

LES COCKTAILS

LES COCKTAILS DU VIGNERON (15 cl) 3,70€

- Vin rosé, purée de fraise Monin et sirop de Mojito Mint Monin
- Vin blanc, sirop de pamplemousse rose Monin

Les cocktails du fêtard ! (avec alcool 15 cl) 4,70 €

BACARDI MOJITO THE ORIGINAL : The original rhum Bacardi, sirop de Mojito mint Monin, Badoit rouge, citron vert et feuilles de menthe

MEXICAIN : Téquila Camino Real, jus d'orange, nectar d'abricot, sirop d'apple pie Monin

POM'POM : Rhum Bacardi, jus de pomme, sirop d'apple pie Monin, et feuilles de menthe

Les cocktails du pilote ! (sans alcool 25 cl) 3,70 €

MORITO FRAISE : Sirop de Mojito mint et purée de fraise Monin, Badoit rouge, citron vert et feuilles de menthe

CACTUS : Nectar d'abricot, jus d'orange et sirop d'apple pie Monin

POM'POM GIRL : Jus de pomme, sirop d'apple pie Monin, feuilles de menthe



PENSEZ À L'APÉRO À PARTAGER
(VOIR EN PAGE DE COUVERTURE)

LES EAUX

	bte 33cl	bte 50 cl	bte 100 cl
Evian**	2,35€	2,70€	2,90€
Badoit**	2,35€	2,70€	2,90€
Badoit rouge**	2,35€	2,70€	2,90€
Badoit rouge**	2,15 €		



**Afin de vous permettre d'emporter les bouteilles, toutes nos eaux sont servies en bouteille plastique

LES APÉRITIFS

Nos anisés (Ricard, Pastis 51)	2 cl	2,90 €
Suze, Muscat, Porto, Martini Rosso ou Bianco	5 cl	2,90 €
Blanc/Cassis façon kir	11 cl	2,90 €
Blanc /Cassis façon kir pétillant	11 cl	3,00 €
Champagne	coupe 11 cl 5,50 €	bouteille de 75 cl 38,00 €
	Supplément sirop ou crème : 0,30 €	
Sangria	15 cl 3,70 €	la carafe de 100 cl 15,90 €
Whisky Jack Daniel's	4 cl	6,00 €
Whisky William Lawson's, Téquila Camino Real, Vodka Eristoff, Malibu, Gin, Rhum Bacardi Supérieur	2 cl 2,90 €	4 cl 5,00 €
	Supplément jus de fruits ou soda : 0,80 €	

CIDRE BRUT	bouteille de 25cl 2,90 €	bouteille de 75cl 7,50 €
-------------------	--------------------------	--------------------------

LES BIÈRES

PRESSION	25 cl	100 cl
1664 Bière blonde premium	2,90 €	9,90 €
Panaché Bière et limonade	2,90 €	
BOUTEILLES		
Kronenbourg Pur Malt Bière naturellement sans alcool	25 cl	2,90 €
1664 Blanc Bière blanche, fraîche et fruitée	33 cl	3,90 €
Grimbergen Bière blonde d'Abbaye	33 cl	3,90 €



LES SOFTS

LES SIROPS À L'EAU	verre de 20 cl	1,50 €
NECTAR ET JUS DE FRUITS	verre de 20 cl	2,90 €
Nectar d'abricot, Jus d'orange, jus ananas, jus de tomate, jus de pamplemousse rose, jus de pomme		
LES SODAS	La bouteille	2,90 €
Coca-Cola (33 cl), Coca-Cola Zéro (33 cl), Coca-Cola Light (33 cl), Fanta (33 cl), Sprite (33 cl), Nestea (25 cl), Orangina (25 cl), Schweppes Agrum' (25 cl), Limonade (25 cl),		



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Régalez-vous!



Baisse des prix

TVA
2 ans
déjà

... et ça va encore durer !

LA PATATERIE
8 km

... à partager !

Vite à l'apéro !!!

