

RESTAURANT

VINS ROSÉ

Côte de Provence	75 cl	14,0 €
Bandol	75 cl	16,0 €
Costières de Nimes	75 cl	11,0 €

VINS BLANC

Gewurtzraminer	75 cl	19,0 €
Chardonnay	75 cl	14,0 €
Crozes-Hermitage : cave de Tain	75 cl	23,0 €
Macon Vinzelles	75 cl	18,0 €
Montsaugéon : vin de Haute-Marne	75 cl	17,0 €

VINS ROUGE

Bourgogne Pinot Noir	75 cl	16,0 €
Côtes de Rhône	75 cl	12,5 €
Saint-Emilion 2012	75 cl	25,0 €
Coteaux Bourgignon	75 cl	19,0 €
Beaujolais Village	75 cl	16,0 €
Santenay	75 cl	24,0 €
Montsaugéon : vin de Haute-Marne	75 cl	18,0 €

CHAMPAGNE

1/2 bouteille	37,5 cl	18,0 €
Bouteille	75 cl	32,0 €
Coupe de champagne		6,0 €

PICHET A.O.C.

	au verre 	25 cl 	50 cl 
Rosé : Provence	2,3 €	4,8 €	9,6 €
Blanc : Macon	2,8 €	5,6 €	11,2 €
Rouge : Côte du Rhône	2,2 €	4,4 €	8,8 €

Tous nos prix s'entendent TVA et service compris. boissons non comprises.

APÉRITIFS

Kir	3,0 €	Gin - Vodka	4 cl	4,0 €
Kir royal	6,5 €	Malibu - Soho	4 cl	4,0 €
Ricard	2 cl 2,5 €	Rhum ambré -	4 cl	4,0 €
Porto rouge - blanc	4 cl 2,8 €	Bacardi blanc	4 cl	4,0 €
Martini rouge - blanc	4 cl 2,8 €	Supplément soda		2,0 €
Suze	4 cl 2,8 €			

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca Cola / light	33 cl	2,9 €	Jus de fruit : abri-	25 cl	2,9 €
Pierrier	33 cl	2,9 €	cot, ananas, orange,		
Orangina	25 cl	2,9 €	pamplemousse,		
Schweppes	20 cl	2,9 €	pomme		
Ice tea	25 cl	2,9 €	Eau plate	1 l	2,6 €
Diabolo	20 cl	2,0 €	San pellegrino	1 l	3,8 €

NOS BIERRES

Choue	25 cl	3,2 €
Choue	50 cl	6,2 €
1664	25 cl	3,0 €
1664	50 cl	5,8 €
Picon bière	25 cl	3,3 €
Gommé, Monaco...		3,5 €

NOS BIERRES

Heineken	25 cl	3,2 €
Grimbergen	33 cl	3,5 €
Leffe	25 cl	3,2 €
Pelfort Brune	33 cl	3,4 €
1664 Blanche	25 cl	3,2 €
Bière sans alcool	25 cl	3,5 €
Chimay bleue	33 cl	3,8 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,2 €	Cappuccino	2,6 €
Double espresso	2,4 €	Thé ou infusion	2,0 €
Café au lait	2,6 €	Irish coffee	5,5 €
Chocolat chaud	2,4 €		

DIGESTIFS

Cognac - Armagnac -	4 cl	4,0 €
Baileys - Get 27 - Get 31		
Poire Williams -		
Grand Marnier - Mirabelle -		
Calvados		

WHISKY

Jack Daniels	4 cl	6,5 €
Jameson	4 cl	6,5 €
Chivas	4 cl	7,0 €

Tous nos prix s'entendent TVA et service compris. boissons non comprises.

