



LE MATISSE

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
★ Heineken	3,90 €	4,90 €	7,80 €
Maes	3,50 €	4,60 €	6,80 €
Affligem blonde	4,50 €	5,90 €	8,80 €
Affligem triple	5 €	6,50 €	9,80 €
Hapkin	5 €	6,50 €	9,80 €
Lagunitas I.P.A.	5 €	6,50 €	9,80 €
Mort subite blanche, Mort subite rouge	5 €	6,50 €	9,80 €
Monaco, Tango, Panaché	5 €	6,50 €	9,80 €

GIRAFE

Maes			2,5 L
Heineken			31,50 €
Affligem blonde			35 €
Affligem triple			40 €
			45 €

BIÈRES BOUTEILLES

1664	25 cl	5 €
Ciney brune	33 cl	6 €
Desperados	33 cl	6 €
★ Heineken ZERO	33 cl	5 €

Nos Bières pression du moment, Renseignez-vous !

BOISSONS FROIDES

Cidre "doux ou brut"	75 cl	8,80 €
	25 cl	3,80 €
Pepsi - peps max	33 cl	3,90 €
Red Bull	25 cl	4,50 €
Jus de fruits	25 cl	3,90 €
Orangina, Thé glacé	25 cl	4,00 €
Oasis - Schweppes	20 cl	4,00 €
Schweppes agrumes	20 cl	4,00 €
Lait	20 cl	2,80 €
Chocolat au lait froid	20 cl	3,80 €
Limonade	20 cl	3,20 €
Diabolo - Teck	20 cl	3,80 €
Orange ou citron pressés	12 cl	5,00 €
Sirap à l'eau	20 cl	3,00 €

(Fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, Pêche, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat)

EAUX MINÉRALES

Vittel - San Pellegrino	100 cl	6,50 €
Vittel - San pellegrino	50 cl	5 €
Vittel	25 cl	3,20 €
Perrier	33 cl	4,20 €

APÉRITIFS

La coupe de Chwampagne	12 cl	10 €
La coupe de Champagne rosé	12 cl	12 €
La coupe de Prosecco	12 cl	6,70 €
Kir (Cassis - mûre - pêche - framboise - violette)		
- Vin blanc	12 cl	4 €
- Royal	12 cl	10 €
- Bourgogne Aligoté	12 cl	5,30 €
Martini (rouge - blanc)	5 cl	4 €
Suze, Muscat	6 cl	4 €
Porto (rouge - blanc)	6 cl	4 €
Ricard - Pastis Henri Bardouin - Berger Blanc	2 cl	3,50 €
Picon bière	25 cl	4,80 €
Picon vin blanc	15 cl	4,80 €
Campari	5 cl	4 €
Campari soda - orange - tonic	10 cl	4,50 €
Pimm's Champagne	10 cl	12 €
Pimm's limonade	10 cl	7 €

WHISKIES & ALCOOLS

GIN

Gordon's (Angleterre)	4 cl	7 €
Tanqueray (Angleterre)	4 cl	8 €
Bombay Sapphire (Angleterre)	4 cl	9 €
Hendrick's (Ecosse)	4 cl	10 €
Supp. Tonic Fever Tree (Water, Elderflower, Aromatic)		4 €

VODKA

Smirnoff	4 cl	7 €
Zubrowka	4 cl	8 €
Belvedere	4 cl	9 €

RHUM

Havana blanc ou Ambré	4 cl	7 €
Captain Morgan	4 cl	8 €
Diplomatico (Venezuela)	4 cl	9 €
Cachaça (Brasil)	4 cl	9 €
Kraken	4 cl	10 €
Matusalem Gran Reserva	4 cl	10 €
Zacapa 23 XO (Guatemala)	4 cl	12 €

WHISKY

Baby	2 cl	4 €
J&B	4 cl	7,50 €
Jameson, Jack Daniel's	4 cl	8 €
Glenkichie, Bulleit Bourbon	4 cl	9 €
Chivas Extra (Ecosse)	4 cl	10 €
Nikka Coffey Grain (Japon)	4 cl	10 €
The Macalán 12 ans	4 cl	12 €
Laphroaig 10 ans	4 cl	12 €
Ardbeg 10 ans	4 cl	12 €
Supp. Pespi		1,50 €

