

EN CE MOMENT

	Entrée €	Plat €
<i>Jambon Cru de la Forêt Noire, Mozarella DI BUFALA AOP, Son Basilic & Huile d'Olive</i>	10.00 €	
<i>Escargots Cassolette, Beurre Maître d'Hôtel (les 6, Les 12) En CROCC'IN + 1€50</i>	6.50 €	12.00 €
<i>Os à Moelle (2), Champignons, Toasts Dorés, Sel de Guérande</i>	8.20 €	16.00 €
<i>Potjevleesch , Frites, Salade (Recettes de l'Estaminet)</i>		13.50 €
<i>Œuf Cocotte, Crème Fraîche, Jambon Cru, Emmental, Grana PADANA, Douces Épices</i>	5.50 €	
<i>Camembert Rôti <u>Entier</u> aux Gousses d'Ail Confites , Thym & Huile d'olive</i>	5.50 €	
<i>Crabe Farci à l'Antillaise Ail, Herbes (moyennement pimenté), Salade</i>	9.90 €	18.00 €
<i>Espadon (swordfish) ou Thon Rouge (tuna) grillé, sa Sauce Chien, Garniture</i>		15.90 €
<i>La Marée, sa Sauce au Vin jaune, Spiruline, Garniture au choix</i>		14.90 €
<i>Croquettes aux Crevettes (2 en entrée, 3 en plat), Mayonnaise, Garniture</i>	8.90 €	16.90 €
<i>Lasagnes Végétariennes aux 4 Légumes, Emmental, Parmesan</i>		13.90 €
<i>PATES au Gorgonzola/Olives ou Ail/pesto , Crème Fraîche, Emmental Rapé</i>		14.50 €
<i>St Jacques à l'Huile de Truffe ou Noilly-Pratt sur Lit de FETTUCCHINI</i>		17.50 €
<i>Andouillette 5*****, Moutarde à l'Ancienne, Garniture au Choix</i>		14.90 €
<i>Rognons de veau, A la Crème de Douce Moutarde, Champignons, Armagnac</i>		16.50 €
<i>Rougail Saucisses Fumées, Oignons, Douces Épices, grain, Riz COMME Là Bas</i>		14.50 €
<i>Carbonnade Flamande Frites, Salade</i>		14.90 €
<i>Poulet Grillé, Sauce Kikkoman, Salade, Garniture au choix</i>		14.50 €
<i>Tartare à l'Italienne Bœuf au Couteau, Jambon Cru, Huile d'Olive au Basilic</i>		15.90 €
<i>Pièce du Boucher +- 230g, Sauce Crème Ciboulette Maison, Garniture</i>		15.50 €
<i>COTE à l'OS Blonde d'AQUITAINE les 100g (mini 500g) Sauce Crème Ciboulette</i>		4.80 €
<i>WAGYU Entrecôte BŒUF +- 200g, Sauce Crème Ciboulette Maison, Garniture</i>		35.00 €
<i>PICANHA Simmental Maturé BŒUF +- 250g, sauce Crème Ciboulette Maison, Garniture</i>		15.90 €
SAUCES Mayonnaise ou Ketchup ou Moutarde de Dijon ou Béarnaise OU Barbecue		1.00 €
Fromages/Poivre au Calvados/Chti'Chorée/Marouilles/Vanille/Douce Moutarde/Marchand de Vin/Me d'Hôtel		2.00 €

La Majorités de ces Suggestions à EMPORTER aussi !

