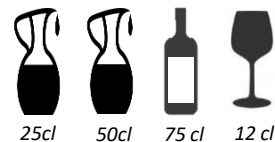


Carte des vins

Les Vins Rouges



AOC Côtes de Blaye rouge CHÂTEAU LES GRAVETTES
Accords mets & vins: Viandes rouges, fromages à pâtes molles

- - 18 € -



AOC Saint-Emilion rouge CHÂTEAU TOINET LAVALADE
Accords mets & vins: Viandes rouges grillées et rôties ou en sauce.

- - 28 € -



AOC Médoc rouge CHÂTEAU SAINT-HILAIRE
Accords mets & vins: Viandes rouges, gibiers ou magret.

- - 28 € -



AOC Saint Estèphe rouge CHÂTEAU LALANDE DE PEZ
Accords mets & vins: Viandes rouges, gibiers, fromages à pâtes dures.

- - 39 € -



IGP Pays d'Oc Merlot rouge LES HAUTS DE FONTEY
Accords mets & vins: Brochettes, côtelettes de porc grillées au barbecue.

6 € 11 € 15 € 3 €



AOP Saint Nicolas de Bourgueil rouge LA JANVRIE
Accords mets & vins: Charcuterie, viandes blanches et rouges grillées, plats en sauce, fromages.

- - 20 € -



AOP Côtes du Rhône Bio LES CONFIDENCES
Accords mets & vins: Viandes et fromages

- - 18 € -

Les Vins Blancs

AOP Pays d'Oc Blanc SAUVIGNON

6 € 11 € - 3 €

Accords mets & vins: Poissons



AOP Blanc Sauvignon de Touraine LES BARBOTTES
Accords mets & vins: Poisson fumé ou mariné, poisson cuisiné, fruits de mer et crustacé, risotto de la mer, risotto aux champignons.

- - 19 € -



IGP Méditerranée blanc l'expression Chardonnay BOISSY ET DELAYGUE
Accords mets & vins: Apéritif, viandes blanches, poissons grillés.

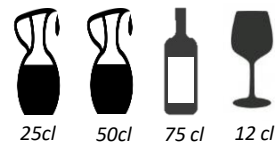
- - 21 € -

AOC Blanc CHABLIS LE FINAGE
Accords mets & vins:

- - 38 € -

Carte des vins

Les Vins Rosés



AOP Vin du Gard rosé COLLINES DEMOISELLES

Accords mets & vins: Salades, poissons grillés, viandes blanches

6 € 11 € - 3 €

IGP Vin de Corse rosé TERRA SANTA

Accords mets & vins: Apéritif, viandes blanches, charcuterie, salades.

- - 22 € -

AOP Côtes de Provence rosé MASTEREL

Accords mets & vins: Poissons, salades

- - 18 € -



Les boissons

Les Apéritifs

<i>PICON MAISON au vin blanc</i>	6,00 €
<i>PICON MAISON à la bière</i>	6,00 €
<i>KIR vin blanc crème de mûre ou cassis</i>	4,50 €
<i>KIR pétillant crème de mûre ou cassis</i>	4,50 €
<i>PORTO blanc ou rouge</i>	4,00 €
<i>MARTINI blanc ou rouge</i>	4,00 €
<i>PINEAU des Charentes</i>	4,00 €
<i>RICARD</i>	3,50 €
<i>WHISKY J&B</i>	6,00 €
<i>WHISKY Jack Daniels</i>	7,50 €
<i>WHISKY Coca</i>	5,50 €

Les Cocktails

<i>SANGRIA MAISON blanche ou rouge avec fruits frais</i>	7,00 €
<i>APERITIF MAISON</i> <i>(Joséphine, Gin, Triple Sec, jus d'orange)</i>	6,50 €
<i>APERITIF MAISON sans alcool</i>	
<i>VODKA orange</i>	5,50 €
<i>CAMPARI orange</i>	5,50 €
<i>PISANG orange</i>	5,50 €
<i>BACARDI coca</i>	6,00 €

Pour accompagner l'apéro

<i>PLANCHE CAMPAGNARDE pour 2 à 4 personnes</i>	7,50 €
<i>Charcuterie, fromage, cornichons, moutarde, pain</i>	
<i>CHIPS nature ou bolognaise</i>	2,00 €
<i>Saucisse sèche</i>	2,00 €