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

Too much alcohol can damage your health. Drink with moderation



COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Americano "Maison"	9 €
Campari, Noilly Prat, eau pétillante	
Spritz	9 €
Aperol Spritz, Prosecco, eau pétillante	
St Germain Spritz	12 €
Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante	

A BASE DE GIN

Spécial Matisse	12 €
Gin Tanqueray, tonic fever tree elderflower, menthe fraîche, grains de poivre, lime	
Ice Blue	12 €
Gin Tanqueray, limonade, citron jaune pressé, Curaçao bleu	
French 75	12 €
Gin Tanqueray, jus de citron, 1 trait de grenadine, Champagne	

A BASE DE RHUM

Le Planteur	12 €
Havana ambré, jus d'orange, jus d'ananas, 1 trait de jus de citron vert, 1 trait de grenadine, 1 trait d'angostura	
Mojito	9 €
Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, 1 trait d'Angostura	
Royal Mojito	15 €
Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, champagne	
Caïpirinha	12 €
Rhum Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Maï Tai	12 €
Rhum Havana ambré, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert	

A BASE DE VODKA

Sex on the beach	12 €
Vodka Smirnoff, jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche	
Cosmopolitan	12 €
Vodka Smirnoff, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert	

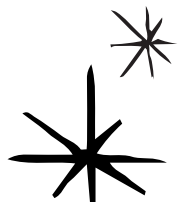
A BASE DE CHAMPAGNE

Vulcano Champagne	15 €
Eau de vie de framboise, de Curaçao, Champagne, écorce d'orange	
Mimosa	12 €
Champagne, Cointreau, jus d'orange	



SANS ALCOOL





Le No alcool	9 €
Jus d'Orange, jus d'ananas, jus de pomme, limonade, sirop de grenadine	
Virgin Mojito	9 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne poudre, eau gazeuse	





LE DÉBUT

STARTERS



Une soupe ou un velouté maison ? <i>Homemade soup</i>	8,50 €
Soupe de poissons artisanale et ses accompagnements <i>Artisanal fish soup and its side dishes</i>	9 €
6 huîtres “n°3” du Parc de l’Impératrice <i>6 oysters “n°3”</i>	15 €
Cocotte de moules à la marinière <i>Mussels in white wine and onions</i>	9,50 €
Moules à la crème “revue par notre Chef” <i>New interpretation of mussels by the Chef</i>	10 €
Saumon fumé “artisanal” et son yaourt à l’aneth et fumé à la badiane <i>Smoked salmon, dill yogurt and smoked star anise</i>	14 €
Duo de foie gras “maison” et son duo de chutney <i>Home made “foie gras” with chutney</i>	14 €
Œuf parfait et son espuma forestier écume de lard grillé avec croûtons de seigle et éclats de noisettes <i>Perfect egg, smoked bacon froth, crispy bread and hazelnuts</i>	10 €
Duo croquant de calamars et crevettes grises, sauce tartare maison <i>Fried squids & grey shrimps, homemade tartare sauce</i>	12 €
Toast de chèvre chaud sur lit de salade, cramberry, miel d’acacia <i>Goat cheese toast with salad, cranberries & “acacias” honey</i>	9 €

Formule Matisse 16 €

6 huîtres, 1 verre de vin blanc Muscadet
6 Oysters and a glass of dry white wine



PETIT DÉJEUNER 7,50 €

Our Breakfast

Salé : Boisson chaude, jus d’orange, œufs au plat avec bacon
Hot drink, orange juice, fried egg & bacon

ou

Sucré : Boisson chaude, jus d’orange, pain, beurre et confiture
Hot drink, orange juice, bread-butter & marmelade





LES SALADES

SALADS



Salade Caesar

Salade, œuf dur, tomates, filet de volaille, croûtons, sauce caesar maison, copeaux de parmesan
Salad, boiled egg, tomatoes, chicken and parmesan cheese, caesar sauce

