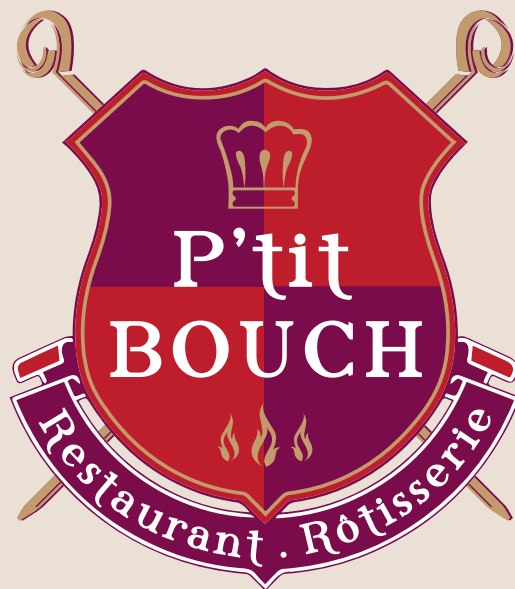


“Ici, on cuisine maison”



APÉRITIFS

Kir cassis, framboise, pêche, mûre 12cl	4,90€
Communard 12cl	4,90€
Rosé pamplemousse 12cl	4,90€
Ricard/Pastis 2cl.....	3 €
Martini Blanc/Rouge 5cl	5,50€
Porto Blanc/Rouge 5cl	5,50€
Kir Pétillant 12cl	5,90 €
Gin, Vodka, tequilla, rhum blanc 4cl	7 €
Coupe de champagne Bergère blanc de blanc 14cl.10 €	
Supplément sirop/soft	0,50 €

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Panaché / Monaco / Picon....	4,00€	7,00€
Jupiler	4,00€	7,00€
Leffe blonde.....	4,20€	8,00€
Karmeliet triple	5,00€	9,50€
Kwak ambré	5,00€	9,50€
Namur Blanche (Bouteille 25 cl)	4,00€	

DIGESTIFS

Biarritz bonheur menthe poivrée.....	6,00€
Menthe Pastille	6,50€
Limoncello	6,50€
Get 27/ Get 31	6,50€
Bailey's	6,50€
Calvados	7,50€
Cognac VSO	9,00€
Cognac XO « Deau »	13,50€
Bas Armagnac	8,50€
Vielle prune	9,00€
Poire d'Olivet.....	9,00€
Marc de Bourgogne égrappé.....	8,50€
Liqueur de Chambord	7,00€
Cointreau	7,00€
Gin'O (Gin artisanal d'Orléans).....	10,50€

CHAMPAGNES

Bergère Blanc de blanc	59 €
Bergère Rosé	65€
Taittinger cuvée prestige	75€
Ruinard Blanc brut	83€
Magnum Ruinard Blanc brut.....	145€
Ruinard Blanc de blanc	110€
Cristal Roderer 2014	255€

COCKTAILS

Lillet rosé agrumes	7,00€
Piscine de glaçons, lillet rosé, schweppes agrumes	
Americano	9,00€
Martini rouge, campari, nouilly prat, perrier	
Gin fizz	8,50€
Gin, pulco, sucre de canne, perrier	
Spritz.....	9,00€
Apérol, pétillant blanc de blanc, perrier	
Cocktail maison	8,50€
Liqueur de Chambord, pétillant blanc de blanc, purée de fraise	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail de fruits sans alcool.....	6€
Jus ananas, jus d'orange, sirop de grenadine	
Spritz.....	8,50€
Lyre's spritz, pétillant blanc de blanc, perrier	
Gin tonic	8,50€
Gin Lyre's, schweppes tonic, purée de fraise et pulco	

RHUM

Diplomatico	8,50€
Don Pap	8,50€
Clément	9,00€
Krake	8,50€
Havana Especial	7,00€



WHISKYS

Ballantine's.....	7,00€
Jameson.....	7,00€
Bowmore.....	7,00€
Monkey Shoulde.....	7,50€
Woodford Réserv.....	7,00€
Southern Confort (liqueur de whisky)	7,00€
Nikka.....	9,00€
Jack Daniel's.....	7,50€
Jura 10ans	8,50€
Laphroaig 10ans	9,50€
Chivas Rubis.....	9,50€
Chivas 18ans	12,50€
Irish coffe (Jameson, sucre de canne, café, crème au shaker)	10€
Jameson 18ans	12,50€
Aberlour 12ans	12€
Royal Salute 21ans	16,50€

EAUX

San Pellegrino 50cl.....	3,50€
San Pellegrino 1L.....	5,50€
Thonon 0,75cl	5,50€
Valls 0,75cl.....	5,50€

