

## BOISSONS

### SOFTS

½ Eau plate.....	2,5 €
½ Eau pétillante.....	2,5 €
Coca.....	2 €
Coca zéro.....	2 €
Fanta.....	2 €
Jus de pomme artisanal.....	2 €
Jus d'orange artisanal.....	2 €
Jus de mangue artisanal.....	2€
Schweppes.....	2 €
Ice-tea.....	2 €

Café.....	2,5 €
Thé.....	2,5 €

### ALCOOL

Gin.....	5 €
Whiskie.....	5 €
Vodka.....	5 €
Rhum.....	5 €
Ricard.....	5 €
Cognac Ambre premier cru.....	7 €
Calvados 3 ans.....	7 €
Poire William grande reserve.....	8 €
Mirabelle grande reserve.....	8 €
Framboise sauvage grande reserve.....	8 €
Eau de villée.....	7 €
Porto Tawny.....	5 €
Porto blanc.....	5 €
Lagavulin.....	8 €
Bowmore.....	8 €

### VINS

Verre de vin blanc,rosé ou rouge.....	4 €
---------------------------------------	-----

#### Blancs

Chasan, vin de Pays des Coteaux de Peyrac.....	15 €
Côstières de Nîmes.....	16 €
Chardonnay, Vallée de Rengo.....	22 €
Château Jolys, jurançon sec.....	23 €
Pinot gris Domaine Muré Alsace.....	24 €
Château Roquetaillade la Grange Graves.....	27 €
Montagny premier cru le vieux château.....	34 €

#### Rosé

Château Viranel rosé.....	15 €
Gris de gris coteaux de Peyrac.....	23 €

#### Rouge

Cabernet franc Domaine Mairan.....	18 €
Z de luc Thienpont Bordeaux.....	22 €
Mas du Fadan, cuvée Les Fées.....	23 €
Carmenere Reserva Torreón de Paredes.....	25 €
Château Lamothe Cissac cru Bourgeois.....	29 €
V de Viranel.....	29 €
Haut Lariveau Fronsac.....	32 €

#### LES BULLES

Fontaine Chanton Méthode traditionnelle.....	20 €
Champagne Blanc de noirs..Alexandre Bonnet.. Brut.....	40 €

#### LES BIÈRES

Tarras Boulba blonde.....	2 €
La Guldenberg.....	3.5 €
La Rulle Triple.....	7.5 €
La noire de Dotignies.....	3.5 €
La père Noel.....	3.5 €

L'ATELIER de  
GUILLEAUME

## ENTRÉES

- Soupe de moules de bouchot et dorade royale au pourpier d'hiver..... 14 €
- Crème de panais et ses pétales, aux cèpes et grignons à l'ail..... 15 €
- Croustillant de petit gris de Namur et sa crème légère de persillade ..... 13 €
- Lasagnette de navets doux, jambon d'Ardenne et boulettes de Nivelles 11 €
- Bouchée au ris de veau, poularde et girolles..... 15 €

## PLATS

- Roulades de chicons au jambon de Léon gratinées au Comté, et écrasé de pommes de terre ..... 16 €
- Saltimbocca de faisan à la sauge, purée au shiitaké et légumes oubliés..... 19 €
- Parmentier de confit de canard aux oignons caramélisés et champignons sauvages..... 18 €
- Saint-Pierre a la plancha, crème de carottes des bois, mousseline de cresson et chips de lard ..... 22 €
- Les boulettes du chef à la nivelloise, bettes et stoemp au chou vert..... 17 €

## DESSERTS

- Tarte Tatin, caramel au beurre salé, glace à l'amande grillée ..... 8 €
- Poire pochée au safran, crème de fromage blanc à l'orange et pistaches du Liban ..... 8 €
- Cheesecake « bonne-maman » à la fleur de sureau et son coulis de mangue..... 8 €
- Pain perdu de la Marie, glace au spéculoos et sauce caramel aux arachides ..... 8 €
- Fondant au chocolat et sa crème anglaise à la vanille Bourbon..... 8 €

## MENU À 35 EUROS

- Bouchée au ris de veau, poularde et girolles
- Soupe de moules de bouchot et dorade royale au pourpier d'hiver
- Filet de cabillaud a la plancha, crème de carottes des bois, mousseline de cresson et chips de lard
- Les boulettes du chef à la nivelloise, bettes et stoemp au chou vert
- Pain perdu de la Marie, glace au spéculoos et sauce caramel aux arachides
- Poire pochée au safran, crème de fromage blanc à l'orange et pistaches du Liban