16 €

Salade aux trois fromages

Salad of 3 cheeses

15,50 €

LES POKE BOWLS

Riz ou quinoa, fruits frais, crudités, graines de sésame, sauce vinaigrette exotique

Au saumon – *Salmon poke bowl*

19 €

Aux crevettes – *Shrimps poke bowl*

19 €

Au poulet – *Chicken poke bowl*

17 €

HEALTHY FRIENDLY

Nos plats végétariens selon le marché ! - *Vegetarian suggestions depending market*

POKE BOWL DU JARDIN - *Poke bowl garden*

16 €

BURGER AUX LÉGUMES MARINÉS - *Marinated vegetables burger*

17 €

PIZZA 4 SAISONS - *Vegetables pizza*

15 €

WOK VÉGÉTAL - *Vegetables Wok*

17 €

Oignons, carottes, soja, pousses Mungo, poivrons, courgettes, ananas, mangue, tomates

Onions, carrots, soja, Mungo sprout, peppers, mango, pineapple, tomatoes, zucchini

WOK'N ROLL

WOK DE GAMBAS ET CREVETTES FLAMBÉES AU SAKÉ - *Saké wok with flambéed gambas & shrimps*

22 €

Tomates, oignons, pousses haricots Mungo, fèves, curry, soja, ail, nouilles

Tomatoes, onions, soja, curry, noodles, garlic, Mungo sprout

WOK DE BŒUF À LA VIETNAMIENNE - *Vietnamese style beef wok*

20 €

Champignons, oignons, haricots Mungo, carottes, courgettes, poivrons, menthe, soja, épices mandarins, sauce soja

WOK DE CANARD AU BASILIC THAÏ - *Duck wok with thaï basil*

22 €

Carottes, haricots Mungo, oignons, sauce soja sucré, zeste de Combawa, fèves de soja, épices thaï, nouilles, basilic

Carrots, Mungo sprout, onions, sweet soja sauce, combava, soja, thaï spices, basil, noodles



Plats de la semaine & Plats du jour Consultez nos ardoises !


Dishes of the week & Dishes of the day. Check out our slates!



CÔTÉ MER

Selon la criée - *Depending of arrival*

FISH

Duo de saumon et cabillaud, sauce Hollandaise au "Prosecco" <i>Salmon and cod duo, "Hollandaise" sauce with Prosecco</i>	20 €
Cassolette de la mer sauce safranée Crevettes, moules, cabillaud, saumon <i>Prawns, mussels, cod, salmon in saffron creamy sauce</i>	18 €
Aile de raie à l'étouffée, sauce vierge, mi-fruits, mi-légumes <i>Stewed skate, virgin sauce, half fruit & half vegetables</i>	21 €
Filet de bar à la plancha, crème et crumble de chorizo "Cular Ibérique" <i>Plancha sea-bass, cream "Cular Ibérique" & chorizo crumble</i>	22 €
Poisson entier farci aux herbes et braisé aux charbon, farandole de sauces maison (prix selon arrivage) <i>Whole fish stuffed with herbs and braised in charcoal, home made sauces</i>	
 Tataki de thon, viennoise et marinade asiatique, wok de légumes du moment <i>Tuna takati, viennese & asian marinade, wok of fresh vegetables</i>	22 €
Trio de croquettes de crevettes grises <i>Shrimps balls</i>	20 €
Noix de Saint-Jacques à la plancha, chutney de poireaux et brisures de truffes <i>Scallops with chutney of leeks and truffles</i>	23 €

LES MOULES

Moules de Bouchot selon saison - *Bouchots mussels depending on the season*

MUSSELS

La marinière <i>Mussels in white wine with onions & parsley</i>	18 €
A la crème ou à la crème d'ail ? <i>With cream or garlic cream ?</i>	19 €
Maroilles ou Roquefort ? <i>With cheeses ?</i>	19 €
Moules du pêcheur (à la soupe de poissons, rouille et croûtons) <i>Fisher mussels in fish soup</i>	19 €
Moules au chorizo crème et crumble de chorizo <i>Chorizo mussels, cream and crumble</i>	19 €

