

Les Vins Rouges

	le verre 12cl	50cl (Carafe)	75cl
Bordeaux :			
Haut Medoc « Victoria II » AOC	4,90	18,50	27,90
St-Estèphe « Héritage Le Boscq » AOC	6,90	27,00	40,00
St-Emilion Grand Cru « Bellerose » AOC	7,40	28,00	42,50
Saint-Julien « Amiral de Beychevelle » AOC			68,00
Mac Carthy « Haut-Marbuzet » AOC			69,00
Jura & Côte du Rhône :			
Brouilly « Domaine Jambon » AOC			27,90
Crozes-Hermitages « Inspiration » AOC	6,40	25,00	37,00
Saint-Joseph « Les vins de Vienne » AOC			39,00
Côte Rotie brune et Blonde « Pierre Gaillard » AOC			69,00
ChâteauNeuf du Pape « La Nerthe »			65,00
Vallée de la Loire :			
Gamay de Touraine « frais »	3,80	13,80	
Menetou-Salon « frais » cave Assadet AOC	5,00	20,00	29,90
Bourgogne :			
Mercurey « Domaine Belleville » Les Pierrières			42,00
Hautes Côtes de Nuits « domaine Cornu »	6,40	23,60	39,00
Languedoc :			
St Chinian « domaine Pradels » AOC BIO			26,90
Italie :			
Centanni « Lamborghini »	6,40	25,00	37,00
Sangue Di Miura « Lamborghini »			70,00

Les Vins Blancs

	le verre 12cl	50cl (Carafe)	75cl
Menetou-Salon « Cave Assadet » AOC	5,20	20,90	31,30
Sancerre « Domaine Crochet » AOC	5,50	23,00	34,50
Petit chablis « Maison Régnard » AOC	6,80	27,00	38,90
Pouilly Fuissé « Domaine de la Creuse Noire »	6,90	28,00	40,00
Bandol « Moulin de la Roque	6,10	25,40	36,50
Charmes Colombelle – Côte de Gascogne	4,80	18,00	25,80
Pacherenc du Vic Bilh « Moelleux » AOC	5,80	23,50	34,50
Centanni « Lamborghini »	6,40	25,00	37,00
Côte de Gascogne – Chardonnay IGP	3,80	13,80	

Les Vins Rosés

	le verre 12cl	50cl (Carafe)	75cl	150cl
M de Minuty - Côte de Provence AOC			43,90	76,00
Pétula AOC « Lubéron »	5,80	24,00	30,00	
Villa Vallombrosa	6,60	27,50	39,00	63,00
Mas de Pampelone « Coteaux de St Tropez »	5,50	22,00	28,50	49,00
Prunelle	4,80	19,00	27,00	
Bandol « Provence » Moulin de la Roque	6,10	25,40	36,50	

Tous nos prix sont nets, service compris et indiqués en euro.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé...

Nous vous signalons qu'il est possible d'emporter votre bouteille de vin non terminée.

Les millésimes des vins sont susceptibles de changer selon les périodes.

Les Douceurs et Fromages

Assiette de 4 Fromages affinés	8,00
Dessert du jour consultez l'ardoise (sauf soir & dimanche)	6,90
Fromage Blanc & Coulis de Fruits Rouges	6,50
Crème brûlée vanille	7,90
Baba au rhum façon mojito	9,90
Moelleux chocolat & glace vanille	7,50
Coupe de Fraises & Chantilly	6,90
Merveilleux chocolat caramel de chez Catrissse	8,50
Salade de Fruits Frais	6,50
2 Boules de Glace aux choix « Pedone Glacier artisanal »	7,90
Vanille, Chocolat, Pistache, Fraise, ACE, Citron, Spéculoos, Coco, café	
Coupe Dame Blanche ou Noire	8,50
Glace Vanille ou Glace Chocolat Noir, Sauce Chocolat & Chantilly	
Sablé breton & crème citron	8,90
Glace Vanille, fraise & chocolat, sauce chocolat, Chantilly & banane	
Café ou Thé Gourmand 4 pièces	8,90
Irish Coffee Gourmand 4 pièces	14,00
Colonel Glace Citron & Vodka // liqueur de poire & sorbet // liqueur mandarine napoléon & sorbet orange// genièvre de Loos & glace spéculoos	9,80
La Part de Gâteau Personnalisé (sur Commande uniquement)	7,90

La Cafétérie & Les Digestifs

Espresso	2,40
Décaféiné, Café crème	2,50
Thé et infusion « Richard »	2,60
Double espresso	3,60
Cappuccino / Chocolat Chaud	3,90
Irish Coffee (Nécessite un temps de préparation)	9,90
Get 27 ou 31 / Bailey's	4cl 7,50
Cœur de Bière « Klipfel »	4cl 8,90
Calvados « Busnel » Vieille Réserve VSOP	4cl 9,60
Cognac « Hennessy Fine de Cognac » VSOP	4cl 9,60
Armagnac « Château de Laubade XO »	4cl 9,60
Limoncello	4cl 7,50
Houille « Carte Noire »	
(Flandre Artois fabrication régionale artisanale)	4cl 9,60
Vieille Prune de Souillac	4cl 9,60
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4cl 9,60
Carribbean Rum « Six Saints » 41,7°	4cl 9,60
Rhum XO « Habitation Clément » 42°	4cl 9,90
Belle poire ou Poire Williams	4cl 9,50

Les cafés Richard

Découvrez la richesse aromatique des cafés que nous avons sélectionnés pour vous...