Panier viking	3,90 €
croustillants au maïs, beignets d'oignons, bouchées camembert	
15 centimètres et +++ de saucisse sèche	4,90 €
Pot de rillettes de canard (180g)	6,60 €
Foie gras	7,50 €
2 tranches de foie gras de canard entier (60g) pain grillé	
Assiette de cochonnailles	pour 2 / 3,90 €
rossette, jambon cru, andouille, cornichons et beurre	pour 3 / 4,90 €



6,95 € ~~7,90€~~

Nos 7 Plats ⁽¹⁾⁽²⁾

Au Choix



Midi et Soir 7j/7

(1) BOISSONS

Pour 2 € de plus votre boisson :
Eau plate ou gazeuse 50 cl ou Bière
pression 1664 25cl
ou jus de Fruits 20 cl
ou Soda 25 cl ou 33 cl ou Cidre 25 cl

(2) DESSERTS

Envie d'un dessert, de finir
sur une touche sucrée ?
Consultez notre set ...
à partir de 2 €.

Pensez à notre
VIN AU VERRE
à 1,95€



PIÈCE DU BOUCHER*

accompagnée de frites et salade mêlée, sauce au choix

PATATA BURGER

Steak haché façon bouchère présenté entre 2 rôtis de pomme de terre,
fromage à raclette fondu, frites, sauce Pataterie, salade mêlée

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Chèvre chaud sur tartine de pain grillé,
crème ciboulette, lardons, herbes de Provence, salade mêlée

BRANDADE DE MORUE

Ecrasé de pomme de terre, morue, huile d'olive, salade mêlée

LA TARTINE PIQUE-NIQUE

Tartine de pain grillé, jambon cru, jambon blanc, cornichons
St Môret, salade mêlée

POM' VÉGÉTARIENNE

Pomme de terre cuite au four, poêlée de légumes de saison,
crème ciboulette, salade mêlée

GRATIN DE SAVOIE

Pomme de terre en morceaux, lardons, fromage à raclette fondu,
crème, salade mêlée

* Sauce au choix :

Crème ciboulette, Barbecue, Poivre, Bleu et Béarnaise.



Les menus enfants
sont au dos du set !



nos pom'
au four



LA POULET BASQUAISE 10,90 €

Pomme de terre cuite au four,
poêlée de légumes façon ratatouille
ailerons et manchons de poulet marinés «façon
Basquaise», crème ciboulette, salade mée



LA NORMANDE 10,90 €

Pomme de terre cuite au four, andouille,
camembert fondu,
crème ciboulette, salade mée



LA CH'TI 12,50 €

Pomme de terre cuite au four, Maroilles,
jambon cru, jambon blanc,
crème ciboulette, salade mée



LA DUCK

11,90 €

Pomme de terre cuite au four, 1 cuisse de canard
confite, pomme fruit, salade mée, crème ciboulette.

LA MÉGA DUCK

14,90 €

Pomme de terre cuite au four, 2 cuisses de canard
confites, pomme fruit, salade mée, crème ciboulette.

LA NORVÉGIENNE

10,90 €

Pomme de terre cuite au four, saumon fumé,
crème ciboulette, citron, salade mée

LA MONTBÉLIARDE

11,90 €

Pomme de terre cuite au four, saucisse Montbéliarde tranchée,
fondue 3 fromages (Emmental, Comté, Gruyère), crème ciboulette,
salade mée

LA PÉRIGOURDINE

12,50 €

Pomme de terre cuite au four, gésiers,
champignons, crème de cèpes, crème ciboulette,
magret de canard fumé, salade mée

LA 3 FROMAGES

8,90 €

Pomme de terre cuite au four,
chèvre et Tomme de Montagne au lait cru fondus, sauce au Bleu,
crème ciboulette, salade mée

LA LANDAISE

14,50 €

Pomme de terre cuite au four, jambon cru,
tranche de foie gras de canard entier, magret de canard fumé
tartine de pain grillé, pomme fruit, crème ciboulette, salade mée



LA POM'BREIZH

13,90 €

Pomme de terre cuite au four,
crevettes, poisson blanc, noix de st jacques,
carottes, poireaux, champignons, crème, vin blanc, crème
ciboulette, salade mée

LA SAVOYARDE

9,90 €

Pomme de terre cuite au four, jambon blanc, jambon cru, fromage à
raclette fondu, cornichons, crème ciboulette, salade mée

LA MÉGA SAVOYARDE

14,90 €

C'est la «Grande Sœur» avec deux fois plus
de charcuterie et 150 g de fromage à raclette fondu en plus ...