Nos Grillades sont cuites dans un four JOSPER qui combine à la fois barbecue et four.
La cuisine à braise apporte un goût et une texture inimitable et le four une température élevée afin de cuire et de braiser en évitant de bouillir les aliments



CÔTÉ TERRE

MEATS

Escalope de volaille sauce Normande 18 €
Escalope of chicken with normandy sauce

Filet de poulet fermier de notre région, marbré, sauce forestière 19 €
Farmer's chicken from our region, mushrooms & mushrooms sauce

Onglet de bœuf poêlé à l'échalote 20 €
Pan-fried beef with shallots

Poire de bœuf braisée aux aromates, sauce béarnaise "sans beurre" 20 €
Piece of tender beef, bearnaise sauce "without butter"

Entrecôte grillée au charbon, sauce au choix 25 €
Grilled coal surloin steak, sauce of your choosing

Andouillette 5A grillée à la braise, moutarde rouge au moût de raisin 18 €
Grilled chitterlings sausage, red mustard

Magret de canard en médaillons, sauce aux poivres d'exception 23,50 €
Duck breast in medaillon, exceptional pepper sauce

Magret de canard en médaillons et son jus mielleux, fruits frais du moment 23,50 €
Duck breast in medaillon, honey juice with fresh seasonal fruits

Foie de veau à la plancha à votre façon 21 €
Cooked plancha veal liver, accompaniment of your choosing

- Viennoise aux saveurs thaï - *Flavour thaï vienesse*
- aux champignons - *Mushrooms*
- Thym, cumin, sel de Guérande - *Thyme, cumin, Guérande salt*
- à l'échalote - *Shallots*
- sauce aux poivres d'exception - *Exceptional pepper sauce*

Steak haché minute, comme vous le désirez !
Grounded steak, as you wish!

- Grillé avec une sauce ? - *Grilled or with sauce ?* 16 €
- A cheval ? - *With a fried egg ?* 17 €
- Tartare classique ? - *Tartare steak ?* 19 €
- Tartare aux saveurs thaï ? - *Thai flavoured Tartare steak ?* 19 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS : Frites, riz, purée, légumes, quinoa
In the side : french fries – rice – fresh vegetables - quinoa



NOS SAUCES : Béarnaise, poivre, moutarde, maroilles, roquefort, champignons, échalotes
Our sauces : Béarnaise, peppers, mustard, cheeses, mushrooms, shallot

(Supp. de 1,50 € à parti du second accompagnement)



PIZZAS

Sur place ou à emporter ! - *Pizza on site or to take away*



LA MARGHERITA : Tomate, fromage, origan <i>tomato sauce, cheese, oregano</i>	11 €
LA REINE : Sauce tomate, fromage, jambon, champignons <i>origan tomato sauce, ham, mushrooms, cheese</i>	15 €
LA 4 SAISONS : Sauce tomate, fromage, champignons, oignons, artichauts, tomates fraîches <i>Tomato sauce, cheese, mushrooms, onions, tomatoes, artichokes</i>	16 €
 LA CHEF : Sauce tomate, fromage, merguez, chorizo, jambon, œuf, origan <i>Tomato sauce, cheese, chorizo, ham, egg, oregano</i>	17 €
LA NORDIQUE : Crème fraîche, saumon fumé, fromage <i>Fresh Cream, smoked salmon, cheese</i>	17 €
LA TEX MEX : Tomate, fromage, bœuf, oignons, poivrons, olives <i>Tomato sauce, cheese, beef, onions, peppers, olives</i>	17 €
LA SPECIALE : Crème fraîche, lardons, chèvre miel, roquette <i>Fresh cream, bacon, goat cheese, honey, salad</i>	16 €
LA 4 FROMAGES : Sauce tomate, boule de Mozzarella di Bufala, chèvre, gorgonzola, cheddar, origan <i>tomato sauce, mozzarella di Bufala, goat cheese, gorgonzola, cheddar, oregano</i>	16 €
 LA TRUFFADE : sauce tomate, jambon Serrano mozzarella di Bufala, brisures de truffes, roquette, olive <i>Tomatoes sauce, Seranno, mozzarella di Bufala, grated truffle, salad</i>	19 €

LES INCONTOURNABLES !