SODAS ET JUS

Coca cola 33cl.....	3,90€
Coca zéro 33cl	3,90€
Schweppes tonic 25cl	3,50€
Sprite 25cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Fuzetea 25cl	3,50€
Limonade 25cl	3,50€
Jus de fruit Granini 25cl.....	3,50€

Tomate, abricot, pomme, ananas

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca	2€
Noisette	2,20€
Cappucino / Grand crème	3,50€
Double café.....	3,50€
Thé Dammann	3,50€

Earl grey, vanille, fruits rouges, pomme d'amour, caramel, thé vert menthe

Infusion Dammann	3,50€
------------------------	-------

Verveine, Tilleuil menthe poivrée



ENTRÉES

Planche à partager

(Jambon Bayonne 12 mois, Coppa, rillettes, Chorizo Bellota, Lomo de porc séché)

18,50€

Tataki de Filet de bœuf aux cèpes, rémoulade de girolles,
ail des ours et miel

13€

Bavarois de betteraves sur sa génoise au parmesan et espuma de comté

8,50€

Foie gras de canard Français mi-cuit et son chutney

14,50€

Choux farci au haddock fumé et sa crème

10€



PLATS

Salade César

(Salade, poulet mariné, sauce césar, œuf mollet, copeaux de parmesan, tomates confites, oignons crispy, croûtons de pain)

19€

Salade savoyarde

(Crosmesqui savoyard, lard fumé, pommes de terre, tomates et oignons confits, sauce chambérienne)

20,50€

Tartare de bœuf Limousin 180g coupé aux couteaux, frites salade

20,50€

Viande du boucher 180g *(pièce selon arrivage)*

Frites salade et sauce au choix *(poivre, roquefort, échalotes, Ossau Iraty au piment d'Espelette ou mayonnaise)*

22,50€

Poisson du moment *(selon arrivage)*

23,50€

Râble de lapin en basse température, farce fine de champignons, crème de cèpes et ses légumes

25€

Parmentier de canard *(sud-ouest)* confit, pommes de terre et butternuts

22€

Blanquette de veau à l'ancienne

22€

Burger P'tit Bouch

(Steak haché 180g, lomo de porc, sauce Ossau Iraty au piment d'Espelette, cornichons, tomates et oignons crispy)

22€

Entrecôte de race 300g frites salade et sauce aux choix

(Poivre, roquefort, échalotes, Ossau Iraty au piment d'Espelette ou mayonnaise)

33€

Cochon de lait rôti et sa farce, gratin de légumes anciens

28€

Supplément frites 3,90€

Supplément sauce *(poivre, mayonnaise, roquefort, échalotes, Ossau Iraty)* 1,50€



🔥🔥 DESSERTS 🔥🔥

Plateau de fromages affinés

9€

Brioche façon pain perdu,
caramel beurre salé et glace vanille

8,50€

Café ou thé gourmand

8,50€

Coupe de champagne gourmande

16€

Crème brûlée au Matcha

8,50€

Entremet chocolat et fève de Tonka,
noisettes caramélisées
et biscuit petit beurre

9€

Tiramisu aux marrons et clémentines

8,50€

🔥🔥 GLACES 🔥🔥

Coupe Colonel

Glace citron vert et vodka

8,50€

Coupe Olivet

Glace poire et poire d'Olivet

9,50€

Coupe de Souillac

Glace mirabelle et prune de Souillac

9,50€

Coupe Pêcher mignon

Glace pêche de vigne et Cognac

9,50€

Coupe P'tit bouch

*Glace vanille et caramel beurre salé, brownie
et chantilly maison, amandes, coulis caramel*

10€

Boules de glace

*Vanille, caramel beurre salé, chocolat, fraise, cassis,
citron vert, poire, mirabelle, pêche de vigne, menthe
pastille, pistache*

2,50€ la boule



Veuillez préciser votre menu à la commande

LE MIDI UNIQUEMENT

(à l'ardoise)

Menu complet

Entrée + Plat + Dessert

24€

Menu Entrée/Plat **Ou** Plat Dessert

20€

Plat du jour

16€

MENU DÉCOUVERTE

(choix à la carte)