POUR L'APERITIF

Saucisson Artisanal à guillotiner 6€50

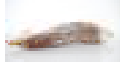


Planche de Jambon Cru, (Pour 2) 7€50

Pain, Beurre, Cornichons

Planche de Charcuteries,s (pour 2) 9€

Pain, Beurre, Cornichon

Terrine Au choix (Recettes de l'Estaminet) : 6€50

Lapin, Chicorée, Endives, Maroilles, suivant disponibilités) Pain, Beurre

POUR L'APERITIF

Saucisson Artisanal à guillotiner 6€50

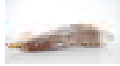


Planche de Jambon Cru, (Pour 2) 7€50

Pain, Beurre, Cornichons

Planche de Charcuteries,s (pour 2) 9€

Pain, Beurre, Cornichon

Terrine Au choix (Recettes de l'Estaminet) : 6€50

Lapin, Chicorée, Endives, Maroilles, suivant disponibilités) Pain, Beurre

M E N U S

Ver. 2.1

MENU 9€90 Entrée, (au choix), Dessert du Moment

Œuf Cocotte, Crème Fraîche, Jambon Cru, Emmental, Douces Épices Cocotte Egg, Fresh Cream, Raw Ham, Emmental, Sweet Spices

Ou

Camembert Rôti Entier aux Gousses d'Ail, Thym & Huile d'olive

Whole Roasted Camembert with Sweet Garlic Confit, Thyme & Olive Oil

Le Dessert du Moment (autre dessert en supplément possible)

MENU 16€90 Plat (au choix), Dessert du Moment

**Poisson de la Marée du jour, Sauce Curry Doux, Spiruline, Garniture au choix*

Fish of the day tide with herbs, homemade sauce, garnish of your choice

Ou

**Pièce du Boucher +-200g, Sauce Crème à la Ciboulette, Garniture au choix*

Butcher's Piece +-200g, Cream Sauce with Chives, Garniture of your choice

Le Dessert du Moment (autre dessert en supplément possible)

MENU 18€90 Entrée, Plat (au choix)

Œuf Cocotte, Crème Fraîche, Jambon Cru, Emmental, Douces Épices

Ou

Camembert Rôti Entier aux Gousses d'Ail, Thym & Huile d'olive

Poisson de la Marée du jour, Sauce Curry Doux, Spiruline, Garniture au choix

Ou

Pièce du Boucher +-200g, Sauce Crème à la Ciboulette, Garniture au choix

MENU 22€00 Entrée, Plat (au choix), Dessert du Moment

Œuf Cocotte, Crème Fraîche, Jambon Cru, Emmental, Douces Épices

Camembert Rôti Entier aux Gousses d'Ail, Thym & Huile d'olive

Poisson de la Marée du jour, Sauce Curry Doux, Spiruline, Garniture au choix

Ou

Pièce du Boucher +-200g, Sauce Crème à la Ciboulette, Garniture au choix

Le Dessert du Moment (autre dessert en supplément possible)

Menu des Petits Anges (for Baby little angels) (<= 10 ans, au choix)

7.50 €

Steak Haché ou Nuggets de Poulet ou Minis Babybel Frit (x3), frites, Ketchup, Mayonnaise +

1 Sirop à l'Eau ou Soda + 1 Surprise

***** Prix TTC Service compris

Fromages/Desserts

2.00

<i>Fromages Fermiers (3) au Lait Cru, Pignons de Pin, Salade, Beurre</i>	7.50 €
<i>Tarte Tatin, Crème, Caramel au Beurre Salé, Boule de Crème Glacée</i>	6.50 €
<i>Tarte Tatin Flambée au Calvados, Caramel au Beurre Salé, Boule de Crème Glacée Vanille</i>	7.90 €
<i>Mousse au Chocolat, Eclats de Chocolat aux Noisettes, Crème Fouettée</i>	6.90 €
<i>Dame Blanche ou noire, Crème Glacée Vanille Intense (2 boules), Coulis de Chocolat, Crème Fouettée</i>	6.00 €
<i>Baba Bouchon sur son Coulis de Fruit, Crème Fouettée, Flambé à table au RHUM</i>	7.50 €
<i>Assiette Gourmande, 3 Pièces Gourmandes, Crème Fouettée</i>	4.90 €
<i>Glaces & Sorbets Au choix suivant Disponibilités, 2 Boules ou 3 Boules</i>	4/6.00€
<i>Crêpes Suzette, Miel, Orange & Zestes, Flambée au Triple Sec (<u>à commander en début de repas</u>)</i>	9.50 €
<i>Moelleux au Chocolat 55% à la Fève de TONKA, Caramel au Beurre Salé, Crème Fouettée</i>	7.20 €
<i>Brioche Perdue à la Cassonade, 1 boule de crème glacée au Speculoos, Crème Fouettée</i>	6.90 €
<i>Gateau Chocolat 55% à la Fève de TONKA, Noix de Pécan Caramélisées</i>	5.50 €
<i>Tarte au Citron Meringuée, Crème Fouettée</i>	6.50 €
<i>Tartelette aux Pralines roses de Lyon, Pecan Caramélisées</i>	4.50 €
<i>Cappuccino Géant (au choix)</i>	
Saveur : Caramel, Chocolat, Noisette, Praliné	6.50 €
Avec 1 Boule Vanille Intense with ice cream	8.50 €
Avec Bailleurs	10.50 €
<u><i>Prix TTC Service compris</i></u>	