Croque Mme ou Mr, original et maison <i>Homemade grilled sandwich (ham, cream, cheese, fried egg or no)</i>	13,50 €
Welsh classique, frites : Pain, cheddar <i>bread, cheddar cheese</i>	17,50 €
Welsh simple, frites : pain, jambon, cheddar <i>bread, ham, cheddar cheese</i>	18,50 €
Welsh complet, frites : pain, jambon, cheddar, œuf au plat <i>bread, ham, cheddar cheese, fried egg</i>	19 €
 Hamburger ou cheeseburger ou cheese, bacon ?	17 €
 Burger fermier (poulet, chèvre, oignons, tomate, roquette) <i>Farmer burger (chicken, goat cheese, onions, tomato, salad)</i>	17 €
Fish burger aux 2 saumons (fumé et grillé, avocat, oignons, tomate, roquette) <i>Salmon fish burger (smoked & grilled, avocado, onions, tomato, salad)</i>	19 €

MENU À 22 €

Boisson non comprise - Jusqu'à 22h00

(Hors week-end, jours fériés)

ENTRÉES

Soupe, velouté maison ou soupe de poissons artisanale
Soup prepared by the Chef or Fishs soup

OU

Salade au chèvre chaud - *Goat cheese, salad*

OU

Cocotte de moules marinières - *Mussels in white wine with oinons and parsley*

PLATS

Duo de saumon et cabillaud, sauce Hollandaise au "Prosecco"
Salmon and cod Hollandaise sauce with Prosecco

OU

Poire de bœuf braisée aux aromates, sauce béarnaise "sans beurre"
Piece of tender beef, bearnaise sauce "no butter"

OU

Moules marinières, frites - *Mussels in white wine with oinons and parsley, chips*

OU

Escalope de volaille sauce Normande
Escalope of chicken with normandy sauce

OU

Plat du jour - *Today's speciality*

FROMAGES ou DESSERTS

Mousse au deux chocolats "noir et ruby"
Chocolate mousse "black & ruby"

OU

Coupe 2 boules au choix
Cup of ice cream

OU

Dessert du jour
Dessert of the day

OU

Crème brûlée à la chicorée du Nord
Vanilla cream with chicory from the north

MENU À 32 €

Boisson non comprise - Jusqu'à 22h00

ENTRÉES

Duo croquant de calamars et crevettes grises, sauce tartare maison
Fried squid and grey shrimps duo, home made tartare sauce

OU

Saumon fumé artisanal et son "yaourt" à l'aneth et fumé à la badiane
Smoked salmon, dill "yogurt" and smoked star anise

OU

Œuf parfait et son espuma forestier, écume de lard grillé, croûtons de seigle et éclats de noisettes
Perfect egg, smoked bacon froth, crispy bread and hazelnuts

OU

Moules à la crème "revue par notre Chef"
New interpretation of mussels by the Chef

PLATS

Wok de bœuf à la vietnamienne
Vietnamese style beef wok

Ou

Aile de raie à l'étouffée, sauce vierge, mi-fruits, mi-légumes
Stewed skate, virgin sauce, half fruit & half vegetables

Ou

Foie de veau à la plancha à votre façon
(Viennoise aux saveurs thaï / aux champignons / Thym, cumin, sel de Guérande / à l'échalote / sauce aux poivres d'exception)
Cooked veal liver with plancha, accompaniment of your choosing
Flavour thaï vienese / Mushrooms / Shallots / Exceptional pepper sauce

Ou

Filet de bar à la plancha, crème et crumble de chorizo "Cular Ibérique"
Plancha sea-bass, "Cular Ibérique" cream and chorizo crumble