Les boissons

Les Bières

PRESSIONS

LEFFE Blonde 6,5 °	3,50 €
HOEGHARDEEN Blanche 5°	3,00 €

BOUTEILLES

JUPILER 5,2° - 25 cl	2,20 €
STELLA ARTOIS 5,2° - 25 cl	2,20 €
LEFFE blonde 6,5° - 33 cl	3,50 €
GRIMBERGEN blonde 6,5° - 33 cl	4,00 €
DUVEL 8,5° - 33 cl	4,00 €
ANOSTEKE 8° - 33 cl	4,50 €
RINCE COCHON 8,5° - 33 cl	4,50 €
CAROLUS Triple 9° - 33 cl	4,50 €
QUEUE DE CHARRUE Blonde 5,4° - 33 cl	4,00 €
QUEUE DE CHARRUE Triple 9° - 33 cl	4,00 €
QUEUE DE CHARRUE Brune 5,4° - 33 cl	4,00 €
KARMELIET Triple 8° - 33 cl	4,50 €
WESTMALLE Triple 9° - 33 cl	4,50 €
SAINT BERNARDUS Triple 33 cl	4,00 €
SAINT BERNARDUS Prior 8° - 33 cl	4,00 €
SAINT BERNARDUS Abt 12° - 33 cl	4,50 €
CHIMAY Bleu 9° - 33 cl	4,00 €
ORVAL 6,2° - 33 cl	4,50 €
OMER 8° - 33 cl	4,50 €
TROIS MONTS 9,5°	- 33 cl : 4,00 € - 75 cl : 10,00 €
KRIEK Cerise 3,5° - 33 cl	3,50 €
JUPILER sans alcool	2,20 €



Les boissons

Les Softs

<i>JUS DE FRUITS 20 cl</i>		
<i>Orange, Ananas, Pomme, Tomate</i>		2,50 €
<i>COCA COLA 25 cl</i>		2,20 €
<i>COCA COLA 0 25 cl</i>		2,50 €
<i>SCHWEPPEs Tonic 25 cl</i>		3,00 €
<i>SCHWEPPEs Agrumes 25 cl</i>		3,00 €
<i>ICE TEA Pêche 25 cl</i>		3,00 €
<i>ORANGINA 25 cl</i>		3,00 €
<i>TÖNISSTEINER Citron, Orange 25 cl</i>		3,00 €
<i>PERRIER 20 cl</i>		2,50 €
<i>SIROP A L'EAU</i>		
<i>fraise, grenadine, menthe, citron, violette</i>		2,50 €
<i>LIMONADE Blanche</i>		2,50 €
<i>DIABOLO</i>		
<i>fraise, grenadine, menthe, citron, violette</i>		2,50 €
<i>EAU MINERALE</i>	<i>- 0,25 cl : 2,20 €</i>	<i>- 0,50 cl : 4,20 €</i>
<i>EAU GAZEUSE</i>	<i>- 0,25 cl : 2,20 €</i>	<i>- 0,50 cl : 4,20 €</i>

Les Digestifs

<i>COGNAC</i>	4,00 €
<i>CALVADOS</i>	4,00 €
<i>GENIEVRE DE WAMBRECHIES</i>	4,00 €
<i>COINTREAU</i>	5,00 €
<i>GRAND MARNIER</i>	5,00 €
<i>MARIE BRIZARD</i>	5,00 €
<i>GET 27</i>	5,00 €
<i>GET 31</i>	5,00 €



Les boissons

Les Boissons chaudes

<i>EXPRESSO</i>	<i>1,90 €</i>
<i>CAFE</i>	<i>2,20 €</i>
<i>DECAFEINE</i>	<i>2,20 €</i>
<i>CAPPUCCINO</i>	<i>2,50 €</i>
<i>LAIT RUSSE</i>	<i>3,00 €</i>
<i>LAIT CHAUD</i>	<i>2,50 €</i>
<i>CHOCOLAT CHAUD</i>	<i>3,00 €</i>
<i>CHOCOLAT VIENNOIS</i>	<i>3,50 €</i>
<i>POTAGE</i>	<i>3,50 €</i>
<i>THE</i>	<i>3,00 €</i>
<i>INFUSION</i>	<i>3,00 €</i>

