

Nos apéritifs

Champagne	7,00€
Ricard	4,00€
Kir vin blanc	3,00€
Kir pétillant	4,00€
Kir royal	7,50€
Porto rouge/blanc	3,50€

Nos whiskys

Whisky coca	6,50€
Paddy	5,00€
Ballantines	5,00€
Cardhu 12 ans	8,00€

Nos sodas

Coca O	3,00€
Coca-cola 33cl	4,50€
Limonade 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Perrier 33cl	4,50€
Diabolo	4,00€
Sirop à l'eau	1,50€
Ice tea 25cl	3,00€
Jus de fruit 25cl	4,50€

(Abricot, ananas, orange, pomme, tomate)

Bières à la pression 25cl 33cl

Panaché	3,50€	5,00€
Leffe	5,00€	6,50€
leffe 50cl	9,50€	
Stella	4,00€	5,50€
Stella 50cl	8,50€	
Monaco	4,50€	6,00€
Picon biere	5,00€	6,50€
Bellifontaine Blonde ou ambrée		6,00€

Suze cassis	4,00€
Suze	3,50€
Cocktail du jour	7,00€
Martini rouge/blanc	4,00€
Vodka orange	6,50€
Malibu orange	6,50€
Americano maison	6,50€

<u>Eaux</u>	1L	50cl
Badoit	5,00€	
Evian	5,00€	4,00€
San pellegrino	5,00€	4,00€

Nos digestifs

Poire st florian	5,50€
Mirabelle st florian	6,00€
Calvados	7,00€
Baileys	7,00€
Get 27	7,00€
Get 31	8,00€
Cognac napoléon	8,50€
irish coffee	7,50€

Café-thé

Café	1,60€
Thé	2,50€
Chocolat	3,00€
Café gourmand	7,00€
Thé gourmand	8,00€

Menu l'envie 22,00€

*Millefeuille de betterave et chèvre au vinaigre de framboise
Risotto aux champignons et jambon de pays*

Entrée de l'envie

**Tagliatelles au saumon*

**Andouillette grillée 5A*

**Carré de porc rôti au jus de veau*

Entrecôte poêlée (Sup 2,50€)

Assiette de fromages

ou

Desserts à la carte

Café gourmand...Sup 4€

Coupe alcool...Sup 4€

Menu Gourmet 27,00€

Ce menu est servi uniquement le vendredi et samedi

Salade de magret fumé, pomme de terre et fromage de brebis

Tartine au fromage frais et saumon fumé

**Escalope de foie de veau persillée*

**Entrecôte poêlée*

**Dos de cabillaud à la bisque de gambas*

Assiette de fromages

ou

Desserts à la carte

Café gourmand...Sup 2€

Coupe alcool...Sup 2€

Nos entrées...

Assiette de jambon de pays	6,00€
Entrée de l'envie	6,00€

Nos Suggestions.

Suggestion de l'envie	
* (Plats proposés dans le menu de l'envie)	14,00€
Suggestion gourmet	
* (Plats proposés dans le menu gourmet)	16,50€
Entrecôte poêlée 240g	18,00€
Brochette de saumon et gambas sauce au thym et citron	16,00€

Nos Burgers...

Burger de L'envie	14,00€
Cheddar, chèvre, sauce au bleu, pomme paillason, steack haché	
Burger Traditionnel	13,00€
Cheddar, bacon, cornichon, ketchup, steack haché haché	
Burger Chic <small>ken</small>	13,50€
Cheddar, tomate, salade, sauce barbecue, poulet pané aux graines de pavot et de sésame	

Burger <u>Végétarien</u>	14,00€
(Tomates, provolone, oignons, courgettes, épeautre, mozzarella, chapelure, oivrons, salade)	

Royal Burger

(Steack haché, foie gras poêlé, cheddar, compotée d'oignons, sauce au foie gras)	18,00€
---	--------

Nos Salades composées...

AUVERGNATE 13,50€

Salade verte, tomates, bleu d'auvergne, jambon de pays

NICOISE 13,00€

Salade verte, tomates, thon, œufs durs, olives

CHEVRE CHAUD 13,50€

Salade verte, chèvre chaud, lardons fumés, tomates

PERIGOURDINE 14,50€

Salade verte, gésiers confits, magret de canard fumé, tomates,
mousse de foie de canard

Nos tartines Gourmandes..

(Accompagnées de salade et tomates)

ITALIENNE 13,50€

Jambon de pays, tomates, mozzarella et pesto

FORESTIERE 13,50€

Lardons, champignons, œufs sur le plat, gruyère rapé

Fromages...

Assiette de fromages 4,50€

Nos desserts...