Florio - Puissant & Onctueux	3,10
Perle Noire - Riche & Harmonieux	3,10
Moka Noisette - Original & Savoureux	3,10
Honduras Bio Equitable - Raffiné & Fruité	3,10



La Carte du Restaurant

Domaine
des Cigognes

Un lieu Rare
pour des moments
Uniques.

Nos Champagnes

La Coupe de Méthode « Petites Bulles »	12cl	6,00
La Coupe de Champagne Thomas Pavy, Propriétaire-récoltant	12cl	9,30
Kir « Royal » (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Violette)	12cl	9,50
Nos Bouteilles de Champagne :		
Champagne Thomas Pavy	75cl	57,00
Champagne Moët & Chandon Impérial Brut	75cl	90,00
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut	75cl	78,00
Champagne Veuve Clicquot Brut	75cl	99,00

Nos Apéritifs Traditionnels

(Pour les cocktails, voir la carte « spéciale »)

Kir Vin Blanc (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Violette)	12cl	3,90
Ricard	2cl	3,80
Martini Blanc ou Rouge	5cl	5,00
Campari/Porto Sanderman rouge ou blanc/Suze	5cl	5,00
Picon Bière (25cl) ou Vin Blanc (15cl)		5,90
Gin 40° (Beefeater), Vodka 40° Pure / Rhum Bacardi	4cl	7,00
Spritz Apérol	15cl	8,50
Gin « Ornabrak » 43° (supp. 1,50€ Tonic concombre)	15cl	8,50
Américano « Maison »	15cl	9,90
Supplément soft Pomme, Orange, Tonic, Coca...	12cl	1,50

Notre Sélection de Whiskies

Clan Campbell 40° (Supplément Coca +1,50 €)	4cl	5,50
Chivas 15 ans (Fût de Cognac) 40°	4cl	9,00
The Glenlivet 15 ans (Fût de Chêne Français limousine) 45°	4cl	12,00
Knockando 12 ans (Fût de Xéres et Bourbon, note d'amande) 45°	4cl	9,00
Lagavulin 16 ans (Fût de Chêne, Intense suave et fume) 45°	4cl	13,00
Cardhu 12 ans (Fût de Chêne Américain, affiné au Bourbon) 40°	4cl	9,50
Irish Whiskey (Irlandais) Jameson Black Barrel		
(Fût de Bourbon et Xéres, 3 distillations Et Charbonnés 2 fois) 40°	4cl	8,50
Jack Daniel's (Tennessee)		
(Filtrer au charbon de bois, équilibré & notes de chêne) 40°	4cl	8,50
Nikka Coffey Grain (Japonais)		
(Grain de Maïs - Style suave) 45°	4cl	10,00
Rozelieures Origine (Français) 40°	4cl	11,00

Les Bières

Pression	25cl	33cl	50cl
Carlberg 5°	4,50	5,50	7,80
Ducasse 4,5°	4,90	5,70	9,00
Bière du « Mois »	5,00	6,20	9,10
P.V.L 4,5°	5,20	6,90	9,90
Paix Dieu 10°	5,50	7,20	10,00

Bouteille 33 cl			
Vedett (Bière blanche) 4,5°	5,50	Chimay Bleue 5°	6,20
Duvel 4,5°	5,50	Pêche Mel'Bush 4,5°	5,20
Heineken (sans alcool)	4,00	Liefmans (Rouge) 25 cl 3,5°	5,50
St Feuillien (Grand Cru) 5,5°	5,20		

Les Softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro,	33cl	4,30
Sprite ou Fanta Orange	25cl	4,30
Schweppes Tonic, Agrumes, Orangina, Fuze Tea	25cl	4,00
Jus de Fruits Rauch (orange, Ananas, multi vitamines, tomate, pomme)	20cl	4,00
Vittel / Eau de Perrier	50cl	4,30
Vittel / Eau de Perrier, Villers St-Amand Plate ou Gazeuse	100cl	5,50
Perrier	33 cl	4,90
San Pellegrino	100cl	5,80
Supplément sirop (Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, rose, violette...)		0,20

Nos planches
apéritifs

Nos Planches, Ardoises à Partager ou pas !