ENTRÉES

Foie gras du Chef	14,8 €
Homemade Foie Gras(Goose or duck liver pâté) Chief's foie gras	
Buffet d'entrée	8,0 €
Appetizer Buffet Voorgerechtenbuffet	
Carpaccio de melon et jambon cru	10,5 €
Prosciutto Wrapped Melon Meloen en rauwe ham carpaccio	
12 escargots au beurre d'ail	13,0 €
12 burgundy snails with garlic butter 12 bourgondische slakken met knoflookboter	
Salade Langroise	7,8 €
Mixed Greens with Langres Cheese (regional specialty) Salade met Langres-kaas (lokal specialiteit)	
Soupe de poisson sa rouille, ses croûtons	7,0 €
Fish soup with rouille and its croûtons Vissoep met rouille en croûtons	
Assiette de saumon fumé	8,5 €
Smoked Salmon platter Plaat met gerookte zalm	

POISSONS

Truite gratinée au vin du Jura	14,5 €
Breaded crusted Trout with a Jura wine sauce Gegratineerde zeeforellen in wijn van de jura	
Pavé de saumon à la moutarde ancienne	13,5 €
Salmon steak with a Dijon-mustard sauce Zalm met Dijon mostersaus	
Sole au beurre noisette	16,0 €
Sole with a hazelnut butter sauce Tong in noot boter	
Tagliatelles carbonara au saumon fumé	11,5 €
Tagliatelle noodles topped with Salmon and a Carbonara sauce Tagliatelli carbonara met zalm	
Gambas provençales	16,5 €
Provençales King Prawns Provençaalse gamba's	

VIANDE

Boeuf Bourgignon	12,8 €
Burgundy beef Bourgondisch rundvees	
Steak au poivre flambé au cognac	14,5 €
Cognac Flambéed, pepper crusted steak Steak met peper in Cognac geflambeerd	
Brochette de côtes d'agneau à la provençale	16,8 €
Provençale style skewered lamb chops Spiezen met lamsvlees "provençale"	
Filet de canard à l'orange	14,8 €
Roasted duck breast with orange sauce Eendfilet in sinaasappel	
Côte de Boeuf grillée - 350 gr	24,0 €
Grilled rib steak Gegrilde runderkotelet	

• À LA CARTE

MENU 18,5€

Entrée

Buffet d'entrée

Appetizer Buffet

Voorgerechtenbuffet

Soupe de poisson sa rouille, ses croûtons

Fish soup with rouille and its croûtons

Vissoep met rouille en croûtons

Plat

Boeuf Bourguignon

Boeuf Bourguignon (Burgundy Beef Stew)

Bourgondisch rundvees

Truite gratinée au vin du Jura

Breaded crusted Trout with a Jura wine sauce

Gegratineerde zeeforellen in wijn van de jura

Dessert

Assiette de 3 fromages

Assortment of 3 cheeses or dessert

3 kaas plaat of dessert

ou

Dessert

Dessert

Dessert

MENU 24 €

Entrée

Carpaccio de melon et jambon cru

Prosciutto Wrapped Melon

Meloen en rauwe ham carpaccio

Buffet d'entrée

Appetizer Buffet

Voorgerechtenbuffet

Salade Langroise

Mixed Greens Salad with Langres Cheese

Salade met Langres-kaas (lokal specialiteit)

Plat

Filet de canard à l'orange

Roasted duck breast with orange sauce

Eendfilet in sinaasappel

Pavé de saumon à la moutarde ancienne

Salmon with whole grain mustard sauce

Zalm met Dijon mostersaus

Mignon de porc au Lard sauce au Langres

Pork Tenderloin wrapped in Bacon, with Langres cheese sauce

Filet mignon met Langres kaas saus

Dessert

Assiette de 3 fromages

Assortment of 3 cheeses or dessert

3 kaas plaat of dessert

ou

Dessert

Dessert

Dessert

MENU 32 €

Entrée

12 escargots au beurre d'ail
12 burgundy snails with garlic butter
12 bourgondische slakken met knoflookboter

Foie gras du Chef
Homemade Fois Gras
Chief's foie gras

Plat

Sole au beurre noisette
Sole with a hazelnut butter sauce
Tong in noot boter

Brochette de côtes d'agneau provençale
Provençale style skewered lamb chops
Spiezen met lamsvlees "provençale"

