




# L'Entrecôte

*Vous souhaitez la bienvenue  
du mardi au samedi, midi et soir*

*Comités d'entreprises - Repas d'affaires -  
Séminaires - Tête-à-tête*

- 
- \* Nous acceptons :*
- chèques vacances*
  - CB à partir de 10 euros*
  - Tous tickets restaurant*

*\* prix nets, service compris*

*La maison n'accepte plus les chèques, merci.*

# Les vins



## Vins rouges

Château Vieille Tour AOC Côtes de Bordeaux	75 cl	14,70 €
Château La Blancherie Peyret AOC Graves	37.5 cl 75 cl	13,80 € 25 €
Château Les Eyguems AOC Côtes de Bourg	37.5 cl 75 cl	13,30 € 21 €
Château Roche Morin AOC Pessac-Léognan	75 cl	38 €
Château Plaisance Branne AOC Montagne Saint-Emilion	75 cl	28,70 €
La Sirène de Giscours AOC Margaux	75 cl	59 €

## Vins du Sud-Ouest

Clos Montalbanie AOC Pécharmant	37.5 cl 75 cl	13,30 € 25,50 €
Château La Constarelle AOC Cahors	75 cl	25 €

## Vins des Côtes du Rhône

Famille Perrin « Les Christins » AOC Vacqueyras	75 cl	30,70 €
Famille Perrin « Réserve » AOC Côtes du Rhône	37,5 cl 75 cl	13,70 € 21 €

# Les vins



## Vins de Loire

Domaine de Noiré « Soif de tendresse »	37.5 cl	13,70 €
AOC Chinon	75 cl	24,50 €
Domaine de la Noiraie	37.5 cl	14,30 €
AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil	75 cl	25,50 €
Château Domaine Filliatreau	75 cl	21,50 €
AOC Saumur Champigny		

## Autres crus

Château la Licquière « Les Amandiers »	75 cl	25,50 €
AOC Fungères		
Château Ollioux Romanis « Classique »	75 cl	22,50 €
AOC Corbières		

## Vins blancs

Famille Perrin « La vieille ferme blanc »	75 cl	19,50 €
AOC Lubéron		
Domaine de Pellehaut « Harmonie Blanc »	75 cl	21,50 €
VDP des Côtes de Gascogne		
Domaine de Pellehaut « Eté gascon »	Le verre	3,70 €
VDP des Côtes de Gascogne	75 cl	21,50 €

# Les vins



## Vins rosés

<i>Perle de Roseline</i>	37.5 cl	11,50 €
<i>AOC Côtes de Provence</i>	75 cl	19 €
<i>Château D'Aguera</i>	37.5 cl	17,50 €
<i>AOC Tavel</i>	75 cl	30,50 €
<i>Château d'Or et de Gueules</i>	75 cl	22,50 €
<i>AOC Costières de Nîmes</i>		
<i>Cuvée les Cimels</i>		

## Vins en carafe

<i>Château d'Agueria (rouge)</i>	Le verre	3,50 €
<i>AOC Côtes du Rhône</i>	25 cl	4,50 €
	50 cl	8 €
<i>Vin de pays du Var rosé</i>	Le verre	3,50 €
<i>Château St Martin</i>	25 cl	4,50 €
	50 cl	7,50 €
<i>AOC Bergerac blanc</i>	Le verre	3,50 €
<i>Cuvée Roxane</i>	25 cl	4,50 €
	50 cl	7,50 €
<i>Château des Tourtes (rouge)</i>	Le verre	3,50 €
<i>AOC Premières Côtes de Blaye</i>	25 cl	4,50 €
	50 cl	8 €

# Cocktails

<i>La Jacqueline (vin blanc, limonade, grenadine)</i>	3,60 €
<i>Le Cigalo (rosé, pamplemousse)</i>	3,20 €
<i>Le p'tit charentais (pétillant, cognac, framboise)</i>	6,20 €
<i>Le péché mignon (cognac, limonade, pêche)</i>	5,80 €
<i>Téquila sunrise (téquila, orange, grenadine)</i>	6,80 €

# Apéritifs

<i>Ricard, Berger blanc</i>	3 €
<i>Martini, Pineau (rouge ou blanc), Lillet</i>	3 €
<i>Pellehaut (vin moelleux AOC Côtes de Gascogne)</i>	3,60 €
<i>Américano, Suze</i>	4,10 €
<i>Kir vin blanc</i>	3,60 €
<i>Kir pétillant</i>	4,60 €
<i>Whisky, Gin, Vodka 4 cl</i>	5,20 €
<i>Whisky, Gin, Vodka 2 cl</i>	3,60 €
<i>Aberlour</i>	6,60 €
<i>Cognac</i>	5,20 €
<i>Supplément soda</i>	0,50 €



# Bières

<i>Demi-pression Pelforth</i>	3,40 €
<i>Galopin</i>	2,20 €
<i>Desperados</i>	4,50 €
<i>Heineken 25 cl</i>	3,20 €
<i>Monaco</i>	4 €
<i>Demi panaché</i>	3,40 €

# Digestifs

Armagnac, Cognac, Calvados	5,20 €
Cognac « Chai du Roussoir » (Vieille Réserve 5 ans d'âge)	10 €
Baileys, Malibu, Cointreau, Get	5,20 €
Eau de vie glacée (mirabelle, poire)	5,20 €

