

VINS ROUGES

37,5cl 75cl

BORDELAIS

Château Haut Brignay 2011 Cru Bourgeois Médoc AOP.....**29,00**
Gourmand, aux tannins frais, notes épicées sur un nez de fruits rouges. Finale vanillée.

Victoria II 2012 Second vin du Château Victoria Haut-Médoc AOP.....**31,00**
Nez intense, marqué par des notes balsamiques et boisées.

Moulin de Labordes 2015/16 BORDEAUX AOP.....**15,00 .. 24,00**
Des tannins présents et bien mûrs, enrobés par le fruit noir et les épices.

Chapelle de Barbe 2015/16*** Bordeaux-Supérieur AOP.....**25,00**
Nez explosif de fruits noirs aux nuances de cassis et de myrtille relevé par quelques caractères de fleurs délicates

VAL DE LOIRE

Les Chanteraines 2017/18 SAUMUR-CHAMPIGNY AOP **19,00 .. 26,00**
Jolie robe rubis intense aux reflets violets. Au nez, des notes de fruits rouges et noirs sont présentes avec netteté, tout comme la framboise, la fraise, la groseille et la mûre.

Touraine Gamay AOP, "Les Terres Blondes", Marionnet 2016.....**24,00**
Croquant et frais, avec du relief et un nez de baies rouges

VALLÉE DU RHÔNE

E. Guigal AOP, «Réserve de Lutèce» 2015/16.....**21,00 .. 34,00**
Ce vin à la robe rouge sombre et brillante possède un nez de fruits noirs et de notes d'épices. En bouche, il est ample avec des tanins arrondis.

Côtes du Rhône AOP, Honoré Laubanel "Pure Garrigue"**22,00**
Ce vin est souple et savoureux. Le grenache, cépage principal, apporte des notes d'épices et de la rondeur

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

Coteaux Bourguignons AOP "Le Ptiot" Pinot Noir/Gamay 2017/18.....**26,00**
D'une belle robe rubis brillant. Nez gourmand de baies rouges et de fruits à noyau. Bien structuré en bouche, tout en gardant souplesse et fraîcheur.

Brouilly AOP, Réserve de Beauvoisie 2017/18..... **22,00 .. 31,00**
Le vin est fruité avec une belle structure, marqué par le terroir granitique du mont Brouilly sur lequel le cépage s'y plaît. Le vin est à la fois souple, frais et gourmand. On retrouve en bouche un beau bouquet de fruits

VINS BLANCS

37,5cl 75cl

Bourgogne Côte Châlonnaise AOP Chardonnay Millebuis **14,00 .. 31,00**
Ce vin évoque les fruits à chair jaune. Franche, la bouche est rafraîchissante avec une finale minérale. Une expression gourmande du Chardonnay.

Touraine Sauvignon, "Les Roches" 2017/18.....**26,00**
C'est un vin d'une belle couleur jaune pâle. Le nez est fruité (cédrat, pamplemousse), évoluant vers des notes florales (genêt) et épicées. Aromatique, rond et bien équilibré en bouche.

VINS ROSÉS

37,5cl 75cl

Côtes de Provence AOP Minuty Prestige 2017/18 **39,00**
Ce vin est doté d'un rose très pâle. Il dévoile des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Il est riche, velouté, et d'une fraîcheur aérienne

Côtes de Provence AOP Desbastides, M.V. de la Presqu'île de St-Tropez 2017/18.....**24,00**
Ce rosé est pâle, très frais et fruité, avec des notes de réglisse

VIN DU MONDE

37,5cl 75cl

Chili - Casillero del Diablo 2017/18 Cabernet-Sauvignon.....**34,00**
Arômes de giroles noires et de groseilles mûres associés à des saveurs de chocolat aux nuances de café grillé.

DIGESTIFS

Get 27, Get 31 (4cl).....	6,90
Cognac ABK6 (4cl).....	6,90
Eau-de-vie Poire (4cl).....	6,90
Eau-de-vie Mirabelle (4cl).....	6,90
Manzana (4cl).....	6,90
Irish Coffee.....	7,90

LES CHAMPAGNES

Delamotte
btl 75cl · 65,00

Laurent Perrier brut
btl 75cl · 90,00

BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	2,00
Noisette.....	2,20
Décaféiné.....	2,20
Double expresso.....	3,90
Café crème.....	3,90
Thé Maison Richard.....	3,90

EAUX

50cl 100cl

Vittel.....	4,20	6,00
Eau de Perrier.....	4,20	6,00

Prix nets en euros.

les enfants
TERRIBLES
Let's never grow up.

COCKTAILS

Americano Maison.....	8,50
Mojito « The Original ».....	9,00
<i>Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, Perrier</i>	
Strawberry Mojito.....	9,00
<i>Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, jus de fraise, citron vert</i>	
Apple Mojito.....	9,00
<i>Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, jus de pomme, citron vert</i>	
Caipirinha.....	9,00
<i>Cachaça, citron vert, sucre roux</i>	
Gin Tonic.....	9,00

SANS ALCOOL

Virgin Mojito (18cl).....	7,50
<i>Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche et Perrier</i>	
Virgin Strawberry Mojito (18cl).....	7,50
<i>Jus de fraise, menthe fraîche et Perrier</i>	
Fruity (18cl).....	7,50
<i>Jus d'orange, jus de fraise, jus d'ananas</i>	

LES SOFTS

Coca, Coca-Zero (33cl).....	3,90
Orangina (25cl), Nestea (20cl).....	3,90
Schweppes Indian Tonic, Agrum' (25cl).....	3,90
Sprite (33cl).....	3,90
Pampryl (25cl).....	3,90
<i>orange, ananas, pamplemousse, abricot, multivitaminé, tomate, fraise, pomme</i>	
Perrier (33cl).....	3,90