Profiteroles 6,00€

Moelleux au chocolat 6,00€

Crème caramel 5,00€

Dessert du jour 5,00€

Pithiviers fondant 6,00€

Gratin aux fruits 5,00€

Nos glaces composées sans alcool 6,00€

Poire belle hélène

Chocolat liégeois

Café liégeois

Dame blanche

Nos glaces composées avec alcool 7,50€

Colonel (citron, vodka)

iceberg(menthe chocolat, get 27)

Tropique (rhum raisins, rhum ambré)

Coupe de l'envie (vanille, griottes, champagne, chantilly)

Nos parfums :

*Ananas, cassis, fraise, citron vert, poire, menthe chocolat,
noix de coco, chocolat, vanille, café, pistache, rhum raisins*

Coupe 1 boules au choix : 2,00€

Coupe 2 boules au choix : 3,50€

Coupe 3 boules au choix : 5,00€

<u>*Formule à 14,00€</u>	<u>Menu Bambin 10,00€</u>
<p>Menu à 14,00€ (entrée, plat, dessert) Menu à 12,50€ (entrée, plat <u>ou</u> Plat, dessert) Plat du jour à 10,50€</p> <p>«Au choix parmi 2 entrées, 1plat du jour ou une viande du boucher et 2 desserts»</p>	<p>(Jusqu'à 12 ans) Sirop à l'eau ☺☺☺ Oeuf mayonnaise ☺☺☺ Filet de poulet à la crème <u>OU</u> Steack haché ☺☺☺ Glace</p>

VINS AU PICHET

<u>Vin rouge...</u>	<u>50cl</u>	<u>25cl</u>	<u>verre</u>
AOC Coteaux de peyriac	6,75€	3,50€	3,00€
AOC Cahors	7,50€	4,00€	3,50€
<u>Vin blanc...</u>			
AOC Coteaux de peyriac	6,75€	3,50€	3,00€
<u>Vin rosé...</u>			
IGP Collines Demoiselle	6,75€	3,50€	3,00€
Rosé du var			
<p>Le registre des allergènes contenus dans nos plats sont disponible à votre demande.</p>			

Vins Rouges

Vins italien

AOC Chianti	75cl	21,00€
	37,5cl	15,00€

Vins de loire

AOC Cheverny bellier	75cl	23,00€
	37,5cl	14,50€
AOC Chinon Angelliaume	75cl	22,00€
	37,5cl	15,50€
AOP St Nicolas de bourgueil BIO Les quarterons	75cl	30,50€
	37,5cl	21,00€
AOC Menetou-Salon Clément	75cl	30,50€

Côtes du rhône

AOC Cairanne la réserve	75cl	26,50€
	37,5cl	15,00€

Beaujolais

AOC Brouilly	75cl	24,00€
--------------	------	--------

Bourgogne

AIC Irancy William Charriat	75cl	31,00€
AOC Bourgogne Hautes-côtes de Nuits Domaine des Fournaches	75cl	32,50€

Bordeaux

AOC Lussac St Emilion Roc de Giraudon	75cl	25,00€
	37,5cl	19,00€
ABC Bordeaux de Gloria Domaines Martin	75cl	23,00€
AOC Haut Médoc Chateau la Tonnelle	75cl	29,00€
AOC Saint Estèphe Chateau Lalande de Pez	75cl	43,00€

Vins Blancs

Pétillant Blanc de Blanc

<i>Veuve Lallande Brut</i>	75cl	20,00€
	Verre	3,50€

Moelleux

<i>AOC Coteaux du layon</i>	75cl	29,50€
	Verre	5,00€

Vins de Loire

<i>AOC Menetou Salon Clément</i>	75cl	29,00€
----------------------------------	------	--------

<i>AOC Pouilly Fumé Jean-Jacques Bardin</i>	75cl	25,00€
	37,5cl	15,50€

<i>AOC Pouilly sur loire Jean-Jacques Bardin</i>	75cl	19,50€
--	------	--------

Bourgogne

<i>AOC Bourgogne aligoté Valentin Vignot</i>	75cl	22,50€
--	------	--------

Vins Rosés

Vins italiens

<i>AOC Bardolino</i>	75cl	16,00€
	37,5cl	11,00€

<i>Lambrusco</i>	75cl	15,00€
------------------	------	--------

Vins de Loire

<i>AOC Cheverny Bellier</i>	75cl	22,50€
	37,5cl	15,50€

<i>AOC Menetou Salon clement</i>	75cl	29,00€
----------------------------------	------	--------

Vin local

<i>AOC Coteaux du Giennois</i>	75cl	24,50€
--------------------------------	------	--------

Provence

<i>AOP Côtes de Provence Masterel</i>	75cl	22,00€
	37,5cl	14,50€

Champagnes

<i>Glod fauvet & filles Brut</i>	75cl	45,00€
--------------------------------------	------	--------