Du Four
à la Fourchette !

Le Coin des Régions

**TOUTE L'Auvergne
DANS VOTRE ASSIETTE,**

TOMME DE MONTAGNE, FOURME D'AMBERT, CANTAL JEUNE

...c'est vous le Chef !

**CHOISISSEZ
VOTRE RECETTE !**

10.90€



POM'AUVERGNE

Pomme de terre cuite au four,
nos 3 fromages d'Auvergne gratinés,
crème ciboulette, salade mée

ou



TARTIN'AUVERGNE

Tartine de pain grillé,
nos 3 fromages d'Auvergne gratinés,
crème ciboulette, tomates cerises, salade mée

ou



SALAD'AUVERGNE

Salade mée, nos 3 fromages d'Auvergne,
tomates cerises, tartine de pain grillé.

nos
salades

CHÈVRE CHAUD



En entrée ~~4,50 €~~ **3,95 €**

Chèvre chaud sur tartine de pain grillé, crème ciboulette, lardons,
herbes de Provence, salade mée

En entrée **6,50 €** ou en plat **10,90 €**

CAMPAGNARDE : Salade mée, lardons, jambon blanc, jambon cru,
rôtis de pomme de terre gratinés au chèvre et
à la Tomme de Montagne au lait cru

SARLADAISE : Salade mée, pommes de terre rissolées, gésiers,
champignons, crème de cèpes,
magret de canard fumé

Le coin...coin,coin !

GONTRAND : en plat **14,90 €**

Salade mée, magret de canard fumé, tartine de rillettes de canard,
tomates cerises, tranche de foie gras de canard entier, pomme fruit

PÉNÉLOPE : en plat **11,90 €**

salade mée, pommes de terre sautées,
tomates cerises, cuisse de canard confite,
tartine de pain grillé





SAUCISSE BRASSE* AU COUTEAU 250 GR

Saucisse Brasse accompagnée d'un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, sauce au choix et salade mêlée

11,90 €

BOUDIN NOIR* DE CAMPAGNE 325 GR

Boudin noir de campagne accompagné d'un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, sauce au choix et salade mêlée

12,90 €



Saucisse Brasse
Miam Miam !



1/2 POULET RÔTI ENVIRON 400 GR 12,90 €

Frites, sauce Pataterie, salade mêlée

ENTRECÔTE* 300 GR 17,50 €

PAVÉ DE RUMSTECK* 12,90 €

PAVÉ LOUPLAZÉ* 16,50 €

Le même pavé, façon landaise avec sa belle tranche de foie gras de canard entier



*ACCOMPAGNEMENTS :

Pom' au four, Frites,
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'Olive,
Rösti de pomme de terre, Haricots verts,
Poêlée de légumes de saison, Salade mêlée

*SAUCES :

Crème ciboulette, Barbecue,
Poivre, Bleu, Béarnaise, Pataterie



Sauce au choix ou sauce Pataterie

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE DOUBLE 13,90 €

Deux steaks hachés façon bouchère présentés entre 3 Röstis de pomme de terre accompagnés de frites, fromage à raclette fondu, salade mêlée

PAVÉ DE JAMBON

SIMPLE 7,95 €

DOUBLE 14,50 €

Un ou Deux pavés de jambon présentés entre 2 ou 3 Röstis de pomme de terre accompagnés de frites, fromage à raclette fondu, salade mêlée

CROUSTILLANT DE VOLAILLE

SIMPLE 7,95 €

DOUBLE 14,50 €

Un ou deux croustillants de poulet présentés entre 2 ou 3 Röstis de pomme de terre accompagnés de frites, fromage à raclette fondu, salade mêlée



