



**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 10€  
Maroilles et Noix

Escalopes de Foie Gras poêlée  ,  
Chutney de Poire-Gingembre 15,5€

Avocado Toast  
Oeuf poché Bio  9€

Velouté de Butternut,   
Crumble Noisette et Châtaigne 8€

Ceviche de Dorade Sébaste Mangue-Citron vert  
Vinaigrette Passion 11€

## HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKE BOWLS :  
(Pousse d'Epinard, 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, **19€**  
*Poêlée de Champignons*

Risotto à la crème de Morilles,  **18,5€**  
*Copeaux de Parmesan AOP*

Côte de Cochon du Pays Basque (350grs) **24€**  
mariné Barbecue Poivre Fumé – Domaine ABOTIA  
*Ecrasé de pommes de Terre*

½ Magret de Canard « Rougié » **21€**  
à l'Orange et pain d'Epices,   
*Potimarron*

Burger de Bœuf du Limousin 150 gr **19€**  
*à la Tomme de Savoie et Lard grillé*

Filet de Poulet (VF) et son jus Corsé, **18€**  
*Gnocchi à la crème de Parmesan et Epinard*

« Chicken Lettuce Under Bacon »   
Sandwich Original  
*Sauce Barbecue, Frites et Salade verte*

Suppléments Garnitures **4€**  
*Ecrasé de pommes de terre, purée de potimarron, riz basmati, haricots verts, frites*

Supplément Salade verte **3€**

# DERNIERS PLAISIRS

Mousse au Chocolat aux Œufs Bio **9€**  
*Et Granola maison*

Crème Brûlée au Spéculoos **9€**

Croustillant Poire et Amandes **9€**  
*Sauce Chocolat*

Crumble au Beurre Salé et Pommes Bio, **9€**  
*Crème Epaisse*

Assiette de Fromages AOP **13€**



# A L'ABORDAGE

## LES CHAMPAGNES

Champagne Tsarine Premium Brut – 12,5%	12,5cl	37,5cl	75cl
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 Carton, mûre ou framboise</i>	5,5€
Lillet Tonic – 17% 15cl.	9€
Apérol – 12,5% 6cl.	6,5€

## BIÈRES

Bières pressions	15cl	25cl	50cl
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 tequila 33cl.	6€
Lagunitas IPA – 6,2%, amère aux notes d'agrumes 35,5cl.	7€
Mort Subite White Lambic – 4,2%, rafraîchissante et acidulée 33cl.	6,5€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, agrumes & notes d'épices 33cl.	6€
Pelforth brune – 6,5%, caramelisée & 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 expresso

3,5€

Expresso

2,7€

Thés Kusmi tea *Bio*

3,5€

### Thés noirs

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 - *Bio* 100% naturel et peu sucrée

Pétillant pomme artisanal Mona - *Bio* 100% naturel et français

# MILLÉSIMÉ

## LES VINS BLANCS AOC

IGP Pays d'Oc 2024

*Infini "Viognier"*

15cl

7€

AOC Entre deux Mers 2024  
*Château La Freynelle*

AOC Saint Véran 2023-2024

*Domaine Thibert*

AOC Chablis 2023

*Domaine du Colombier*

11€

## LES VINS ROSÉS AOC

AOC Sable de Camargue 2024 *Bio*

*Domaine de Figueirasse*

15cl

6€

AOC Côtes de Provence 2024 *Bio*

*Domaine Saint Victorin "Natalie"*

## LES VINS ROUGES AOC

AOC Duché d'Uzés 2022 *Bio*

*Domaine Les Lys "La Petite"*

15cl

AOC Bourgueil 2019

*Lorieux*

7€

AOC Vallée du Rhône 2022-2023 *Bio*

*Alain Jaume "Grand Veneur"*

AOC Beaujolais Lancié 2022-2023

*Domaine des Nugues*

AOC Bordeaux 2020

*Château de Reignac "R"*

11€

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** : 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,