Dessert

Assiette de 3 fromages
Assortment of 3 cheeses or dessert
3 kaas plaat of dessert

ou

Dessert
Dessert
Dessert

MENU ENFANT 9€

Entrée

Buffet d'entrée
Appetizer Buffet
Voorgerechtenbuffet

Plat

Steak hâché avec frites ou légumes
Minced steak with fries or vegetables
Gehakt met friet of groenten

Saucisse avec frites ou légumes
Sausage with fries or vegetables
Worst met friet of groenten

Nuggets avec frites ou légumes
Nuggets with fries or vegetables
Nuggets met friet of groenten

Dessert

Glace
Ice cream
Ijs

PIZZAS

Margharita	8,7 €
Tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive	
Tomato sauce topped with Mozzarella cheese and Basil and olive oil	
Tomaat, mozzarella, basilicum, olijfolie	
Parisienne	9,5 €
Tomate, mozzarella, champignons, ail, basilic	
Tomato sauce topped with Mozzarella cheese, Mushrooms, Garlic and Basil	
Tomaat, mozzarella, paddenstoel, knoflook, basilicum	
Chorizo-poivrons	10,0 €
Tomate, poivrons, chorizo, mozzarella, huile d'olive	
Tomato sauce topped with Bell peppers, chorizo sausage, Mozarella and Olive Oil	
Tomaat, paprika, chorizo, mozzarella, olifolie	
Trois fromages	10,5 €
Tomate, mozzarella, roquefort, emmental, chèvre	
Tomato sauce topped with Mozzarella cheese, Roquefort, Emental and Goat Cheese	
Tomaat, mozzarella, roquefort kaas, emental kaas, geiten kaas	
Nordique	10,8 €
Crème fraîche, oignons, saumon fumé, aneth	
White cream sauce topped with onions, smoked salmon and fresh dill	
Crème fraiche, uien, gerookte zalm, dille	
L'aveyronnaise	10,5 €
Tomate, mozzarella, roquefort cerneaux noix	
Tomato sauce topped with Roquefort cheese and Walnuts	
Tomaat, mozzarella, roquefort kaas, noot	
Napolitaine	10,0 €
Tomate, mozzarella, anchois, alives, basilic	
Tomato sauce topped with Anchovies, Olives and Basil	
Tomaat, mozzarella, ansjovis, olijf, basilicum	
Reine	9,5 €
Tomate, mozzarella, jambon	
Tomato sauce topped with Mozarella Cheese and Ham	
Tomaat, mozzarella, ham	
Langroise	10,8 €
Tomate, mozzarella, pommes de terre, lardons, Langres	
Tomato sauce topped with potatoes, Bacon, and Langres (Regional Cheese)	
Tomaat, mozzarella, aardappelen, spek blokjes, Langres kaas	
Quatre saisons	10,5 €
Tomate, mozzarella, lardons, poulet, artichaut, champignons, basilic	
Tomato sauce topped with Mozzarella, Bacon, Chicken, Artichokes, Mushrooms and Basil	
Tomaat, mozzarella, spek blokjes, kip, artisjok, padenstoel, basilicum	

DESSERTS CLASSIQUES

5,0 €

Crème brûlée
Tatin et sa boule de glace
Tiramisu
Mousse au chocolat

PÂTISSERIE EN VITRINE

4,8 €

LES PLAISIRS GLACÉS

6,0 €

Dame blanche
Glace vanille, chantilly, sauce chocolat
Colonel
Sorbet citron, Vodka
Pêche Melba
Glace vanille, oreillon de pêche, chantilly, sauce fruits rouges
Café ou chocolat Liégeois
Glace café ou chocolat, chantilly, sauce moka ou chocolat
Poire Belle Hélène
Glace vanille, demie poire, chantilly, sauce chocolat
Bourguignonne
Glace vanille, sorbet cassis, chantilly, fruits rouges, crème de cassis
Coupe glace
2 boules 2,0 €
3 boules 3,0 €

ASSIETTE 3 FROMAGES

4,8 €

LES GOURMANDS

5,5 €

Café, thé ou chocolat accompagnés de 3 mignardises
Coffee, Tea or Hot Chocolate with 3 mini pastries
Dessert koffie, thee met 3 snoepjes

BON
APPÉTIT !