

»»» Vins Blancs

	37.5cl	75cl
Cheverny AOC – Les Broderies.....		15,50
La fraîcheur d'agrumes du Sauvignon, arrondie par la tendresse florale du Chardonnay. Cépages : Sauvignon et Chardonnay.		
Petit Chablis AOC - Olivier Savary	14,60	26,50
Bien sec et très frais au nez minéral. Cépage : Chardonnay		
Monbazillac AOC – Château Cadière « Grains Nobles »		19,90
Moelleux, rond et fruité, nez de miel et d'abricots secs. Cépages : 80% de Sémillon et 20% de Muscadelle, récoltés par tries successives.		

»»» Vins Rosés

	37.5cl	75cl
Bardolino Chiaretto DOC – Terre di Verona.....	12,80	16,80
Structuré, gourmand et fruité.		
Côtes de Provence AOC Minuty Prestige		29,90
À la fois frais et velouté, notes d'agrumes et de fleurs blanches.		
Tavel Escaraille	15,60	24,50

»»» Vins Rouges

VAL DE LOIRE

	37.5cl	75cl
Saumur-Champigny AOC – Les Chanteraines	11,50	19,50
Frais et rond, nez de framboise et de bois de ronce. Cépages : Cabernet Franc		
Saint-Nicolas de Bourgueil – Cuvée du Vieux Pressoir		23,60
Profond, charnu et structuré, nez de fruits mûrs et de réglisse. Cabernet franc sur sols de sable.		

VALLÉE DU RHÔNE

	37.5cl	75cl
Côtes du Rhône AOC - Guigal Réserve de Lutèce	13,50	21,60
Une grande signature pour un vin rond et fondu, épicé et bien mûr. Cépages : 49% Syrah, 48% Grenache, 3% Mourvèdre. Élevé pour partie en fût de chêne.		
Crozes-Hermitage AOC - Guigal.....		31,50
Plein et enveloppé, aux tanins bien enrobés, au nez très épicé, sur un fond de fruits rouges. Cépage : Syrah. Elevé en fût de chêne pendant 24 mois.		

BORDELAIS

	37.5cl	75cl
Côtes de Bourg AOC – Château de Barbe	12,40	21,00
Une belle matière, charnue et veloutée, nez épanoui de vanille et de pruneau.		
Haut-Médoc AOC – Victoria II.....		24,00
Puissant, aux tanins soyeux, nez boisé d'épices et de coco. Cépages : Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 25%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 5%. Élevage partiel 6 mois en fût.		
Lalande Pomerol AOC – Château La Croix Chaigneau		32,00
Plein et velouté, caressant, nez de framboise, boisé bien intégré. Cépages : 55% Merlot, 45 % Cabernet Franc. Élevage 10 à 14 mois en fût de un et deux vins.		
Moulis AOC – N°2 de Maucaillou		40,50
Des tanins bien enrobés par les notes de chêne, bien en chair et long en bouche. Cépages : 52% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot et 7% Petit Verdot.		

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

	37.5cl	75cl
Brouilly AOC – Château des Tours.....	16,60	25,80
Souple, gourmand et soyeux, nez de pivoine et de fruits rouges. Cépages Gamay.		
Mercurey AOC – Faiveley Dne de la Framboisière - Les Villeranges	42,50	
Racé et aérien, tanins soyeux et caressants, nez de framboise et de rose rouge. Cépages : Pinot Noir, élevé en fût, durant 12 mois.		

ITALE

	37.5cl	75cl
Montepulciano d'Abruzzo DOC – Umani Ronchi - Podere.....	12,50	18,50
Souple, rond et charnu, au nez de fruits compotés, note fumée. Cépages : 90% de Montepulciano et 10% de Sangiovese.		

Les Champagnes

Laurent Perrier brut
btl 75cl · 70,00

Delamotte
btl 75cl · 50,00

»»» NE PAS FINIR
LES VERRES DES ADULTES



Douceur d'hiver
POUR VARIER
les Plaisirs !



