

*NOS BOISSONS

SOFTS :

COCA COLA	3,90€
COCA ZERO	3,90€
FANTA	3,50€
LIMONADE	3,50€
ICE TEA PECHE	3,50€
DIABOLO (pêche, menthe, grenadine, citron)	3,50€
SIROP (pêche, menthe, grenadine, citron)	2,00€

NOS EAUX :

ABATILLES GAZEUSE : 50cl	2,50€	1L	3,50€
ABATILLES PLATE : 50cl	2,00€	1L	3,00€

NOS JUS DE FRUITS :

« RAUCH »

ACE	3,50€
ANANAS	3,50€
FRAISE	3,50€
PÊCHE	3,50€
MULTIVITAMINES	3,50€

CAFÉS :

CAFÉ	1,80€
CAFÉ DÉCAFEINÉ	2,00€
NOISETTE	1,80€
THÉ	3,00€
CAFÉ CRÈME	2,50€
CAPPUCCINO	3,50€

BIÈRES BELGES ARTISANALES DE LA BRASSERIE DE CORSENDOK

BIÈRES PRESSIONS

EXCELSIOR 5,2%	25cl 4,50€	50cl 7,00€
ROUSSE 8%	25cl 5,50€	50cl 9,00€
BIÈRE BLANCHE	25cl 4,50€	50cl 7,00€
TEMPLIER	25cl 5,00€	50cl 8,50€
MONACO	25cl 4,00€	50cl 6,00€

APÉRITIFS :

RICARD 2cl	4,00€
WHISKY JACK DANIEL'S 4cl	7,50€
WHISKY COCA 4cl	7,50€
RHUM COCA 4cl	7,50€
VODKA + SOFT 4cl	7,00€

PORTO SANDEMAN 6cl	5,00€
KIR (cassis/pêche/mûres) 12cl	4,00€
KIR ROYAL (cassis,pêche) 12cl	8,00€
LILLET 6cl	4,50€
MARTINI (rouge, blanc, rosé)	6,00€

**l'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

NOS FORMULES

DU MIDI UNIQUEMENT :



NOTRE FORMULE DU JOUR SUR LA TELE



ENTREE + PLAT + DESSERT 16€

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 15€

ENTREE + PLAT + CAFE GOURMAND 19€

PLAT DU JOUR 11 €

NOTRE CARTE :

NOS ENTREES :

Carpaccio de Boeuf <i>Pesto, parmesan, oignons rouges</i>	9,00€
Tartare de Saumon <i>Saumon gravlax, aneth, huile d'olive, citron confit</i>	9,50€
Foie Gras Maison <i>Toast grillé et sa confiture de figes</i>	14,00€

NOS GRANDS MODELES :

Tartare de Saumon	19,00€
Carpaccio de Boeuf <i>Servis avec frites maison et salade</i>	18,00€

NOS GRANDES SALADES :

La Gerçoise <i>Salade, tomates, oignons rouges, croûtons, gesiers, magret fumé et foie gras</i>	18,00€
La César Crispy Poulet <i>Salade, tomates, oignons rouges, œufs durs, olives noires, croûtons, parmesan, crispypoulet</i>	16,50€
La Crousti'chèvre chaud <i>Salade, tomates, oignons rouges, pommes fruits, chips de lards, brick de chèvre et miel</i>	17,00€

NOS PLATS :

Tous nos plats sont accompagnés de frites et salade

NOS BURGERS :

LE 11 (BEST SELLER) :	18,00€
<i>Double steak haché façon bouchère, cheddar fondu, sauce barbecue, lard grillé, salade, tomate, oignons frits, sauce du 11</i>	
LE DUCK :	18,00€
<i>Haché de magret de canard, sauce foie gras, tomates rôties, compotée d'oignons</i>	
LE KILLER :	17,00€
<i>Poulet, bacon, cheddar fondu, lard, sauce barbecue, oignons frits, salade, tomates, oignons rouges</i>	
LE VEGGIE :	15,00€
<i>Steak de soja aux légumes, galette de pommes de terre, salade, oignons rouges</i>	
LE LAURIE :	15,00€
<i>Steak haché façon bouchère, tranches de cheddar, salade, tomates, oignons rouges</i>	
LE CROUSTI FISH :	16,00€
<i>Sauce Tartare, crousti fish, salade, tomates, oignons rouges</i>	

NOS PINSAS ROMANA : (*P*lus onctueuse qu'une pizza)

