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

Endive, Maroilles Cheese, and Walnut Tatin	**10€**
Pan-seared Foie Gras Escalopes ROUGIÉ , *Pear-Ginger Chutney*	**15,5€**
Avocado Toast *And Poached Egg* BIO	**9€**
Butternut Velouté, *Hazelnut and Chestnut Crumble*	**8€**
Sea bream and rockfish ceviche with mango and lime *Passion fruit vinaigrette*	**11€**

HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKE BOWLS :
(Spinach Shoot, Beetroot, Red Beans, Avocado, Spring Onion, Broad Bean, Grapefruit, Cauliflower)

Sea Bass and Scarlet Perch Ceviche	**20€**
Crispy cereal chicken	**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

Pike-perch fillet with Noilly Prat sauce, **19€**
Sautéed mushrooms

Morel cream risotto, **18,5€**
Shavings of AOP Parmesan

Basque Country Pork Chop « Domaine ABOTIA » (350grs) **24€**
marinated with smoked pepper/barbecue,
served with mashed potatoes

½ Duck Breast « Rougié » **21€**
with Orange and Gingerbread,
Red Kuri Squash

150g Limousin Beef Burger **19€**
with Mountain Tomme Cheese and Grilled Bacon

Chicken Fillet (with French sauce) and its Rich Jus, **18€**
Gnocchi with Parmesan Cream and Spinach

« Chicken Lettuce Under Bacon » **19€**
Original Sandwich
BBQ sauce, French Fries and Green Salad

Topping supplements **4€**
Mashed potatoes, pumpkin purée, basmati rice, green beans, french fries Extra

Green salad **3€**

FINAL PLEASURES

Chocolate Mousse with Organic Eggs **9€**
And Homemade Granola

Speculoos Crème Brûlée **9€**

Crispy Pear – Almond **9€**
Chocolate Sauce

Salted Butter and Organic Apple Crumble, **9€**
Thick Cream

Cheese Plate AOP **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

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

ROSE WINE AOC 15cl

AOC Sable de Camargue 2024 Bio **6€**
Domaine de Figueirasse

AOC Côtes de Provence 2024 Bio
Domaine Saint Victorin "Natalie"

RED WINE AOC 15cl

AOC Duché d'Uzés 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"

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
Bio 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