

APÉRITIFS

Cognac	5.50€
Pineau blanc ou rouge, Porto rouge	5.30€
Martini blanc ou rouge, Suze	5.30€
Kir cassis, mûre, framboise, pêche	4.50€
Pastis charentais	4.20€
Campari, Lillet Blanc	7.20€
Coupe de champagne	11.00€

SOFTS

Coca, Coca zéro, Orangina, Fuze tea pêche	4.30€
Schweppes tonic ou agrumes	4.30€
Sirop à l'eau	2.90€
Limonade	3.10€
Diabolo	3.30€
Jus de fruits (Orange, abricot, ananas, pamplemousse, ACE, fraise, pomme, tomate)	4.50€

Eaux

Perrier, Badoit rouge (33cl)	3.90€
Thonon, Vals (75cl)	5.50€

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Atlantic blonde	4.20€	8.00€
Grimbergen blonde	5.20€	9.60€
Grimbergen blanche	5.80€	9.80€

BOISSONS CHAUDES

Café Julius Meinl, déca	2.50€
Café crème	3.10€
Thé, infusion	3.80€

Taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.



FESTIVAL DE LA BANDE DESSINÉE

FESTIVAL DE LA BANDE DESSINÉE

ENTRÉES

Jambon de Bayonne Domaine Abotia, pain, beurre, condiments	12.50€
Potimarron en fin velouté Aux châtaignes, crème truffe/cerfeuil	12.50€
Terrine de Saint-Jacques Aux poires et poivre vert	14.00€
Croustillant de chèvre chaud Au miel et romarin, tartare de betteraves	12.00€
Huîtres Marennes Oléron PAPIN Fines de claire	
par 6	17.00€
par 9	25.00€
par 12	30.00€

PLATS

Bavette d'ailoyau (180g) VBF À l'échalote, frites	23.00€
Noix d'entrecôte (300g) Sauces poivre ou échalotes, frites	33.00€
Paillard de veau Crème de cèpes, purée	27.00€
Jambon braisé à l'os Au Madère et champignons, purée	17.50€
Escalope de saumon Compotée méridionale, jus au pesto	23.00€
Tortiglioni cuisinés Aux morilles et parmesan	25.00€

DESSERTS

Panna Cotta Coulis de caramel, streuzel amande	9.00€
Tarte tatin Crème double à la vanille	9.00€
Croustillant Praliné et chocolat moelleux Arabesques croquantes	9.00€
Mousse de fromage blanc Caramel de myrtilles	9.00€

MENU BANDE DESSINÉE - 30€

Entrée

Potimarron en fin velouté, aux châtaignes, crème truffe/cerfeuil

ou

Croustillant de chèvre chaud au miel et romarin, tartare de betteraves

Plat

Jambon braisé à l'os au Madère et champignons, purée

ou

Escalope de saumon, compotée méridionale, jus au pesto

Dessert

Panna Cotta coulis de caramel, streuzel amande

ou

Tarte tatin, crème double à la vanille

MENU PETIT PAUL - 12€

Fish & chips ou steak haché
Glace Pouss-Pouss