RESTAURANT FAMILIAL • PIZZAS • GRILL • BURGERS

»»» CARTE HIVER

■ 11/2018 L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets en euros. Photos non contractuelles. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Les Classiques

Porto rouge ou blanc (7cl).....	3,80
Kir (11cl) cassis, mûre, pêche, framboise, cerise.....	3,60
Kir de la Reine Vin pétillant (11cl) cassis, mûre, pêche, framboise, cerise.....	4,30
Kir Royal Champagne (11cl) cassis, mûre, pêche, framboise, cerise.....	8,00
Ricard (2cl).....	3,50
Jack Daniel's Single Barrel (4cl).....	8,00
William Lawson's (4cl).....	5,90
Martini Bianco ou Rosato ou Rosso (5cl).....	3,80
Coupe de Champagne (11cl).....	7,50

Les Vins

➔ AU VERRE

Petit Chablis AOC Olivier Savary.....	5,50
Côtes de Provence AOC Minuty Prestige.....	5,90
Saumur-Champigny AOC Les Chanteraines.....	5,50
Bordeaux AOC Réserve James Deschartons.....	4,00
Monbazillac AOC Château Cadière «Grains Nobles».....	4,60

➔ ROUGES AU PICHET

	25cl	50cl
Bordeaux AOC « R » de Monsenac.....	4,50	8,50
Touraine AOC Gamay « Les Larris ».....	5,20	9,50

➔ ROSÉS AU PICHET

	25cl	50cl
Lubéron AOC Les Oliviers.....	5,50	9,90
Côtes de Provence AOC Sounaïo.....	6,60	11,00

➔ BLANC AU PICHET

	25cl	50cl
IGP Pays d'Oc Chardonnay.....	5,20	9,50

Les Bières

	25cl	33cl	50cl
Bière Heineken.....	3,90	4,90	7,50
Desperados Bouteille.....	6,50		

RESTER *Toujours sages !*

LES SOFTS

Coca, Coca-Zero, Coca-Light (33cl).....	3,30
Orangina (25cl).....	3,30
Nestea (20cl).....	3,30
Schweppes Indian Tonic, Agrum' (25cl).....	3,30
Sprite (33cl).....	3,30
Pampryl (25cl).....	3,30
orange, ananas, pamplemousse, abricot, multivitaminé, tomate, fraise, pomme	
Perrier (33cl).....	3,30

COCKTAILS

Americano Maison..... 8,50

RHUM ◀◀◀◀

Mojito « The Original »..... 7,80
Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, Perrier

Strawberry Mojito..... 7,80
Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, jus de fraise, citron vert

Apple Mojito..... 7,80
Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, jus de pomme, citron vert

Caïpirinha..... 7,80
Cachaça, citron vert, sucre roux

Wiki Waki Wou..... 8,50
Rhum Bacardi, Tequila, Triple Sec, jus d'orange, cranberry, jus d'ananas

GIN ◀◀◀◀

Gin Fizz Gin, sucre de canne, Pulco citron, Perrier..... 6,50

WHISKY ◀◀◀◀

Apple Sky Whisky, sucre, citron vert, jus de pomme..... 6,50

VODKA ◀◀◀◀

Sunset Beach..... 6,50
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de fraise

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito (18cl)..... 6,50
Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche et Perrier

Virgin Strawberry Mojito (18cl)..... 6,50
Jus de fraise, menthe fraîche et Perrier

Fruity (18cl) Jus d'orange, jus de fraise, jus d'ananas..... 6,50



Eaux

	50cl	100cl
Vittel.....	3,80	4,80
Eau de Perrier.....	3,80	4,80

LES DESSERTS

Mousse au chocolat..... 6,50

Tiramisu..... 6,50

Crème brûlée..... 6,50

Tarte citron meringuée..... 6,50

Tarte Tatin, glace vanille..... 6,50

Ananas frais « Tahiti » sur son écorce..... 6,50

Gaufre tiède au Nutella et Chantilly..... 6,50

Profiteroles au chocolat chaud..... 8,50

Brownies au chocolat, crème anglaise..... 6,80

Cheese-cake fruits rouges..... 6,80

Café Gourmand
7.80

Thé Gourmand
8.80

Digestif Gourmand
11.80

Les Glaces

Coupe Melba 2 boules vanille, fruit de saison, coulis de fruits rouges, Chantilly..... 6,50

Chocolat Liégeois 2 boules de glace, sauce chocolat, Chantilly..... 6,50

Café Liégeois 2 boules de glace, sauce café, Chantilly..... 6,50

Dame Blanche glace vanille, chocolat chaud, Chantilly..... 6,50

Banana Split glace vanille, banane, sauce chocolat, Chantilly..... 6,50

Colonel 2 boules de sorbet citron, vodka..... 6,50

After-Eight Glace menthe-chocolat, Get 27..... 6,50

Coupe 2 boules parfum au choix · 4,80

Crème glacée : vanille, chocolat, Spéculoos, caramel beurre salé, menthe-chocolat
Sorbet : framboise, citron vert, passion

Supplément Chantilly · 0,80

NE PAS ÊTRE TROP GOURMAND

~~PAS MANGER TROP~~
de chocolat



Prix nets en euros. Service compris.