39,00€

Entrée

Planche pour 2 menus

Plats

*supplément cochon de lait **+3€***

*supplément entrecôte **+7€***

Desserts

*Supplément coupe de champagne gourmande **+6€***

♣♣ MENU ENFANT À 13€ ♣♣

-12 ans

Blanc de Poulet **Ou** Steak Haché frais avec frites maison

+ Dessert du Jour **Ou** 2 boules de glace

+ Verre de coca-cola **Ou** Ice tea **Ou** sirop **Ou** jus d'orange



CARTE DES VINS

LOIRE

Saumur Champigny bio (Terre Rouges) 2023	30€
Chinon (La croix de bois) domaine Gouron 2022.....	26€
Chinon (la Grille) 2021	42€
St Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons » (Amirault) 2023	29€
Menetou Salon (domaine Pellé) 2023.....	37€

BOURGOGNE

Givry (Buissonnier) 2023	39€
Nuit Saint-Georges (Bichot) 2007	75€
Mercrey 1er Cru « Les puillels » (Philippe le Hardi) 2022	58€
Pommard « les noizons » (Denis carré) 2020	85€
Aloxe-Corton (Bichot) 2022	79€
Santenay 1er cru (Philippe le Hardi 2019)	85€
Hautes-côtes de Beaune (Bichot) 2020	49€
Hautes-côtes de Nuits (Manuel Olivier) 2024	49€

BORDEAUX/SUD-OUEST

Moulin de Malescasse (haut médoc) 2019	55€
Magnum Moulin de Malescasse (Haut médoc) 2018.....	75€
Chateau La Fleur (St émilien Grand Cru) 2015	89€
Lafont Menaut (Pessac-Léognan) 2022	50€
Château Valoux (Pessac-Léognan) 2021.....	44€
Château Maucaillou (Moulis) 2014	65€
Château Poujeaux (Moulis en Médoc) 2011.....	56€
Chateau de Côme (St Estèphe) 2018.....	62€
Sirène de Giscours (Margaux) 2019	70€
Dompierre (Pauillac) 2014-2015	75€
Château Talbot (St Julien) 2017	127€
Chateau Tournefeuille (Lalande de Pomerol) 2019	52€

RHÔNE

Crozes Hermitage Bio « Les Jalets » (domaine Jabou- let) 2023	41€
Chateaneuf du Pape (Chateau La Nerthe) 2021	97€
St Joseph (Guigal) 2021	54€
Côtes Rôtie (Guigal) 2021	75€
Parallèle 45 (Domaine Jaboulet) 2023	35€
Brouilly (Domaine Tavian)	31€

LANGUEDOC ROUSSILLON

Lafage « L'authentique » 2022	30€
Domaine de l'Aigle pinot noir (Gérard bertrand) 2023	41€
Château des Estanilles (Faugères) 2021.....	47€



loup du pic) 2022	34€
-------------------------	-----

Château de Villemajou (Corbières) 2017	59€
Lafage « Narassa » 2022	44€

BLANC

Coteaux du Giennois Pinot noir (Domaine Villargeau)	26€
Menetou salon (Domaine Pelle) 2023	34€
Pouilly fumé (Château Favraye) 2024.....	34€
Chassagne-Montrachet (Florent descombe) 2021	89€
Hautes-côtes de Nuits (Manuel Olivier) 2023	49€
Sancerre (Domaine des claireneaux) 2023	38€
Chablis Fourchaume 1er Cru 2023.....	62€
Chablis (la chablisienne) 2023	37€
Clos du roche noir, Chenin (Domaine mongilet) 2019	32€
Saint Aubin « En Vesveau » (Philippe le Hardi) 2020.....	58€
Lys de Castellum (Gérard bertrand) 2022	32€
Lafont Menaut (Pessac Léognan) 2019	42€
Coteaux de l'aubance (Domaine mongilet) 2020	32€

ROSÉ

Reuilly rosé (Les chaillons)	26€
Chinon (La Grille) 2023.....	28€
Argali (Puech-haut) Pays d'oc 2022	30€
Magnum Argali (Puech-haut) 2022	59€
Okapi (Puech-haut) 2023	33€
Minuty Cuvée M (Côtes de Provence) 2024	32€
Gris blanc (Gérard Bertrand) 2022.....	20€

VIN AU VERRE 12CL

Rouges

Parallèle 45 (côtes du Rhône)	7€
Chinon (La croix de bois) domaine Gouron.....	6 €
Pic St loup (le loup du pic)	7€
Hautes-côtes de Nuits.....	8,50€

Blancs

Chardonnay	4,50€
Coteaux du Giennois	5€
Pouilly fumé (Chateau Favraye)	7,50€
Hautes-côtes de nuits	8,50€
Coteaux de l'aubance (Mongilet)	7€

Rosé

Côtes de Provence (Peyrasol)	4,50€
------------------------------------	-------

PICHETS

Vin pichet 25cl.....	8€
Vin pichet 50cl.....	15€