Les Cafés Spéciaux

<i>IRISH COFFEE (Whisky)</i>	<i>7,50 €</i>
<i>FRENCH COFFEE (Grand Marnier)</i>	<i>7,50 €</i>
<i>CAFE NORMAND (Calvados)</i>	<i>7,50 €</i>
<i>CAFE ROYAL (Cognac)</i>	<i>7,50 €</i>



Étangs des 3 Fontaines

Les plats

Les Viandes

STEAK (+/- 180 g)	14,50 €
STEAK (+/- 300 g)	19,50 €
ENTRECÔTE (+/- 300 g)	22,00 €
Sauce au choix :	
<i>poivre, champignon, échalote, béarnaise, beurre à l'ail</i>	
DEMI POULET	12,50 €
Sauce au choix : mayonnaise, ketchup, curry, cocktail	
LAPIN façon grand-mère	19,00 €
CARBONNADE FLAMANDE	15,90 €
VOL AU VENT	15,00 €
LANGUE DE BŒUF sauce Madère	17,00 €
JAMBONNEAU à la Saint Bernardus	16,00 €
COQUELET au vin	19,00 €
FILET AMERICAIN	14,00 €

Les Poissons

SCAMPIS GRILLES (15 pièces)	24,00 €
SCAMPIS DU CHEF (15 pièces)	24,00 €
DUO DE POISSONS (+/- 300 g)	23,00 €
TRUITE SAUMONNEE Meunière ou aux amandes (Sur commande la veille)	17,00 €

Tous nos plats sont accompagnés de frites, riz ou tagliatelles

Prix nets service compris



Les plats et snacks

Menu enfants

JUSQUE 12 ANS – 8 €

JAMBON BLANC ou NUGGETS DE POULET ou ¼ POULET

Servi avec des frites

BOULE DE GLACE au choix : vanille, fraise, chocolat

Ou CÔNE VANILLE aux smarties

Une boisson au choix : jus de fruit, sirop à l'eau ou diabolo

Fromage

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES

Avec salade, confiture d'oignons et noix

6,00 €

Snack

CROQUE MONSIEUR GARNI

9,00 €

CROQUE AU SAUMON GARNI

12,00 €

CROQUE MADAME GARNI

10,00 €

PLANCHE JAMBON CRU

pain, jambon cru, crudités, œuf dur, cornichons, beurre

11,00 €

PLANCHE FROMAGE

pain, fromage, crudités, œuf dur, cornichons, beurre

11,00 €

PLANCHE MAISON

pain, fromage, jambon cru, pâté, crudités, œuf dur, cornichons, beurre

12,00 €

Prix nets service compris



Les desserts

Les Classiques

TARTE AUX POMMES	4,00 €
TARTE AUX POMMES avec glace et chantilly	5,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	5,00 €
CREME BRÛLÉE	5,00 €
CAFE GOURMAND	7,00 €
THE GOURMAND	8,00 €
IRISH GOURMAND	10,50 €

Les Crêpes

CRÊPES au sucre	4,50 €
CRÊPES cassonade	4,50 €
CRÊPES chocolat	5,50 €
CRÊPES Mikado (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	7,00 €
CRÊPES confiture	5,00 €
CRÊPES banane, coulis de chocolat, chantilly	7,00 €
CRÊPES aux pommes flambées	8,50 €

Les Glaces

COUPE DAME BLANCHE ou DAME NOIRE	7,00 €
COUPE CARAMEL (vanille, coulis de caramel, chantilly)	7,00 €
COUPE SPECULOOS	7,00 €
COUPE CAFE LIEGEOIS ou CHOCOLAS LIEGEOIS	7,00 €
COUPE BRESILIENNE (glace vanille, café, coulis de caramel)	7,00 €
COUPE DES 3 FONTAINES (glace vanille, fruits, coulis de fraise, chantilly)	8,00 €
BANANA SPLIT	7,00 €
COUPE COLONEL (sorbet citron, vodka)	6,00 €
TIRAMISU GLACE	5,00 €