FROMAGES ou DESSERTS

Profiteroles ... Le vôtre ! (classique / caramel / chocolat / fraises selon saison)
Profiteroles... Yours! (classic / caramel / chocolate / strawberries depending on the season)

Ou

Dessert du jour
Dessert of the day

Ou

La tatin du Chef, crème fraîche fumée au bois de pommier
Chef's apple pie, apple wood smoke cream

MENU À 40 €

Boisson non comprise - Jusqu'à 22h00

ENTRÉES

Duo de foie gras «maison» et son duo de chutney
Home made "foie gras" with chutney

OU

6 escargots du Choquel en double dégustation, beurre noir à l'ail, encre de seiche et beurre vert aux herbes fraîches
Two different cooking of Choquel snails, black butter flavoured garlic, squid ink & green butter with fresh herbs

OU

6 huîtres "n°3" fines de claire du Parc de l'Impératrice
6 oysters "n°3"

PLATS

Magret de canard en médaillons et son jus mielleux, fruits frais du moment
Duck breast according to your taste peppers or duck juice and seasonal fruit

OU

Tataki de thon, viennoise et marinade asiatique, wok de légumes du moment (selon arrivage)
Tuna takati, viennese & asian marinade, wok of fresh vegetables (depending of arrival)

OU

Foie de veau à la plancha à votre façon
(Viennoise aux saveurs thaï / aux champignons / Thym, cumin , sel de Guérande / à l'échalote / sauce aux poivres d'exception)
*Cooked veal liver with plancha, accompaniment of your choosing
Flavour thaï viennese / Mushrooms / Shallots / Exceptional pepper sauce*

DESSERTS

Tiramisu moka & spéculoos - *Mocha & speculoos tiramisu*

OU

Autour du citron... Surprise du pâtissier ! - *Lemon ! Surprise of Chef*

OU

Panna cotta à la vanille de Madagascar et sa gelée de fruits de saison
Madagascarian vanilla "panna cotta", fruits jelly of season

OU

Crêpe Suzette maison - *Suzette crepe*

POUR LES ENFANTS 12 €

FOR CHILDREN

(Plat-Dessert) boisson non comprise - (Main dish, Dessert) excluding drink

Steak haché - *Chopped steak*, Chunk de poulet pané - *Chicken*, Poisson frais - *Fresh fish*, Moules enfant - *Mussels*
Crêpe au sucre ou 1 boule de glace, *Pancake with sugar or kid Ice cream*



Assiette de fromages de nos régions accompagnés de condiments 7 €
A plate of cheeses from our regions

LES GLACES

ICE CREAM

Glace et sorbet artisanal. Coupe 2 parfums au choix : 6 €

Parfums au choix : vanille, fraise, chocolat, pistache, coco, citron vert, caramel, speculoos, yaourt, mangue framboise, café, rhum/raisin, menthe-chocolat, pomme, poire, cassis.

Vanilla, strawberry, chocolate, pistachio, coconut, lime, caramel, speculoos, yogurt, mango, raspberry, coffee, rum raisin, mint chocolate, apple, pear, blackcurrant.

Dame blanche 8 €

Chocolat ou café liégeois ? 8 €

Coupe Matisse : 8 €

Glace chocolat, glace caramel, bananes fruit, Spéculoos, crème fouettée, coulis au choix
chocolate, caramel, banana fruit, Speculoos, dairy cream

Nos coulis : Chocolat ou caramel ou crème fouettée (Supp. 1 €)



LES DOUCEURS

SWEETS

Mousse aux deux chocolats “noir et Ruby” 7,50 €
Chocolate mousse “black & ruby”

Tiramisu moka & Spéculoos 8 €
Mocha & speculoos tiramisu

Crème brûlée à la chicorée du Nord 8 €
Vanilla cream with northern chicory

Autour du citron... Surprise du pâtissier ! 8 €
Lemon ! Surprise of Chef

Panna cotta à la vanille de Madagascar et sa gelée de fruits de saison 8 €
Madagascanian vanilla “panna cotta”, fruits jelly of season

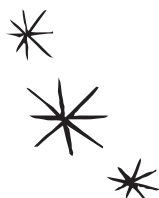
La tatin du Chef, crème fraîche fumée au bois de pommier 8 €
Chef's apple pie, apple wood smoke cream

Profiteroles ... Le vôtre ! 8 €
(classique ou caramel ou chocolat ou fraises selon saison)

Dessert du jour selon l'humeur du pâtissier. *Dessert of the day* 8 €

Café et ses douceurs 8 €
Coffee served with mixed desserts

Thé et ses douceurs 8 €
Tea served with mixed desserts



UNE CRÊPE ?

