



**avoir l'eau à la bouche**

retrouvez ici tous nos bons petits plats

*\*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*


## ENTRÉE EN MATIÈRE

Tatin d'Endives <i>Maroilles et Noix</i>	10€
Escalopes de Foie Gras poêlée  , <i>Chutney de Poire-Gingembre</i>	15,5€
Avocado Toast <i>Oeuf poché Bio </i>	9€
Velouté de Butternut,  <i>Crumble Noisette et Châtaigne</i>	8€
Ceviche de Dorade Sébaste Mangue-Citron vert <i>Vinaigrette Passion</i>	11€

## HEALTHY STYLE

### LE COIN DES POKE BOWLS :

(Pousse d'Épinard, Betterave, Haricots Rouges, Avocat, Cébette, Fève, Pamplemousse, Chou-fleur)

Ceviche de Dorade Sébaste	20€
Poulet croustillant aux céréales	18€
Falafels Coriandre - Menthe 	17€

## PRESQUE GRAND

### MENU ENFANT = 12,5€

*Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !*



# PAR ICI LA SUITE

Tous nos plats sont accompagnés  
de leurs garnitures, si vous souhaitez  
en changer, n'hésitez pas !

Filet de Sandre sauce au Noilly Prat, <i>Poêlée de Champignons</i>	19€
Risotto à la crème de Morilles,  <i>Copeaux de Parmesan AOP</i>	18,5€
Côte de Cochon du Pays Basque (350grs) mariné Barbecue Poivre Fumé – Domaine ABOTIA <i>Ecrasé de pommes de Terre</i>	24€
½ Magret de Canard « Rougié » à l'Orange et pain d'Epices,  <i>Potimarron</i>	21€
Burger de Bœuf du Limousin 150 gr <i>à la Tomme de Savoie et Lard grillé</i>	19€
Filet de Poulet (VF) et son jus Corsé, <i>Gnocchi à la crème de Parmesan et Epinard</i>	18€
« Chicken Lettuce Under Bacon »  Sandwich Original <i>Sauce Barbecue, Frites et Salade verte</i>	19€
Suppléments Garnitures <i>Ecrasé de pommes de terre, purée de potimarron, riz basmati, haricots verts, frites</i>	4€
Supplément Salade verte	3€

# DERNIERS PLAISIRS

Mousse au Chocolat aux Œufs Bio <i>Et Granola maison</i>	9€
Crème Brulée au Spéculoos	9€
Croustillant Poire et Amandes <i>Sauce Chocolat</i>	9€
Crumble au Beurre Salé et Pommes Bio, <i>Crème Epaisse</i>	9€
Assiette de Fromages AOP	13€



# A L'ABORDAGE

## LES 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 au bourgogne blanc 12,5cl <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			5,5€
Lillet Tonic – 17% 15cl			9€
Apérol – 12,5% 6cl			6,5€

## BIÈRES

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

## Bières bouteilles

Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, ronde & sucrée 33cl	6€
Desperados original - 5,9%, notes d'agrumes et arômes de téquila 33cl	6€
Lagunitas IPA – 6,2%, amère aux notes d'agrumes 35,5cl	7€
Mort Subite White Lambic – 4,2%, rafraichissante et acidulée 33cl	6,5€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, agrumes & notes d'épices 33cl	6€
Pelforth brune – 6,5%, caramélisée & de caractère 33cl	6€

## Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0,0 33cl	6€
Desperados virgin 0,0, notes d'agrumes et citron 33cl	5,5€

## CIDRE

Appie Le Brut – 4,7% 33cl	7€
---------------------------	----

# BIEN AU CHAUD

## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Double espresso	3,5€
Espresso	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€

# LARMES DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES	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

#### NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4,5€

Jus de tomate, orange ou pomme	25cL
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot	25cL

#### APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS! 5€

#### UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl) 7,5€

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse
Thé glacé maison
Soda artisanal Mona citron citron vert - <i>Bio</i> 100% naturel et peu sucrée
Pétillant pomme artisanal Mona - <i>Bio</i> 100% naturel et français

# MILLÉSIMÉ

## LES VINS BLANCS AOC

15cl

IGP Pays d'Oc 2024

7€

*Infini "Viognier"*

AOC Entre deux Mers 2024

*Château La Freynelle*

AOC Saint Véran 2023-2024

*Domaine Thibert*

AOC Chablis 2023

11€

*Domaine du Colombier*

## LES VINS ROSÉS AOC

15cl

AOC Sable de Camargue 2024 *Bio*

6€

*Domaine de Figueirasse*

AOC Côtes de Provence 2024 *Bio*

*Domaine Saint Victorin "Natalie"*

## LES VINS ROUGES AOC

15cl

AOC Duché d'Uzès 2022 *Bio*

*Domaine Les Lys "La Petite"*

AOC Bourgueil 2019

7€

*Lorieux*

AOC Vallée du Rhône 2022-2023 *Bio*

*Alain Jaume "Grand Veneur"*

AOC Beaujolais Lancié 2022-2023

*Domaine des Nugues*

AOC Bordeaux 2020

11€

*Château de Reignac "R"*

AOC Mercurey Premier Cru 2022-2023

*Domaine Juillot "Clos Tonnerre"*



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande,

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération,

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

*Bio* BIO : Produits issus de l'agriculture biologique,

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant,

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts,

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant,

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %,

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris,



PEFC 10-31-1560