Les Boissons Chaudes

Café expresso.....	2,00
Double expresso.....	3,80
Noisette.....	2,00
Décaféiné.....	2,20
Sélection de nos thés.....	3,00

Les Digestifs

Get 27, Get 31 (4cl).....	5,80
Menthe-Pastille (4cl).....	5,80
Cognac ABK6 (4cl).....	6,80
Cognac Otard VS (4cl).....	5,80
Donjon Cognac aux amandes (4cl).....	5,80
Eau-de-vie Poire (4cl).....	6,80
Eau-de-vie Mirabelle (4cl).....	6,80

Irish Coffee
ou
Cuban Coffee
ou
French Coffee
7,50

Express du Midi

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés
« Aucun changement dans le menu »

PLAT DU JOUR • 9,50

...

ENTRÉE + PLAT • 13,50

PLAT + DESSERT • 13,50

...

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 16,50

MENU TERRIBLE

MENU SPARE

1 PARTIE DE BOWLING 29,90

Du lundi au vendredi soir hors veilles de jours fériés et jours fériés (location chaussures offerte)

MENU STRIKE

2 PARTIES DE BOWLING 35,90

Du lundi au vendredi soir hors veilles de jours fériés et jours fériés (location chaussures offerte)

ENTRÉE+PLAT+DESSERT >>>> 23,90

Croustillant de Camembert, mesclun, tomates cerises
ou Oeuf mayonnaise

ou Avocat crevette sauce cocktail
ou Foie gras de canard (+2,00)

...

½ Poulet rôti, (Halal)

ou Brochette de Bœuf Béarnaise
ou Pizza aux choix ou Fish and Chips

...

Tiramisu ou Mousse au chocolat ou Tarte Tatin
ou Coupe 2 boules vanille, framboise, citron ou chocolat
ou Café gourmand

« Priorité de passage en cas d'attente au Bowling »

Apéritif Gourmand

Cocktail ou Mojito au choix
servi avec tapas

13,50

Planche des Grands Terribles

Jambon de Parme,
chorizo, saucisson sec,
rillettes...

12,50

Ardoise de Tapas à partager

Oignons rings,
mozzarella sticks,
croustillants de crevettes,
calamars

14,50

Les Entrées

Oeufs mayonnaise Enfants Terribles.....	6.80
Nems au poulet (3 pièces) et salade du moment.....	6.80
Croustillant de Camembert, sucrine, tomates cerises.....	6.80
Avocat crevette sauce cocktails.....	6.80
Beignet de calamars à la romaine.....	7.80
Camembert lait cru rôti au miel (150 grs).....	9.80
Foie gras de canard, chutney d'oignons.....	10,00
Saumon fumé, crème ciboulette.....	10,00

Les Salades

Tartare de tomates, mozzarella, mesclun.....	9.80
Salade de chèvre.....	12,80
Salade, crottin de chèvre, croûtons, jambon de Parme et tomates cerises, pignons de pin	
Salade César.....	12,80
Salade, blanc de poulet, tomates, œuf dur, anchois, sauce César	
Salade fraîcheur.....	12,80
Salade, pomelos, saumon mariné, avocat, tomates cerises	

Ne pas
JOUER AVEC LE FEU !



Menu P'tit Terrible

Fish & Chips
Ou Burger Lucky
Ou Pizza Bambino

...

Glace surprise
Ou Mini-gaufre tiède au Nutella

...

Boisson gazeuse ou Eau
ou Jus de Fruits

9,80

Prix nets en euros. Service compris.

LE MENU
PETIT SPARE
1 PARTIE DE BOWLING
15,80

Du lundi au vendredi soir
hors veilles de jours fériés et jours fériés
(location chaussures offerte)

LE MENU
PETIT STRIKE
2 PARTIES DE BOWLING
21,80

Du lundi au vendredi soir
hors veilles de jours fériés et jours fériés
(location chaussures offerte)

LES PÂTES

Linguines à la carbonara.....	13,50
Linguines «Océane».....	13,80
Lasagnes au four.....	13,80
Penne All'Arrabiata.....	13,80

Prix nets en euros. Service compris.