	2 pers.	4 pers.
Tapenade & ses Croutons & Légumes Croquants	7,30	10,90
Charcuterie & Fromages & ses Accompagnements	12,50	18,90
Saumon fumé & ses accompagnements	13,50	19,90

Les Entrées

Foie gras de canard & chutney's	18,90	en plat
Escargots beurre à l'ail, La 12ene	15,90	
« LES ESCARGOTS DESROCHER : HÉLICICULTURE de WAHAGNIES »		
Tomate mozzarella Burrata & pesto tomate basilic	12,90	15,90
Carpaccio de bœuf 100g basilic & parmesan (210g en plat)	13,90	19,90
Tartare de saumon aux fines herbes & fromage blanc	14,50	18,90
Cocktail crevettes & guacamole	13,50	

Les Plats

Tartare de Bœuf au Couteau	17,90
(180g, fines herbes, sauce cocktail, frites & salade)	
Côte de bœuf 500g grillée	28,90
sauce poivre, gratin de P.de Terre & salade	
Le « LC Burger » simple ou double (supplément 2€), frites & salade	17,90
Steak Boucher 150 g, Oignons, Tomates, Salade, buns brioché de chez Catrissa	
Le « S'burger sauce Maroilles, frites & salade »	18,90
Un « LC Burger » simple avec en plus une sauce Maroilles	
Le Ch'ti Welch, frites & salade	18,50
Pain grillé, bière Chimay bleu, Jambon, Œuf, Maroilles Fermier AOC & Cheddar Galloway	
La Bavette de bœuf Angus 180g grillée, frites & salade, sauce échalote	22,50
Andouillette AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne,	18,50
frites & salade (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique !!!)	
« Le Potch de Pierrot à l'Anosteké », frites & salade	18,90
La César	18,00
Laitue romaine, Blanc de poulet pané, croutons, parmesan, câpres, anchois & Œuf dur	
Plat du jour viande consultez l'ardoise (du lundi au jeudi, le midi uniquement)	16,90
Escalope de Veau milanaise, tagliatelles & sauce tomate basilic	19,90
Pluma de Porc Ibérique 200g grillé sauce Barbecue, frites et salade	21,50

Côté terre

Côté mer

Côté végété

St Jacques en persillade & écrasé de pomme de terre	26,50
Gambas & tagliatelles à la provençale	26,00
Pavé de Saumon rôti, sauce béarnaise	22,50
P. de terre grenailles & herbes vertes	
Salade Océane crevettes, saumon, œuf dur, salade & crudités	20,00
Plat du jour poisson consultez l'ardoise (sauf soir & dimanche)	16,90
Dorade Royale entière rôtie riz & ratatouille sauce pesto	25,90
Tagliatelles pesto, parmesan, roquette & tomates confites	15,90
Salade de Melon & mozzarella Burrata, vinaigrette basilic & citron vert	17,90

Autres Garnitures : Riz Blanc, tagliatelles Fraîches, Gratin de Pommes de Terre, Haricots verts, ratatouille, frites fraîches, écrasé de p.de terre, p.de terre grenailles, légumes du moment, salade verte.

Garniture Supplémentaire : 2,50

Sauces : Poivre vert, Beurre blanc, Béarnaise, Mayonnaise, Maroilles, Echalote, Pesto, Moutarde, Barbecue, Cocktail & Tomate basilic

Sauce Supplémentaire : 1,00

Chaque Vendredi Midi

(En fonction des Conditions Climatiques)

BARBECUE GEANT

à 28,00€/pers.

(Buffet de Salades, Viandes & Poissons Grillés & Buffet de Desserts à Volonté!!!)

Le Menu enfant 12,90

Steak Boucher 150g

Ou Fish & chips Ou Poulet pané

1 Glace & une Boisson (Coca Cola, Jus de Fruits, Sirops...)

Menu Cigogne 37,50

Tartare de saumon aux fines herbes
Carpaccio de bœuf au pesto

Bavette de bœuf Angus grillée.
Pavé de Saumon rôti, sauce béarnaise

Salade de Fruits Frais
Mauveux chocolat & glace vanille
La Part de Gâteau Personnalisé*

(*Supplément +5€/personne et sur réservation uniquement)

Menu Domaine 46,90

Foie Gras de Canard « Maison »
Saumon fumé & ses accompagnements
Escargots beurre à l'ail, La 12ene

St Jacques en persillade & écrasé de pomme de terre
Dorade Royale entière rôtie, riz & ratatouille sauce pesto
Filet de Bœuf (180g) Poêlé, Sauce poivre vert
& Gratin de Pommes de Terre

Merveilleux chocolat caramel de chez Catrissa
Café Gourmand
Coupe Dame Blanche ou Noire
La Part de Gâteau Personnalisé*

(*Supplément +5€/personne et sur réservation uniquement)

Si vous êtes plus de 9 convives à table, merci de limiter vos choix à 4 entrées, 4 plats & 4 desserts différents (surtout si vous êtes pressé). Merci de votre compréhension.

Tous nos plats sont faits, so'rice compris et indiqués en culres.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.