mouthwatering flavours

find here all our good meals

**La Maison Rougié célèbre ses 150 ans en 2025 : chaque jour, avec ses fermes familiales Françaises ancrées dans leur terroir et dans la pure tradition, la Maison Rougié garantit l'origine France et la qualité et de ses foies gras et viandes de Canard*

GETTING STARTED

Creamy Burrata — **12€**
Focaccia Bread and Fresh Tomatoes

Pan-fried Foie Gras Escalopes poêlée, — **15€**
Tomato-Apricot and Rosemary Chutney

Salmon, — **11€**
Avocado and Granny Smith Apple Tartare

Roasted Eggplant — **8,5€**
Lebanese Salad and PDO Feta

Avocado Toast, — **9€**
Organic Poached Egg

HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKE BOWLS :
Avocado, Mango, Quinoa duo, Chickpeas, Cucumber, Tomato, Spring onion

Salmon tartare — **21€**

Crunchy Chicken with Cereal — **18€**

Coriander/Mint Falafels — **17€**

ALMOST GROWN UP

KID'S MENU = 12,5€
For children up to age 12, ask for the kid menu !

TO KEEP GOING

Our meals are served with side dishes, if you want to change them, tell us !

MSC Cod Back with Chorizo, Pepper Coulis, *Courgette and Flower*	20€
Pad Thai with Wild Shrimp *in Soy Sauce and Cashew Nuts*	20€
Pad Thai with Vegetables *in Soy Sauce and Cashew Nuts*	16€
« Chicken Lettuce Under Bacon » Original Sandwich - BBQ sauce *Fries and Green Salad*	18,5€
½ Duck breast with peaches, *Sarladaise potatoes*	21€
Ricotta Ravioli *Basil, Parmesan Cream and Pine Nuts*	18€
150g Angus Beef Burger *with Red Cheddar and Grilled Bacon*	18,5€
Rib steaks with Gorgonzola sauce, *Fries and green salad*	25€
Suppléments Garnitures *Riz basmati, Frites, Haricots Verts, Brocolis et Ecrasé de pommes*	3,5€
Supplément Salade verte	2€

FINAL PLEASURES

Pistachio Crème Brûlée	9€
Half-cooked with 2 Chocolates, *ry-violet ice cream*	10€
Hibiscus Tiramisu and Red Fruit Marmalade	8,5€
Apricot shortbread, *honey lavender ice cream*	10€
Cheese Plate AOC	13€

ALL ABOARD

CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut – 12,5%	9€		45,5€
Laurent Perrier La Cuvée Brut – 12%	12,5€	35,5€	58,5€

APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny – 19% 6cL	6,5€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cL	4,9€
Martini bianco ou rosso - 14,4%, Campari - 28,5% 6cL	5,4€

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir with white Burgundy 12,5cL *avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise*	5,5€
Lillet Tonic – 17% 15cL	9€
Apérol – 12,5% 6cL	6,5€

BEERS

Draft beers	15cl	25cl	50cl
Heineken – 5%		4,5€	7,5€
Affligem Pression – 6,7%		5,2€	8,5€

Bottled beers

Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, *round & sweet* 33cL	6€
Desperados original - 5,9%, *tequila flavoured with notes of citrus* 33cL	6€
Lagunitas IPA – 6,2%, *citrus & spicy notes* 35,5cL	7€
Mort Subite White Lambic – 4,2%, *refreshing and tangy* 33cL	6,5€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, *citrus & spicy notes* 33cL	6€
Pelforth brune – 6,5%, caramelized with character 33cL	6€

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0,0, 33cL	6€
Desperados virgin 0,0, *citrus and lemon notes* 33cL	5,5€

CIDER

Appie Le Brut – 4,7% 33cL	7€

KEEP WARM

HOT BEVERAGES

Café Nespresso

Double expresso 3,5€
Expresso 2,7€

Thés Kusmi tea Bio

Thés noirs 3,5€
Thé Prince Wladimir (bio) *Thés noirs, agrumes, vanille et épices*
English Breakfast (bio) *Thés noirs de Ceylan et d'Assam*
Thé Earl Grey (bio) *Thé noir à la bergamote*
Thé Quatre Fruits Rouges (bio) *Thé noir aux saveurs de fruits rouges*

Thés verts 3,5€
Thé Vert de Chine (bio)*Thé vert Sencha de Chine*
Thé vert à la menthe (bio)*Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe*
Thé Détox (bio)*Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron*

Infusions 3,5€

Infusion AquaRosa (bio) *Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges*
Infusion Be Cool (bio) Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio) 3,5€
Matcha latte 3,5€

THIRSTY

Free carafe or glass of water on request

MINÉRALE WATER	33cl	50cl	1l
Vittel		4€	5,5€
San Pellegrino		4€	5,5€
Perrier	4,5€		

SODAS 4,5€

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 33cL
Fanta orange, Sprite 25cL
Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche, Oasis tropical, Orangina 25cL

GRANINI FRUITS JUICE AND NECTARS 4,5€

Tomato, orange or apple juice 25cL
Pink Grapefruit, pineapple, strawberry, apricot nectar 25cL

APERIKIDS - ONLY FOR CHILDREN! 5€

A TOUCH OF FRESHNESS (15cl) 7,5€

Fresh herbal : lemon, cucumber, thyme, saprkling water
Homemade Iced tea
Craft soda Mona - Lemon & Green Lemon - Bio *100% naturel et peu sucrée*
Craft soda Mona – Sparkling apple juice - Bio *100% naturel et français*

VINTAGE YEAR

WHITE WINE AOC	15cl	75cl
IGP Pays d'Oc 2024 *Infini "Viognier"*	7€	30€
AOC Entre deux Mers 2024 *Château La Freynelle*		33€
AOC Saint Véran 2023-2024 *Domaine Thibert*		45€
AOC Chablis 2023 *Domaine du Colombier*	11€	55€

ROSE WINE AOC	15cl	75cl
AOC Sable de Camargue 2024 Bio *Domaine de Figueirasse*	6€	28€
AOC Côtes de Provence 2024 Bio *Domaine Saint Victorin "Natalie"*		35€

RED WINE AOC	15cl	75cl
AOC Duché d'Uzés 2022 Bio *Domaine Les Lys "La Petite"*		30€
AOC Bourgueil 2019 *Lorieux*	7€	34€
AOC Vallée du Rhône 2022-2023 Bio *Alain Jaume "Grand Veneur"*		35€
AOC Beaujolais Lancié 2022-2023 *Domaine des Nugues*		40€
AOC Bordeaux 2020 *Château de Reignac "R"*	11€	53€
AOC Mercurey Premier Cru 2022-2023 *Domaine Juillot "Clos Tonnerre"*		73€

Free carafe or glass of water on request.

Alcohol abuse can be dangerous to your health. Consume in moderation.

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée

Some of the products in our recipes are defrosted to ensure they are available 24 hours a day.

Some of the products in our recipes are frozen to preserve their flavour all year round.

BIO : Products from organic farming.

Allergenic products: consult the information available at the reception of the restaurant.

The «Homemade» dishes are prepared on site from raw products.

The origin of our beef is displayed in this restaurant.

The weights indicated are before cooking and may vary by at least 10%.

Net prices in euros - All our prices are in euros and include VAT and service.

PEFC™ 10-31-1560