La recette de la Mer

SAUMON MI FUMÉ ET MI SALÉ 15,90 €

220g de pavés de saumon juste tiède,
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, sauce Béarnaise, salade mêlée



PHOTO NON CONTRACTUELLE



GRATIN DE SAUMON

servi avec salade mûlée

Pomme de terre en morceaux, Tomme de Montagne fondue, éfiloché de saumon, crème ciboulette

10,90€

TARTIFLETTE TRADITIONNELLE

servie avec salade mûlée

Pomme de terre en morceaux, oignons, lardons, crème, Reblochon AOC fondu

10,90€

TRILOGIE DE TARTIFLETTES

assiette de 3 tartiflettes servies avec salade mûlée

TRADITION (Pomme de terre en morceaux, oignons, lardons, crème, Reblochon AOC fondu),

CHÈVRE (Pomme de terre en morceaux, oignons, lardons, crème, chèvre fondu),

TOMME DE MONTAGNE (Pomme de terre en morceaux, oignons, lardons, crème, Tomme de Montagne au lait cru fondue)

12,90€

GÉANTE DES ALPAGES

Assiette de 3 gratins servis avec salade mûlée

GRATIN D'Auvergne (Pomme de terre en morceaux, crème, jambon cru, Tomme de Montagne au lait cru fondue),

GRATIN DU JURA (Pomme de terre en morceaux, crème, saucisse Montbéliarde, Comté fondu)

GRATIN DE SAVOIE (Pomme de terre en morceaux, lardons, crème, fromage à raclette fondu)

12,90€

LA PETITE FONDUE DANS LA PRAIRIE

15,90€

Fromage au lait de vache fondant gratiné, pomme de terre cuite au four, crème ciboulette, lamelles de Comté, croûtons, jambon cru, jambon blanc, rosette, cornichons, salade mûlée

MONTAGNARDE

15,90€

Fondue Savoyarde 3 fromages, (Emmental, Comté, Gruyère, ail, vin blanc), pomme de terre cuite au four, crème ciboulette, lamelles de Comté, croûtons, jambon cru, jambon blanc, rosette, cornichons, salade mûlée

CAMEMBERT

15,90€

Camembert de Normandie AOC au lait cru fondant, pomme de terre cuite au four, crème ciboulette, lamelles de Comté, croûtons, jambon cru, jambon blanc, rosette, cornichons, salade mûlée



tout le gratin est là !



Vaut mieux
boire ici
qu'en face !



rouge frais et léger	St Nicolas de Bourgueil AOC	17,00 €
	Vieux Pressoir	
rouge rond et charnu	Touraine Gamay AOC	14,90 €
	Les Terres Blondes	
rouge avec des tanins de velours.	 Côtes du Rhône AOC	15,90 €
	Les 3 Garçons	
blanc	Bordeaux AOC	14,70 €
	James Deschartrons	
rosé	Lussac St Emilion AOC	17,50 €
	Grand Ricombre	
	Cheverny AOC Blanc	16,90 €
	Les Borderies	
	IGP Méditerranée Rosé	14,50 €
	Cave de Saint Tropez	

Bouteille 75 cl



la Cuvée
des Potes

Chardonnay
PAYS D'OC IGP BLANC

Merlot
PAYS D'OC IGP ROUGE

Cabernet Sauvignon
PAYS D'OC IGP ROSÉ



• IGP OC SAUVIGNON BLANC - ST. CLAIR •

• IGP GARD ROSÉ •

• BORDEAUX ROUGE AOC - R. DE MONSENAC •

verre	Pichet de ma Mère	Pichet de mon Père
1.95€ 12 cl	3.40€ 25 cl	5.95€ 46 cl

Votre bouteille
n'est pas terminée.
Emportez-la !



la Posologie de l'Été...
Coteaux d'Aix en Provence AOC
La Bargemone Magnum 150 cl **29,90 €**

la Grande Bouteille
à partager !

Prix TTC - Service compris