

## APÉRITIFS

Cocktail maison avec alcool	15 cl	4.00 €
Cocktail maison sans alcool	15 cl	3.60 €
Coupe de Champagne Nicolas Feuillatte	10 cl	6.00 €
Kir Sauvignon	10 cl	3.00 €
Kir Royal	10 cl	6.00 €
Pastis 51	3 cl	2.90 €
Ricard	3 cl	2.90 €
Suze	5 cl	2.60 €
Martini rouge, blanc, rosé	5 cl	2.90 €
Porto	5 cl	3.10 €
Gin	4 cl	3.60 €
Vodka	4 cl	3.60 €
Whisky Ballantines	4 cl	3.60 €
Whisky Bourbon Four Roses	4 cl	4.10 €
Whisky Aberlour 10 ans malt	4 cl	5.50 €

## LES BIÈRES

Heineken pression	25 cl	3.60 €
Heineken pression	50 cl	6.50 €
Affligem	33 cl	3.90 €
Desperados	33 cl	3.90 €
Edelweiss	33 cl	3.90 €
Pelforth brune	33 cl	3.90 €
Amstel Free	33 cl	3.90 €

## LES CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte – Réserve particulière	75 cl	59 €
Floral et de saveurs fruitées, attaque fraîche, bien équilibré	37.5 cl	35 €
Nicolas Feuillatte – Brut rosé	75 cl	89 €
Un rosé soutenu, nez de fruits confits kirschés, vigneux et plein		
Champagne « R » de RUINART	75 cl	99 €
Nez d'agrumes et de fruits blancs, bonne fraîcheur, vif et élégant		

## MÉTHODE TRADITIONNELLE A.O.C.

Saumur Brut Bouvet Ladubay	75 cl	25 €
Vif et désaltérant, au nez d'acacia		

## LES VINS AU VERRE 12 cl 20 cl

<b>Vins rouges</b>		
Bordeaux Réserve James Deschartrons AOC	2.80 €	5.50 €
Chinon Les Lutinières J.M. Raffault AOC	3.30 €	6.60 €
Saumur Champigny Les Chanteraines AOC	3.30 €	6.60 €
Haut Médoc Château Haut-Brignays AOC	4.20 €	7.50 €

<b>Vin rosé</b>		
Côtes de Provence Celliers de Ramatuelle AOC	2.80 €	5.50 €

<b>Vin blanc</b>		
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Gilles de Beauvau AOC	2.80 €	5.50 €

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

## CARTE DES VINS

	½ bll	bll
<b>BLANCS A.O.C.</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Touraine Sauvignon Les Roches	10.00 €	14.50 €
Robe très pâle, vif en bouche, citronné		
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Gilles de Beauvau	12.00 €	15.00 €
Sec, nerveux et léger, nez de pierre à fuil		
Jasnières vin de Sarthe		19.00 €
Nez de fruits jaunes et blancs, d'agrumes, bien équilibré		
Bourgogne Chardonnay Château de Corcelles		24.00 €
Couleur jaune pâle, nez de fleurs blanches; assez gras, bonne longueur		
Quincy Domaine des Ballandors		29.00 €
Vif et désaltérant, au nez d'agrumes		
Loupiac Château Grand Peyruchet		29.00 €
Robe jaune doré, arôme fruits confits, vanille et miel		

<b>ROSÉS A.O.C.</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Rosé de Loire Domaine de Flines	10.00 €	15.00 €
Bien sec, friand et fruité, avec du relief et de la fraîcheur		
Côtes de Provence Celliers de Ramatuelle	11.00 €	16.00 €
Pâle au nez de fruits blancs, frais et aérien		
Tavel Prieuré de Montezargues		29.00 €
Un rosé intense, plein et généreux, au nez kirsché		

<b>ROUGES A.O.C.</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Bordeaux Réserve James Deschartrons	10.00 €	15.00 €
Robe rubis, attaque fraîche, ronde et assez fruitée		
Saumur Champigny Les Chanteraines		18.00 €
Souple et léger, au nez de bois de ronce		
Chinon Les Lutinières J.M. Raffault		18.50 €
Charnu et gourmand, au nez de framboise		
Saint-Nicolas-de-Bourgueil Cuvée du Vieux Pressoir	13.00 €	21.00 €
Cabernet de sables, souple et frais avec du relief et du fruit		