Bourgogne Alligoté	12cl	4.50 €
Un vin tendre, coulant, élégant et léger, qui a du caractère. La bouche est marquée par des notes citronnées. L'acidité se déclare en finale.		
Guillaman Blanc Côtes de Gascognes Gers	12cl	4.00 €
<i>Sauvignon De couleur pale, le nez présente des notes de pamplemousse, de citron et de fleurs blanches. La bouche est franche, friande avec un bon volume de fruit.</i>		
Viré Clessé Les Vignes Blanches	12cl	5.50 €
brillant et limpide se révèle intense à l'olfaction, avec une palette fruitée marquée. En bouche, il se montre ample, rond et concentré, équilibré par une fine acidité		
Sauvignon Pays d'OC Blanc Sec	12cl	3.50 €
GAILLAC Rosé	12cl	4.00 €
Couleur cerise. Brillant et limpide		
Maillot de Bain Rosy Côtes Catalanes IGP		
goût délicat et raffiné.		
SMS Sémillon Muscadelle Sauvignon Demi-Sec IGP Périgord	12cl	4.00 €
<i>Nez aux notes de pêches blanches. La bouche est un cocktail de fruits à chair blanche avec une finale équilibrée entre vivacité et douceur.</i>		
Saint Amour Rouge Beaujolais DESCOMBRES	12cl	4.00 €
<i>Vin fin équilibré aux arômes floraux et fruités (fruits rouges, cerise). Cépages 100% Gamay noir à jus blanc. Cabernet Sauvignon, moins fréquent, offre au vin velouté et potentiel de garde.</i>		
CHT Grand Trié Rouge Bordeaux Fût de Chêne 1ère Côtes de Blaye	12cl	4.00 €
<i>Des arômes fruités et d'épices. La texture est souple, les tanins présents mais pas agressifs.</i>		
CHT Hauts Graviers Rouge Graves IGP	12cl	5.50 €
<i>Excellente persistance aromatique, riche en arômes</i>		
Lalande de POMEROL CHT Fleur de Goujon	12cl	6.00 €
La robe est d'une couleur rouge éclatante avec des reflets tirant sur le Carmen. En bouche, après aération, se libèrent des notes subtiles de fruits rouges et de baies. Enfin, une certaine longueur en bouche pour une finale très fraîche grâce au Merlot. La Fleur Goujon est bien équilibré et élégant.		
Pichet de Vin Blanc, Rouge ou Rosé	25cl	3.50 €
Pichet de Vin Blanc, Rouge ou Rosé	50cl	6.50 €