Prix nets en euros.

restaurant familial • pizzas • grill • burgers

NOS ENTRÉES

Œufs mayonnaise Enfants Terribles5.80

Croustillant de Pont L'Évêque9.80
et magret fumé

Burrata crémeuse, tomates grappe12.90
et huile de Kalamata

Assiette de saumon fumé d'Écosse,13.80
crème de citron vert

Foie gras de canard, chutney d'oignons14,50

NOS SALADES

Salade de chèvre12,90
Salade, crottin de chèvre, croûtons, jambon
de Parme et tomates cerises, pignons de pin

Salade César12,90
Salade, blanc de poulet, tomates, œuf dur,
anchois, sauce César

POISSON

Fish and Chips - 14.90
frites, sauce tartare

TARTARE ET CARPACCIO

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

Tartare de Bœuf
Traditionnel - 14,90

Tartare César
aller-retour - 15,90

Carpaccio de bœuf - 16,90
Basilic pesto parmesan, pignons de pin

Prix nets en euros.



PLANCHES GRANDS TERRIBLES

Jambon de Parme,
chorizo,
saucisson sec,
rillettes...
12,90

NOS PIZZAS

BASE TOMATE

Margherita8.90

(Sauce tomate, mozzarella)

Regina10.90

(Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons)

Chorizo12.90

(Sauce tomate, mozzarella, chorizo, piquillos)

Fermière12.90

(Sauce tomate, mozzarella, poulet mariné, Camembert, oignons)

Calzone12.90

(Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf)

4 fromages13.90

(Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola, parmesan,
Provolone, origan)

Milano14.50

(Sauce tomate, mozzarella, chiffonnade de jambon cru, copeaux
de parmesan, pistou)

Vesuvio14.50

(Sauce tomate, mozzarella, chorizo, merguez, jambon de Parme,
copeaux de parmesan, roquette)

Napoli15.50

(tomate jaune, mozzarella, Provolone, jambon cru, amandes et
figues)

Toscane15.50

(sauce tomate, mozzarella, coppa, olives noires, anchois, pousses
d'épinards, piments doux)

BASE CREME

San Rémo12.90

(Crème fraîche, mozzarella, lard fumé, chèvre, miel, roquette,
pignons de pin)

Tartiflette15.90

(Crème fraîche, mozzarella, jambon Serrano,
Reblochon, oignons frits, pommes de terre)

Scandinave16.90

(Crème fraîche, saumon fumé, mozzarella,
pousses d'épinards)

Supp. garniture2,00



NOS BURGERS

Cuisinés avec des steaks Charolais 180gr "V.B. F"
Garnis de frites et salade verte – Sauce au choix

Le Strike13,90

Oignons rissolés, tomates, cheddar

L'Aubrac14,90

Oignons rissolés, tomates, Fourme d'Ambert, coppa

Le Bacon14,90

Bacon croustillant, roquette, oignons rissolés, cheddar,
tomates, sauce cocktail

Le Royal16,50

Galettes de pommes de terre, salade, oignons rissolés,
bacon, cheddar, tomates, sauce cocktail

Le Savoyard16,50

Galettes de pommes de terre, salade, oignons rissolés,
fromage à raclette, compotée d'oignons

Milkshake 6.90
vanille, chocolat ou banane

FORMULE MIDI

17,90

Servie uniquement le midi du lundi au vendredi,
hors jours fériés.

Aucun changement dans le menu.

Brochette de poulet grillé provençal
ou Pizza du jour ou Burger Strike

...
Tiramisu ou Milkshake
ou Gaufre tiède

...
1 Verre de vin ou Heineken 25cl
ou Eau minérale 50cl
ou Soda 33cl

DESSERTS

Tiramisu6.50

Gaufre tiède Nutella, Chantilly ..6.50

Milkshake,
vanille, chocolat ou banane6.90

Brownies, Chantilly,
caramel, noix de pécan7.90

Baba au rhum7.90

Café et Thé Gourmand7.90

Mousse au chocolat
pour 212.90

NOS GLACES ARTISANALES

Chocolat Liégeois7.90
2 Boules de glace, sauce chocolat, Chantilly

Café Liégeois7.90
2 Boules de glace, sauce café, Chantilly

Dame Blanche7.90
Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly

Banana Split7.90
Glace vanille, banane, sauce chocolat, Chantilly

Coupe 2 boules4.90
parfum au choix, demandez nos parfums

COIN DU BOUCHER

Garniture au choix :

Frites, Salade verte, Pomme purée, Haricots verts

Brochette de poulet grillé aux herbes13.90

Cuisse de poulet fermier rôti14.90

Ribs de cochon caramélisés14.90

Escalope de veau à la normande,
crème, Champignons de Paris et Calvados20.90

Entrecôte grillée (300grs), sauce Béarnaise22.90

MENU SPARE

1 partie 32,00

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

MENU STRIKE

2 parties 38,00

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

MENU DU SOIR

27,90

Entrée + Plat + Dessert

Croustillant de Pont L'Évêque
ou Saumon fumé
ou Burrata Crèmeuse

...
Brochette de poulet grillé aux herbes
ou Ribs de cochon caramélisés
ou Cuisse de poulet fermier

...
Tiramisu ou Baba au rhum
ou Café gourmand

MENU PETIT TERRIBLE

(moins de 12 ans) 12,90

Fish and Chips ou Burger ou Pizza bambino

...
Gaufre tiède ou Glace surprise

...
Soda ou Jus de Fruits

PETIT SPARE

1 partie
15,80

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