Crêpe au Sucre <i>Sugar crepe</i>	4 €	Crêpe citron au sucre ou vergeoise <i>Lemon & sugar or brown sugar crepe</i>	4,50 €
Crêpe à la Vergeoise <i>Brown sugar crepe</i>	4 €	Crêpe banane et nutella <i>Banana & nutella crepe</i>	7 €
Crêpe au Caramel beurre salé <i>Salted butter caramel crepe</i>	4,50 €	Crêpe banane et chocolat <i>Banana & chocolate crepe</i>	6,50 €
Crêpe au Nutella <i>Nutella crepe</i>	6 €	Crêpe banane et caramel beurre salé <i>Banana & salted butter carmel crepe</i>	6,50 €
Crêpe au Chocolat <i>Chocolate crepe</i>	5,20 €	Crêpe Suzette maison <i>Suzette crepe</i>	7,50 €

(Supp. 1,50 € - crème fouettée ou boule de glace)

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2 €	Double expresso	3,40 €
Décaféiné	2 €	Double décaféiné	3,40 €
Décaféiné crème	2,20 €	Double décaféiné crème	3,70 €
Café crème	2,10 €	Grand crème	3,70 €
Café noisette	2,10 €	Chocolat chaud	3,50 €
Chocolat, Café viennois	3,70 €		
Cappuccinno	3,70 €		

Nos thés Julius Meinl 3,50 €
(Thé noir, thé fruits rouges, thé citron, thé vert menthe, thé vert jasmin)

Nos infusions 3,50 €
(Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe)

Irish coffee	9 €
Normandy coffee	9 €
Russian coffee	9 €
Marnissimo coffee	9 €

DIGESTIFS

Hennessy fine de Cognac	10 €	Armagnac Milady 1995	14 €
Hennessy X.O	15 €	Calvados Busnel V.S.O.P	8 €
Armagnac Sempé Saint-Pierre (10 ans)	10 €	Remy Martin V.S.O.P.	10 €
Get 27 ou 31	8 €	Grand Marnier	8 €
Cointreau	8 €	Marie Brizard, Amaretto	8 €
Tia Maria	8 €	Baileys	8 €
Sambuca	8 €	Saint - Germain	8 €

EAUX DE VIES			
Poire	9 €	Framboise	9 €
Mirabelle	9 €	Fleur de bière	9 €

LES VINS AUX PICHETS ET AUX VERRES



75 cl



50 cl



25 cl



12,5 cl

ROSÉ

IGP Pays D'Oc. Gris blanc Gérard Bertrand	21 €	15 €	7,50 €	4 €
Côte De Provence AOP. "Carte noire"	23 €	16,20 €	8,10 €	4,40 €

ROUGE

Lussac-Saint-Emilion AOP.				
Château de Lussac "Cuvée Bellevue"	30 €	22 €	11 €	6 €
Blaye Côte de Bordeaux AOP.				
Château vieux charron	23 €	17 €	8,50 €	4,50 €
Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP.				
CJVT	24 €	17,20 €	8,70 €	4,70 €
Touraine AOP.				
Les chandelières "Gamay"	19 €	14 €	7 €	3,70 €

