



LA VERRIÈRE

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Sushi Poke bowl | 14€ |
| Crevettes accompagnées de riz vinaigré, courgettes, brocolis à la coriandre, sésame & soja | |
| Saumon fumé par nos soins | 16€ |
| Aïoli de choux fleurs & pickles d'oignons rouges, crémeux de citron | |
| Vegan Buddha bowl | 11€ |
| Petit épeautre, courge butternutt, champignons, brocolis au citron & noisette torréfiée | |
| L'œuf parfait | 10€ |
| Sur un velouté de potimarron, mouillette à l'ail & crumble au comté | |
| Foie gras de canard au vin cuit épicé | 15€ |
| Chutney mi-figue mi-raisin & brioche tiède | |

AU FIL DE L'EAU

| | |
|------------------------------------------------------------|-----|
| Dos de cabillaud en croûte de parmesan | 17€ |
| Écrasé de pommes de terre aux noisettes & vierge d'agrumes | |
| Invasion BAR & BAR | 18€ |
| Bar snacké à la plancha, courgettes au curry & champignons | |

PASTA, PIZZA & BASTA

| | |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Risotto d'épeautre & Foie gras poêlé | 17€ |
| Huile de truffes & champignons | |
| La pizza moelleuse au jambon | 14€ |
| Sauce tomate, fines tranches jambon cru, parmesan, huile d'olive | |

L'ÉTAL DE MON BOUCHER

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Le tartare de bœuf | 17€ |
| Au couteau, assaisonné par le chef, frites fraîches & bouquet de salade croquante | |
| Le « Must » de L'entrecôte - 250gr Maturée | 19€ |
| Sauce poivre ou roquefort, frites fraîches & salade mée | |
| Le Burger | 17€ |
| Pain artisanal, haché de bœuf fumé, sauce chipotle Frites fraîches généreuses & bouquet de salade croquante | |
| Le suprême de poulet jaune | 17€ |
| En ballotine au foie gras, croustillant aux fruits secs & courge butternutt. | |

FROMAGE

| | |
|---------------------------------|----|
| Fromages de notre Région | 9€ |
|---------------------------------|----|

PRIX NETS. Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

PLAISIRS GOURMANDS

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Les Sept péchés capitaux | 8,50€ |
| Six mini desserts dans l'esprit d'un café gourmand | |
| La Crème caramel | 7€ |
| Aux œufs frais « à tomber par terre » | |
| Le Toutencacao | 7€ |
| Moelleux cœur coulant chocolat pur Origine, Crème mascarpone vanillée | |

COUPES GLACÉES

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| La Ra'l'bol... en sortant du travail | 11€ |
| Vanille intense, chocolat, café pur arabica, financier amandes, chantilly mascarpone, sauce chocolat & macarons | |
| La Pink Paradise... pour voir la vie en rose | 11€ |
| Pamplemousse rose, framboise, cassis, Perrier fraise, suprêmes de pamplemousse, chantilly mascarpone & macarons | |
| L'Exotic Island... pour un esprit vacance | 11€ |
| Noix de coco, mangue, ananas, meringues, chantilly mascarpone, mangues fruits & macarons | |

FORMULES

« AUTOUR D'UN PLAT »

Plat & verre de vin 12,5cl ou Heineken 25cl ou soft 25cl
Servi du lundi au vendredi uniquement le midi, hors jours fériés.

12,90€

« LA SUGGESTION »

Entrée & Plat ou Plat & Dessert
Servi du lundi au vendredi midi, hors jours fériés.

17,50€

« FORMULE COMPLÈTE »

Entrée, Plat & Dessert
Servi midi et soir, tous les jours.

20,50€

« FORMULE ENFANT »

Poisson ou viande du jour ou steak haché.
2 boules de glace ou dessert du jour
Servi jusqu'à 12 ans.