# Champagnes

Aubry	La coupe	12 cl	7,60 €
	Kir royal	12 cl	8,60 €
	La bouteille	75 cl	41 €
Taittinger	La coupe	12 cl	12 €
	Kir royal	12 cl	14 €
	La bouteille	75 cl	71 €

# Boissons

Jus de fruits (orange, ananas, pamplemousse, abricot)	3,20 €
Sodas (Coca, Orangina, Schweppes, Ice-ten)	3,20 €
San Pellegrino 1/2 bouteille	3,50 €
San Pellegrino 1 litre	6 €
Vittel 1 litre	6 €
Vittel 1/2 bouteille	3,50 €

# Boissons chaudes

Expresso	2 €
Grand Expresso	3,50 €
Expresso crème	2,20 €
Grand Expresso crème	3,70 €
Infusions, thés	3 €

## Les entrées

<i>Chipirons à la plancha au piment d'Espelette</i>	10,30 €
<i>Gratin de chèvre au thym</i>	8,30 €
<i>Oeufs cocotte au foie gras et à la fleur de sel</i>	10,30 €
<i>Terrine de foie gras maison et ses toasts grillés</i>	13,40 €
<i>Bricks de chèvre au miel et à la menthe</i>	8,30 €
<i>Noix de Saint-Jacques aux éclats de noisettes</i>	14,50 €

## Les salades

<i>La chevrotine</i> <i>(salade, tomates, lardons, noix, jambon de pays, chèvre)</i>	12,50 €
<i>La landaise</i> <i>(salade, tomates, célers, magrets fumés, foie gras)</i>	16 €
<i>L'atlantique</i> <i>(salade, crevettes, calamars, saumon fumé, avocats, oranges)</i>	15,50 €

## Les huîtres

<i>Les 6</i>	10,30 €
<i>Les 9</i>	15,50 €
<i>Les 12</i>	20 €





# Les poissons & viandes

## Poissons

<i>Pavé de saumon et son crumble de chorizo</i>	16,50 €
<i>Gambas flambées au cognac</i>	16,50 €

## Viandes

<i>Confit de canard garni</i>	13 €
<i>Entrecôte 350g</i>	19,60 €
<i>Entrecôte 500g</i>	26 €
<i>Onglet de veau (300g)</i>	16,80 €
<i>Onglet 300g</i>	16 €
<i>Côte de bœuf (800g pour 2 personnes désossée)</i>	42 €
<i>Magret entier grillé</i>	20,50 €
<i>1/2 magret grillé</i>	12 €
<i>Tartare de bœuf préparé</i>	16,50 €
<i>Plancha du grilladin (entrecôte, onglet, brochette de bœuf, magret)</i>	26 €
<i>Brochette de bœuf suspendue</i>	16,50 €





# Les desserts



<i>Mousse de cognac sur caramel</i>	6,70 €
<i>Carpaccio d'ananas au rhum blanc et sa glace coco</i>	6,70 €
<i>Crème brûlée</i>	6,70 €
<i>Profiteroles au chocolat</i>	6,70 €
<i>Brioche façon pain perdu et sa glace caramel beurre salé</i>	6,70 €
<i>Comme une forêt noire</i>	6,70 €
<i>Fondue de camembert (pour 2 pers.) (A commander en début de repas)</i>	10,00 €
<i>Assiette de fromages</i>	6,70 €
<i>Café gourmand (Selon l'humeur du jour)</i>	6,70 €

# Les glaces

<i>Dame blanche (glace vanille, chocolat, amandes, chantilly)</i>	6,20 €
<i>Café au chocolat liégeois (glace et sauce café ou chocolat, amandes, chantilly)</i>	6,20 €
<i>Coupe colonel (sorbet citron vert, vodka)</i>	7,20 €
<i>Coupe du verger (pêche, mandarine, framboise, citron)</i>	7,20 €
<i>Douce irlandaise (café, Baileys, amandes, chantilly)</i>	7,20 €
<i>Glace au choix (la boule) (vanille, café, chocolat, citron, framboise, cassis, noix de coco, pistache, pêche, mandarine, caramel beurre salé, rhum-raisins)</i>	2,10 €

## Menu 19 €

Chipirons à la plancha au piment d'Espelette

Ou

Brick au chèvre, au miel et à la menthe

---

Confit de canard garni

Ou

Onglet garni (250g) frites maison

---

Mousse de cognac sur caramel

Ou

Carpaccio d'ananas au rhum blanc et sa glace coco

## Menu 26 €

Œuf cocotte au foie gras et fleur de sel

Ou

Gratin de chèvre au thym

---

Entrecôte garnie (250g)

Ou

1/2 magret grillé garni

---

Crème brûlée

Ou

Comme une forêt noire



# Menu 34,50 €

Noix de Saint-Jacques aux éclats de noisettes  
Ou  
Terrine de foie gras maison sur toasts grillés

---

Pavé de saumon et son crumble de chorizo  
Ou  
Viande au choix (sauf côte de bœuf) (300g)

---

Brioche façon pain perdu et sa glace caramel beurre salé  
Ou  
Profiteroles au chocolat



# Formule Maison

(du mardi au vendredi midi uniquement)

1 entrée ou 1 dessert du jour  
+  
1 onolet (200 g) garni  
+  
1 café



1 entrée ou 1 dessert du jour  
+  
Onolet de veau (200g) garni  
ou  
1 entrecôte (200 g) garnie  
+  
1 café



# Formule "P'tits kids"

Nuggets frites ou steak haché  
+ 1 glace Smarties ou 1 gaufre au chocolat  
+ 1 verre de Coca