BLANC

Muscadet Sèvre & Maine sur lie AOP				
Les Donelières.	20 €	15 €	7,50 €	4 €
IGP Côtes de Gascogne.				
Big born in Gascony. Plaimont	21 €	15,50 €	7,80 €	4 €
Bourgogne Aligoté AOP.				
André Ducal	24 €	17 €	8,70 €	4,70 €
IGP Pays D'Oc.				
Les jamelles "chardonnay" Badet Clément	21 €	15 €	7,60 €	4,10 €
Entre-Deux-Mers AOP.				
Château Canteloudette	20 €	15 €	7,50 €	4 €
Bordeaux AOC sauvignon blanc.				
"Mouton Cadet"	26 €	18,50 €	9,50 €	5 €

LES ROUGES

75 c

BORDELAIS

Blaye Côte de Bordeaux AOP. Château vieux charron	23 €
Côtes-de-Bourg AOP. Château Bousquet	29 €
Lussac-Saint-Emilion AOP. Château de Lussac "cuvée Bellevue"	30 €
Saint-Emilion Grand cru AOP. Baron de Boutisse	40 €
Pessac-Leognan AOP. Château Larrivet Haut-Brion. Les demoiselles de Larrivet haut-brion	55 €
Moulis-en-Medoc AOP. Château Maucaillou	58 €
Saint-Julien AOP. Connétable de Talbot	60 €

LOIRE

Touraine AOP. Les chandelières "Gamay"	19 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP. "Les Javeaux"	29 €

RHÔNE

Lubéron AOP. Marrenon "Grand Marrenon"	22 €
Côtes-du-Rhône-Villages Plan-de-Dieu AOP. CJVT	24 €
Crozes-Hermitage AOP. La petite ruche M. Chapoutier	45 €
Côte-Rôtie AOP. Brune et blonde E. Guigal	80 €

ALSACE

Alsace AOP. "Pinot Noir" Joseph Hanskeller	26 €
---	------

LANGUEDOC ROUSSILLON

Cabardes AOP. Château de Pennautier vignobles Lorgeril	32 €
Coteaux-du-Languedoc La Clape AOP. Château l'hospitalet " art de vivre " G. Bertrand	35 €
Pic-Saint-Loup AOP. Grand terroir pic Saint Loup. G Bertrand	35 €
Aude-Hauterive IGP. Cigalus G. Bertrand	55 €
Corbieres-boutenac AOP. La forge. G. Bertrand	78 €

Monde

Central Valley, Chili. Los Quintaos	27 €
--	------

LES BLANCS

37,5 cl

75 cl

ALSACE

MAISON JOSEPH HANSKELLER

Alsace AOP. "Riesling"

14 €

23 €

Alsace AOP. "Gewurztraminer"

27,50 €

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté AOP. André Ducal

24 €

Mâcon Villages AOP. Les Emalières

25,50 €

Chablis AOP. La chablisienne "le finage"

19 €

35 €

LOIRE

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP. Les Donelières

20 €

Viré-Clessé AOP. Loron et Fils

28 €

BORDELAIS

Entre-Deux-Mers AOP. Château Canteloudette

20 €

Bordeaux AOC sauvignon blanc "Mouton Cadet"

26 €

PAYS D'OC

IGP Pays D'Oc. Les Jamelles "chardonnay". Badet Clément

21 €

SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne. Big born in Gascony. Plaimont

21 €

IGP Cotes de Gascogne XVIII Saint Luc. Plaimont

23 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Aude - Hauterive. Cigalus. G. Bertrand

55 €

LES CHAMPAGNES

12 cl

75 cl

150 cl

BRUT AOP

Ardinat. Cuvée spéciale "Vin biologique" "BIO"

10 €

60 €

Moët & Chandon. Moët Imperiale

10 €

60 €

110 €

Moët & Chandon. Moët Imperiale rosé

12 €

70 €

Veuve Clicquot. Carte jaune

70 €

120 €

Ruinart Blanc de Blancs AOC Champagne

120 €

Dom Pérignon

220 €

LES ROSÉS

75 cl

PROVENCE

Côtes De Provence AOP. "Carte noire"

23 €

Côtes De Provence AOP. Château Cavalier. "Cuvée Marafiance"

32 €

PAYS D'OC

IGP Pays d'Oc. "Gris Blanc". G. Bertrand

21 €