8,50€

PRIX NETS. Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MENU LA VERRIÈRE

L'œuf parfait

Sur un velouté de potimarron, mouillette à l'ail & crumble au comté

ou

Saumon fumé par nos soins

Aïoli de choux fleurs & pickles d'oignons rouges, crémeux de citron

Dos de cabillaud en croûte de parmesan

Écrasé de pommes de terre aux noisettes & vierge d'agrumes

ou

Le suprême de poulet jaune

En ballotine au foie gras, croustillant aux fruits secs & courge butternutt

La Crème caramel

Aux œufs frais « à tomber par terre »

ou

Le Toutencacao...

Moelleux cœur coulant chocolat pur Origine,
Crème mascarpone vanillée

28€

CARTES DES VINS

ROUGE

| | 75cl | 12cl |
|--------------------------------------------|------|-------|
| AOC Côte du Rhône La Vigne AB | 18€ | 4€ |
| AOC Saumur Champigny Valengenet | 20€ | |
| AOC Bourgogne Pinot Noir André Ducal | 21€ | |
| AOC Saint Nicolas de Bourgueil Les Javeaux | 21€ | 4,50€ |
| IGP OC Syrah Naturalys BIO | 22€ | |
| AOP Bordeaux Supérieur Aredius | 22€ | 5€ |

BLANC

| | 75cl | 12cl |
|-------------------------------------------|------|------|
| AOC Entre deux mers Château Canteloudette | 17€ | |
| AOC Muscadet Donelières | 18€ | 4€ |
| AOC Bourgogne Aligoté André Ducal | 19€ | |
| AOP Mâcon Villages Les Emalieres | 21€ | |
| IGP OC Chardonnay Naturalys BIO | 22€ | 5€ |

ROSÉ

| | 75cl | 12cl |
|-------------------------------|------|------|
| AOC Côtes de Provence Valadas | 18€ | 4€ |
| IGP OC Grenache Naturalys BIO | 18€ | |

LES BOISSONS

APÉRITIFS

| | |
|-----------------------------|-------|
| Ricard - 2cl | 3€ |
| Martini rosso, bianco - 6cl | 5€ |
| Porto rouge, blanc - 6cl | 5€ |
| Martini Fiero Spritz - 12cl | 6€ |
| Martini Americano - 12cl | 6,50€ |
| Kir vin blanc - 12cl | 4€ |
| Kir royal - 12cl | 9€ |

WHISKIES

| | |
|------------------------|----|
| William Lawson's - 4cl | 6€ |
| Jack Daniel's - 4cl | 8€ |

BIÈRES

Pression

| | |
|-----------------|-------|
| Heineken - 25cl | 3€ |
| Heineken - 50cl | 5,50€ |
| Affigem - 25cl | 3,50€ |
| Affigem - 50cl | 6€ |

Bouteilles

| | |
|-----------------------|----|
| Pelforth brune - 33cl | 5€ |
| Desperados - 33cl | 5€ |
| Sol - 33cl | 5€ |
| Heineken 0 - 33cl | 4€ |

CHAMPAGNE

| | |
|-----------------------------------------|-------|
| Coupe Jacquart Brut Mosaïque - 12cl | 8,50€ |
| Bouteille Jacquart Brut Mosaïque - 75cl | 50€ |

EAUX MINÉRALES

| | |
|------------------------|----|
| Vittel - Litre | 5€ |
| San Pellegrino - Litre | 5€ |

JUS DE FRUITS & SOFTS

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Coca Cola Classic, Light, Zéro - 33cl | 3,50€ |
| Fuze Tea - 25cl | 3,50€ |
| Schweppes Indian Tonic, Agrum' - 25cl | 3,50€ |
| Orangina - 25cl | 3,50€ |
| Sprite - 25cl | 3,50€ |
| Red Bull Régular - 25cl | 4,50€ |
| Jus de fruits Pampryl - 25cl | 3,00€ |

Abricot, Ananas, Orange, Pamplemousse, Tomate

BOISSONS CHAUDES

| | |
|----------------------|-------|
| Café expresso / Déca | 1,50€ |
| Café crème | 1,80€ |
| Double café | 3€ |
| Cappuccino | 3,50€ |
| Chocolat chaud | 3€ |
| Thés et infusions | 3€ |