Votre Bouteille peut-être emportée - Prix TTC service compris

Vins Blancs Whites

Ver. 1.89



Beaume de Venise Muscat	2004	Blanc	Moelleux	Pays d'OC	75cl	32.00 €
Macon Lugny St Preux	2010	Blanc	Bouchard	Bourgogne	75cl	29.00 €
Macon Chardonnay	2010	Blanc	Mancey	Bourgogne	75cl	32.00 €
Dourthe N° 1 Sauvignon	2011	Blanc	Dourthe	Bordeaux	75cl	23.00 €
Éole BIO	2014	Blanc	Domaine de	Coteaux d'Aix	75cl	36.00 €
Macon Milly-Lamartine	2015	Blanc	Thévenet	Bourgogne	75cl	33.00 €
Guillaman	2015	Blanc	DUBOSC	Cotes de Gascogne	75cl	21.00 €
Les Vignes Nicole	2013	Blanc	Paul Mas	Languedoc	75cl	23.00 €
Saint Veran Clos de l'Hermitage	2015	Blanc	Thevenet & Fils	Bourgogne	75cl	27.00 €
SMS Sémillon Moelleux	2013	Blanc	Périgord	Périgord	75cl	24.00 €
Bourgogne Aligoté	2015	Blanc		Bourgogne	75cl	24.00 €
Chablis Domaine Érable	2015	Blanc	Chablis	Bourgogne	75cl	34.00 €
Chablis Domaine du Colombier	2014	Blanc		Bourgogne	75cl	34.00 €
Chablis Domaine du Colombier	2014	Blanc		Bourgogne	37.5	19.00 €
Meursault 1er Cru	2012	Blanc	F Gaunoux	Bourgogne	75cl	69.00 €
Mâcon Chardonnay	2010	Blanc		Bourgogne	75cl	32.00 €
	2012	Blanc	Dopff	Alsace	75cl	36.00 €
Loupiac	2000	Blanc	AOC	Loupiac	75cl	25.00 €
Muscat Dom Brial	2015	blanc	Moelleux	Côtes du Roussillon	75cl	28.00 €
Vina Esméralda		blanc	Torres	Catalunya	75cl	21.00 €

Le Bordelais The

CHT Pied d'Argent Bellevue	2014	Rouge	Dubourg	Bordeaux	75cl	21.00 €
Haut Marbuzet	2011	Rouge	Dubosc	St Estèphe	75cl	66.00 €
Haut Marbuzet	2011	Rouge	Dubosc	St Estèphe	75cl	64.00 €
Montplaisir	2014	Rouge	Dubosc	Côtes de Gascogne	75cl	21.00 €
CHT La Madronniere	2011	Rouge	Max De Pourtales	Haut-Médoc	75cl	29.00 €
Laroche Pipeau	2009	Rouge	J&J Grima	Fronsac	75cl	38.00 €
CHT Espiot Bio	2009	Rouge	Domaine Espiot	Pessac-Léognan	75cl	44.00 €
Dourthe N° 1	2010	Rouge	Dourthe	Bordeaux	37.5cl	12.00 €
Laroche Pipeau Quintessence	2009	Rouge	J&J Grima	Fronsac	75cl	69.00 €
CHT Maucamps	2004	Rouge	Cru Bourgeois	Haut-Médoc	75cl	49.00 €
CHT Comte des Cordes	2011	Rouge	Grand Cru	Saint Emilion	75cl	54.00 €
Layauga	2011	Rouge	Dubosc	St Estèphe	75cl	29.00 €
CHT Teyssier	2011	Rouge	Teyssier	Montagne St Emilion	75cl	38.00 €
Moulin Noir	2012	Rouge	CHT Moulin Noir	Montagne St Emilion	75cl	38.00 €

Vins Etrangers Foreign

Blosson Hill Cabernet sauvignon	2011	Rouge		Californie	75cl	21.00 €
Sangres de Toro	2011	Rouge		Espagne	75cl	19.00 €
Hardy Stamp Carbenet Sauvignon	2012	Rouge		Australie	75cl	21.00 €
Villa Antinori Toscana		Rouge		Toscane	75cl	39.00 €
Douro	2014	Rouge		Portugal	75cl	26.00 €
Gold Mounthain	2017	Blanc		Afique du Sud	75cl	17.00 €
Boulahouane ou Sidi Brahim		Rouge		Orient	75cl	13.50 €

Des Millésimes peuvent être en rupture, merci de votre compréhension Prix TTC Service compris

Vintages can be broken, thank you for your understanding Price including VAT Service included

