

Les Entrées...

TOMATES ANCIENNES, BURRATA 12€
huile d'olive et basilic

ASPERGES VERTES TIEDES 9€
Vinaigrette de basilic et copeaux de Parmesan

Les Grandes Salades

SALADE ITALIENNE 19€
Mozzarella, Artichaut à la romaine, tomates, basilic et jambon fumé

SALADE CAESAR 16€
Salade Romaine, poulet, croûtons, sauce caesar

Les Plats

ENTRECOTE DE BOEUF, SAUCE BÉARNAISE 22€

HAMBURGER DU QUOSY 19€

WOK DE POULET, avec ses légumes croquants 15€

TARTARE DE BOEUF 17€

Les Planches

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 17€

ASSIETTE MIXTE 19€

ASSIETTE DE FROMAGES 17€

Les Accompagnements

Frites maison, Légumes croquants

Les Desserts...

TARTELETTE TATIN ET SA BOULE VANILLE 9€

COULANT AU CHOCOLAT, Crème Anglaise 8€

GLACES ET SORBETS BERTHILLON 9€

CAFE GOURMAND 8€

Toutes nos viandes sont d'origine CEE.

Prix nets, taxes et service compris.

Carte des allergènes disponible sur demande.

Les Apéritifs

COUPE DE CHAMPAGNE (10 CL)	10€
WHISKY COCA	10€
VODKA ORANGE	10€
GIN TONIC	10€
JACK DANIELS (5 CL)	8€
KNOCKENDO (5 CL)	8€
AMERICANO (10 CL)	8€
MARTINI ROUGE OU BIANCO (6 CL)	8€
CAMPARI (6 CL)	8€
WHISKY J.B. (6 CL)	8€
SPRITZ	9€
RICARD PERNOD (6 CL)	7€
PORTO (10 CL)	6€
KIR (12 CL)	5€
LEFFE BLONDE (bouteille 33cl)	6€
HOEGAARDEN (bouteille 33cl)	6€
Heineken pression (25cl)	5€
Heineken pression (50cl)	9€

Les Verres et Flacons

	12cl	25cl	50cl
ROUGE (Monopole)	5€	8€	12€
BLANC (Graves)	5€	8€	12€
ROSÉ (Pink Kressmann)	5€	8€	12€

Digestifs & Liqueurs (4 CL)

ARMAGNAC	8€
COGNAC	8€
CALVADOS	8€
GET 27	8€
FRAMBOISE	9€
MIRABELLE	9€
POIRE WILLIAMINE	9€
BAILEYS	9€

Les Softs

JUS DE TOMATE, ABRICOT, ORANGE ou POMME (25 CL)	5€
COCA COLA, ZÉRO OU LIGHT (33 CL)	5€
SCHWEPES, PERRIER (33 CL)	5€
VITTEL, SAN PELLEGRINO (50 CL)	3,5€
VITTEL, SAN PELLEGRINO (1 L)	6€
EXPRESSO	2,5€
DOUBLE EXPRESSO	3,5€
CHOCOLAT, CAPPUCCINO, THÉ	3,5€

Prix nets, taxes et service compris

Vins Rouges

	75 cl	37,5 cl
DOMAINE DE LA NOUE-GRAVIERS 2015, <i>Saint Nicolas de Bourgueil</i>	25€	15€
CHATEAU DES LAURETS 2014, <i>Puisseguin Saint Emilion</i>	35€	
SARGET DE GRUAUD LAROSE 2013, <i>Saint Julien</i>	55€	
CHATEAU PLAISANCE BRANNE 2017, <i>Montagne Saint Emilion</i>	22€	14€
CHATEAU MAUCAILLOU 2013, <i>Moulis</i>	52€	
LAGRAVE MARTILLAC 2014, <i>Pessac Léognan</i>	40€	22€
N°2 DE MAUCAILLOU 2014, <i>Moulis, 2nd vin du Château MAUCAILLOU</i>	40€	
ANGELIQUE DE MONBOUSQUET 2013, <i>Saint Emilion Grand Cru AOC</i>	45€	
MONOPOLE ROUGE 2018, <i>BORDEAUX AC ROUGE</i>	25€	

Vins Blancs

GRAVES GRANDE RESERVE 2018, <i>Graves Blanc</i>	22€	14€
LAGRAVE MARTILLAC 2018, <i>Pessac Léognan</i>	40€	
CHATEAU LATOUR MARTILLAC 2011, <i>Pessac-Léognan, Cru Classé</i>	69€	
SANCERRE « Les Collinettes » Joseph Mellot 2015, <i>Sauvignon Blanc</i>	35€	19€
VERMENTINO DI SARDEGNA « OPALE » 2012, <i>Italie</i>	45€	

Vins Rosés

DOMAINE DE PONTFRACT, <i>Côtes de Provence</i>	24€	15€
PINK de Kressmann 2020, <i>Bordeaux AC Rosé</i>	22€	