LA QUEEN :	14,00€
<i>Jambon, champignons, olives, fromage</i>	
LA SAUMONIA :	16,00€
<i>Saumon gravlax, aneth, citron, olives, fromage</i>	
LA 4 FANTASTIQUE :	15,00€
<i>Mozzarella, emmental, chèvre, bleu</i>	
L'ENVOL :	15,00€
<i>Crème moutardée, poulet, compotée d'oignons, mozzarella, curry</i>	
LA GERÇOISE :	16,00€
<i>Compotée d'oignons, gésiers, magret fumé, fromage, copeaux de foie gras</i>	

NOS VIANDES :

Magret de canard, crème de foie gras	Entier : 24,00€ demi : 19,00€
Entrecôte 300g, sauce vigneronne	22,00€
Bavette d'ailou 200g et sa compotée d'échalotes	17,00€
Assiette Cannibale (carpaccio de bœuf, tartare, bavette grillée compotée d'oignons)	19,50€
Tartare de Boeuf préparé	14,00€

NOS POISSONS :

Seiche à la plancha, riz du « 11 » et petits légumes	18,00€
Pavé de Saumon, riz du « 11 » et petits légumes	18,00€

NOTRE MENU ENFANT <10 ans

Steak haché frais Charolais ou Crispy Poulet	9,00€
Glace 2 boules au choix et sirop au choix	

NOS DOUCEURS :

Assiette de Fromages affinés (3 variétés) 8,00€
et sa confiture de cerise noire

NOS DESSERTS :

Crème brûlée 6,00€

Brookies, glace vanille et sa chantilly 7,50€

Moelleux cœur coulant, glace vanille et sa chantilly 7,50€

Café Gourmand ou Thé Gourmand (+1€) 7,50€

NOS DESSERTS GLACÉS DE 3 BOULES :

LA BRESTOISE 9,00€
Vanille, caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly

L'AMERICAN DREAM 9,00€
Vanille, cookies, caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly

LA DAME BLANCHE 9,00€
Vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

LA BAÏLEY 11,00€
Glace vanille, café, caramel, Bailey, chantilly

LA COLONEL 11,00€
Sorbet citron, Vodka

LA BELLE ROUGE 9,00€
Sorbet cassis, fraise, pêche de vigne, chantilly

LA CARRIBEAN 9,00€
Sorbet mangue, passion, ananas, chantilly

NOS DESSERTS LIEGOIS DE 3 BOULES :

CHOCOLAT 9,00€
Glace chocolat, sauce chocolat et chantilly

CAFÉ 9,00€
Glace café, café chaud et chantilly

CARAMEL 9,00€
Glace caramel, sauce caramel beurre salé et chantilly

CARTE DES VINS :

VINS BLANCS :

	Verre	75CL
VDP Côtes de Gascogne, Domaine Guillaman « Gros Manseng »	4,50€	18,00€
AOP Bordeaux, Jean Degaves «Sec »	4,00€	13,50€
IGP Côtes de Gascogne, XVIII « Saint Luc »		20,00€
AOP Côtes du Roussillon, Château des Hospices « Maïa »		22,00€

VINS ROSÉS :

IGP Pays d'Oc, Chateau de Valcombe « Rosé Gris »		26,00€
IGP Terres du Midi, A l'Ombre des Oliviers		
AOP Côtes du Roussillon, Château des Hospices « Gaïa »		25,00€
AOP Provence, Château Ferry Lacombe « Haedus »		28,00€

VINS ROUGES :

AOP Bordeaux, Jean Degaves	4,00€	14,50€
AOP Madiran, Château Viella « Symbiose »		32,00€
AOP Côtes du Roussillon, Château des Hospices « Artemis »		27,00€
VDF Occitanie, Le Sang Mêlé « Vinalie »		21,00€
AOP Pic Saint Loup « Réserve les Almades »		35,00€
AOP Corbières « Rouge Demoiselles » Vendanges manuelles		23,00€

VINS DE PAYS – PICHETS :

	Verre	1/4	1/2
IGP Côtes du Tarn « Couleurs Terroir » <i>Rouge, Rosé et Blanc sec</i>	3,50€	5,00€	6,50€

CHAMPAGNE :

	Verre	Bouteille
AOP Champagne « Brut »	7,00€	48,00€

DIGESTIFS :

Armagnac	4cl	7,00€
Cognac	4cl	6,00€
Diplomatico	4cl	8,00€
Manzana	4cl	5,00€
Get 27	6cl	6,00€
Get 31	6cl	6,00€
Bailey's	4cl	6,00€

**l'abus de l'alcool est dangereux pour la santé*