Vins Rouges red




Prix TTC Service compris

Ver. 1.89



Les Charmes Morgon	2014	Rouge	M Burgaud		Beaujolais	75cl	31.00 €
Vignes de Thulon	2014	Rouge	M Burgaud		Beaujolais	75cl	25.00 €
Monthélie	2013	Rouge	Bouchard		Bourgogne	75cl	43.00 €
Vignes de l'enfant JÉSUS	2008	Rouge	Bouchard		Bourgogne	75cl	96.00 €
Gevey Chambertin	2015	Rouge	Bichot		Bourgogne	75cl	62.00 €
Meursault	2013	Rouge	Albert Bichot		Bourgogne	75cl	69.00 €
Monthelie CHT de Dracy	2015	Rouge			Bourgogne	75cl	56.00 €
Chassagne-Montrachet	2016	Rouge			Bourgogne	75cl	54.00 €
Hautes côtes de Nuit	2016	Rouge			Bourgogne	75cl	39.00 €
Pinot Noir Secret de Famille	2015	Rouge	Albert Bichot		Bourgogne	75cl	39.00 €
Aloxe Corton	2012	Rouge	Albert Bichot		Bourgogne	75cl	69.00 €
Estate	2015	Rouge	P MAS		Languedoc Roussillon	75cl	23.00 €
La Canaille/Pur Sang	2015	Rouge	CHT de Corneilla		Languedoc Roussillon	75cl	29.00 €
Saint Joseph	2014	Rouge	Meffre		Côtes du Rhône	75cl	34.00 €
Saint Joseph	2014	Rouge	Marandy		Côtes du Rhône	37.5cl	19.00 €
Clos de l'Oratoire	2011	Rouge	Oratoire		Château Neuf du Pape	Mag	98.00 €
Mas Amiel MAURY	2006	Rouge	Moelleux		Côtes du Roussillon	37.5cl	17.00 €
Pinot Noir	2012	Rouge	CHT de Beaune		Bourgogne	37.5cl	16.00 €
Terre de Galet	2012	Rouge	Meffre		Côtes du Rhône	37.5cl	11.00 €
Chinon Rive Gauche	2012	Rouge	AOC		Vallée de la Loire	37.5cl	13.00 €
Cuvée JAMES Morgon	2013	Rouge	JM Burgaud		Beaujolais	Mag	59.00 €
Saumur Champigny	2015	Rouge	AOP		Saumur	37.5cl	13.00 €
Saumur Champigny	2014	Rouge	Saumur AOC		Val de Loire	75cl	25.00 €
Gamay de Touraine	2014	Rouge	AOP		Gamay	37.5cl	11.00 €
St Nicolas de Bourgueil	2017	Rouge	AOP		Gamay	75cl	22.00 €
Chinon	2015	Rouge	AOP		Plouzeau	75cl	21.00 €
Puech Haut CHT Tête de Bélier	2014	Rouge	St drezery		Languedoc	75cl	56.00 €
Éole BIO	2014	Rouge	AOC		Coteaux d'Aix	75cl	35.00 €
Éole Cuvée Léa BIO	2011	Rouge	AOC		Coteaux d'Aix	75cl	56.00 €
Éole du Domaine BIO	2014	Rouge	AOC		Coteaux d'Aix	75cl	36.00 €
Crozes Hermitage Les Meysonniers	2015	Rouge	Chapoutier		Coteaux d'Aix	75cl	34.00 €
Vacqueyras	2015	Rouge	Meffre		Côtes du Rhône	75cl	36.00 €
Pécharmant Les Aromes de Peyrele	2016	Rouge	AOC Bergerac		Pécharmant	75cl	21.00 €
Cafaggiolo Cuvée	2016	Rouge	DUBOSC		Côtes de Gascognes	75cl	17.50 €