Nos Brochettes

Poulet grillé aux herbes.....	13.80
Bœuf mariné.....	13.80

Nos Plats

Bavette d'Aloyau, sauce échalote.....	13.80
Steak haché Charolais (180grs) et son œuf à cheval	14.80
Andouillette (AAAAA), sauce moutarde.....	14.80
½ Poulet rôti, (Halal).....	15.80
Souris d'agneau au romarin.....	17.80
Pavé de rumsteck (180grs) mariné aux herbes.....	18.80
Entrecôte grillée (300grs), sauce Béarnaise.....	22.50
Rognons de veau grillés (selon arrivage)..... moutarde à l'ancienne, pomme purée	19.80

Garnitures : frites, salade, pomme purée, haricots

Nos Burgers

Cuisinés avec des steaks Charolais 180gr « V.B.F »
Garniture : frites et salade verte - Sauce au choix

L'Aubrac.....	14,80
Oignons rissolés, tomates, Fourme d'Ambert, coppa	
Le Savoyard.....	14,80
Fromage à Raclette, oignons rissolés, tomates	
Le Bacon.....	15,50
Poitrine fumée, salade, oignons rissolés, cheddar, tomates, sauce cocktail	
Le Royal.....	15,80
Galettes de pommes de terre, salade, oignons rissolés, poitrine fumée, cheddar, tomates, sauce cocktail	
Le Terrible.....	15,80
Poulet mariné, piments doux grillés, crème de Boursin, sauce mexicaine	
Fish Burger.....	15,80
Poisson du moment, tomate, cheddar, salade, sauce tartare	

ATTENDRE SON TOUR
S'ENTRAIDER • PARTAGER
pas mon assiette

Nos Tartares & Carpaccios

« Viande de Bœuf V.B.F. ». Servis avec frites et salade

Tartare de Bœuf Tradition.....	15,90
Tartare César Aller-Retour.....	15,90
Avec son œuf à cheval (+1,00)	
Carpaccio de saumon au basilic.....	10,50
Carpaccio de Bœuf « deux assiettes ».....	16,50

Basilic pesto parmesan
ou
Poivrons marinés tomates confites

TOUJOURS FINIR TON ASSIETTE
MANGER CINQ FRUITS ET
LÉGUMES PAR JOUR

Non que des frites!



Nos Pizzas

BASE TOMATE

Margherita.....	8,80
Sauce tomate, mozzarella	
Napoli.....	9,80
Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois	
Regina.....	10,50
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons	
Chorizo.....	11,50
Sauce tomate, mozzarella, chorizo	
Calzone.....	11,50
Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf	
3 fromages.....	11,80
Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola, chèvre, copeaux de parmesan	
Quatre Saisons.....	11,80
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, artichauts, olives noires	
Rico.....	12,10
Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola, coppa, champignons, tomates fraîches, jaune d'œuf, origan	
Milano.....	12,80
Sauce tomate, mozzarella, chiffonnade de jambon cru, copeaux de parmesan, pistou	
Végétarienne.....	12,80
Sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons grillés, oignons cuisinés, tomates fraîches, aubergines	
Fermière.....	12,80
Sauce tomate, mozzarella, lardons, poulet, cheddar râpé, oignons	
Tonno.....	13,40
Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, champignons, origan, parmesan	
Basilicata.....	13,50
Sauce tomate, tomates confites, mozzarella fraîche, basilic, jambon cru, pesto, pignons de pin, fromage	
Vesuvio.....	13,50
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, merguez, jambon de Parme, copeaux de parmesan, roquette	
Massimo.....	13,50
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, cheddar râpé, Boursin, pistou	
Amor.....	15,30
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, noix, miel, basilic, jambon cru	

BASE CRÈME

Modena.....	12,40
Crème fraîche, fromage, oignons, saumon, tomates cerises, graines de sésame, mozzarella	
San Rémo.....	12,40
Crème fraîche, fromage, lard fumé, chèvre, noix, miel, roquette, mozzarella	
Savoyarde.....	12,80
Crème fraîche, mozzarella, jambon de Parme, fromage à Raclette, pommes de terre	
Dolomiti.....	13,50
Crème fraîche, mozzarella, jambon de Parme, champignons, Gorgonzola	
Supplément garniture.....	2,00

Prix nets en euros. Service compris.

Poissons

Fish and chips
frites, mayonnaise
14.80

Poisson du jour
Selon arrivage
14.80