☀️ Côtes de Castillon Château des Demoiselles		22.00 €
Tannin bien enrobé, notes boisées de café grillé, souple et plein en bouche		
Haut-Médoc Château Haut Brignays		23.00 €
Epanoui, au nez automnal de sou-bois, joliment fruité		
Bourgogne Pinot Noir Michel Juillot		28.50 €
Le nez pinote, robe brillante, fruits rouges bien équilibrés. Un bon Bourgogne.		
Saint-Emilion Château Tour de Beaugard		29.00 €
Plein, charnu, au nez d'épices douces, notes grillées		
Lalande de Pomerol Château Châtain Lejard		29.00 €
Élégant et soyeux en bouche, nez grillé et un peu rustique		
Côtes du Rhône Vacqueyras J.M. Arnoux		29.00 €
Assemblage classique, fruits rouges et mûrs; bon équilibre grenache syrah		

## LES ENTRÉES

Entrée du moment	7.00 €
Salade César	7.00 €*
Noix de St-Jacques juste poêlées à la crème ciboulette	8.50 €
Assiette sarthoise	.PETITE 5.50 € .GRANDE 8.50 €*
Foie gras et sa compotée d'oignons au Jasnières	9.00 €

## CÔTÉ BISTROT

Pâtes à votre façon	
Sauces au choix : Arrabiata, Carbonara,	7.80 €
Duo de poisson et son écrasé de pommes de terre	9.50 €
Filet de dinde et bacon gratiné	11.50 €*
Suggestion du moment	11.50 €
Mijoté d'agneau aux six saveurs	12.00 €
Pièce du boucher Env. +/- 180g.	13.00 €

## CÔTÉ GOURMET

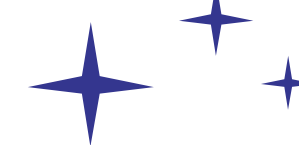
Risotto forestier et ses aiguillettes de poulet	13.00 €
Magret de canard et ses pommes sarladaises	15.00 €
Filet de bar à la plancha et ses tagliatelles	
et brunoise du soleil	15.50 €
Noix de St-Jacques juste poêlées à la crème ciboulette	16.00 €
Filet de bœuf (VBF) Env. +/- 120g. 14.00 € Env. +/- 180g. 19.00 €	

## FROMAGE

Assiette de 3 fromages du terroir	4.50 €
-----------------------------------	--------

## CÔTÉ SUCRÉ

Dessert du moment	4.50 €
Crumble de saison	4.50 €*
Tarte fine aux pommes caramélisées	4.90 €
Duo tendre chocolat	4.90 €
Profiteroles au chocolat	5.50 €
Farandole de gourmandises	6.00 €
Café Gourmand	5.50 €



\* PRODUITS AYANT BENEFICIE DE LA BAISSA DE LA TVA

**Menu affaire**  
(uniquement le midi hors week-end)  
Suggestion du moment  
+  
Café gourmand  
**12€**

**Menu bistrot**  
Entrée du moment  
ou Petite Assiette Sarthoise  
+  
Suggestion du moment  
ou  
Suggestion du moment  
+  
Dessert du moment  
ou crumble de saison  
**14€**

**Formule gourmet**  
Salade César  
ou Grande Assiette Sarthoise  
+  
Duo de poisson  
ou  
Suggestion du moment  
+  
Magret de Canard  
+  
Tarte Fine ou Duo Chocolat  
**22€**

**Menu kid** (-10 ans)  
GRATUIT LE WEEK-END  
Nuggets de volaille  
ou poisson  
ou steak haché  
+  
glace  
ou yaourt à boire  
+  
1 boisson  
**7€**

## LES EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	100 cl
Vittel		2.60 €	3.60 €*
Eau de Perrier		2.90 €	3.90 €
San Pellegrino		2.90 €	3.90 €
Perrier	3.30 €		

## LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero	33 cl	3.30 €
Sprite	33 cl	3.30 €
Orangina	25 cl	3.30 €
Lipton Ice Tea	25 cl	3.30 €
Jus de fruits et Nectars Pampryl	25 cl	2.60 €*
Schweppes	25 cl	3.30 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1.50 €*
Café expresso décaféiné	1.50 €*
Café expresso d'Origine	2.40 €
Thé nature ou parfumé	2.20 €
Infusions	2.20 €

## LES DIGESTIFS

Alcools blancs	4 cl	4.30 €
Cognac	4 cl	4.00 €
Armagnac	4 cl	4.00 €
Digestifs	4 cl	4.00 €

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