Vins Rosés rosé wines

Côtes de Provence Rosé	2013	Rosé	G MEFFRE	Côtes de Provence	37.5cl	16.00 €
CHT Virant Tradition rosé	2013	Rosé	CHT Virant	Coteaux d'Aix	50cl	15.00 €
Jolie Filles	2014	Rosé	AOC	 Côtes de Provence	75cl	24.00 €
Jolies Filles	2016	Rosé	AOC	Côtes de Provence	Mag	43.00 €
Daphnée	2013	Rosé	AOC	Coteaux du Roussillon	75cl	27.00 €
CHT Virant Tradition	2014	Rosé	AOC	 AOC Coteaux d'Aix	75cl	21.00 €
CHT Virant Cuvée Prestige	2014	Rosé	AOC	AOC Coteaux d'Aix	75cl	46.00 €
Maillot de Bain	2014	rosé	AOC	Côtes Catalanes	75cl	19.50 €
Maillot de Bain (rozy)	2014	Rosé	AOC	 CÔTES DE PROVENCE	Mag	24.00 €

Les Effervescents sparkling wines

CAVA Castilla de PERRELEDA	*****	Espagne	Pétillant	75cl	22.00 €
Cidre de Normandie	Artisanal	Lieu Cheri		75cl	8.50 €
Pommeau de Normandie	Artisanal	Lieu Cheri		75cl	18.00 €

La Champagne

De Venoge	Brut			Mag	88.00 €
Canard Duchenne	Brut	Cuvée Léonie		75cl	54.00 €
Fourrier Delmotte	Brut			75cl	48.00 €
Lanson PINK	Brut			75cl	75.00 €
De Venoge	Brut			37.5	24.00 €

Rhums Arrangés Arranged Rums

Au choix Suivant Disponibilités	ou sur Commande	(a faire vieillir 6 mois)			
Au choix Suivant Disponibilités	Vieillessement 6 Mois			50cl	35.00 €
Au choix Suivant Disponibilités	Vieillessement 6 Mois			70cl	45.00 €
Épices et Herbes pour Rhum Arrangé					7.00 €

Huiles d'Olive Vierges EXTRA

CHT Virant AGLANDEAU	Médaille Or Paris 2013			25cl	29.50 €
CHT Virant SALONIQUE	Médaille Or Paris 2013			25cl	29.50 €

Des Millésimes peuvent être en rupture, merci de votre compréhension, Prix TTC service compris

IL GUSTO

Restaurant & Grillades

By LA BOBINE



A EMPORTER

TO TAKE AWAY

TTC Unitaire

Spécialités Gastronomiques

Gastronomic Specialties

Les recettes de l'estaminet

Potjevleesch avec os 1 kg	13.00 €
Potjevleesch avec os 750 g	11.80 €
Potjevleesch avec os 380 g	7.20 €
Carbonade flamande à la bière Ch'ti 750 g	14.00 €
Carbonade flamande à la bière Ch'ti 380 g	9.30 €
Cassoulet 750 g	9.80 €
Waterzoi Suprême de Volaille 380 g	7.30 €
Poulet au maroilles 380 g	7.30 €
Sauté de porc au vieux Lille 380 g	8.60 €
Paté de lapin aux Pruneaux 180 g	4.20 €
Paté au maroilles 180 g	4.60 €
Paté de lapin aux pruneaux 180 g	4.20 €
Paté aux endives 180 g	4.60 €
Paté à la chicorée 180 g	4.60 €
Paté à l'ail fumé 180 g	3.90 €
Huile d'Olive CHT Virant AGLANDEAU Médaille Or Paris 2013 25cl	29.50 €
Huile d'Olive CHT Virant SALONIQUE Médaille Or Paris 2013 25cl	29.50 €
Huile d'Olive CHT Virant Réserve Familiale Médaille Or Paris 2013 20cl	34.00 €
Bière PAIX DIEUX 75cl	8.00 €
Bière TRIPLE BIO Thiriez 75cl	4.20 €
Bière Rouge Flamande Thiriez 33cl	3.80 €
Rhum Arrangé 50cl Vieillessement 6 mois	35.00 €
Rhum Arrangé 75cl Vieillessement 6 mois	45.00 €
Épices et Herbes pour Rhum Arrangé	7.00 €
ALOE VERA sur conseil Personnalisé	NC
Foie Gras en Cannelés 2x100g+- (toute l'année)	22.00 €
Rougail Saussices +- 300g (riz et grain en sus)	7.00 €
Cave à Cigares	NC



