

Nos Champagnes

La Coupe de Méthode « Petites Bulles »	12cl	6,00
La Coupe de Champagne Thomas Pavy	12cl	9,10
Kir « Royal » (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Violette)	12cl	9,10
Nos Bouteilles de Champagne :		
Thomas Pavy	75cl	55,00
Champagne Moët & Chandon Impérial Brut ou Rosé	75cl	90,00
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut New	75cl	78,00
Champagne Mumm Rosé New	75cl	96,00

Nos Apéritifs Traditionnels

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

Kir Vin Blanc (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Violette)	12cl	3,90
Ricard	2cl	3,70
Martini Blanc ou Rouge	5cl	5,00
Campari/Porto Sanderman rouge ou blanc/Suze	5cl	5,00
Picon Bière ou Vin Blanc	25cl	5,90
Gin 40° (Beefeater), Vodka 40° Pure / Rhum Bacardi	4cl	7,00
Spritz Apérol	15cl	7,50
Gin « Ornabrak » 43° (supp. 1,50€ Tonic concombre)	15cl	8,50
Américano « Maison »	12cl	7,60
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
Chivas 18 ans (Fût de Xeres, Bourbon & Sherry – 85 Arômes)-40°	4cl	12,00
The Glenlivet 15 ans (Fût de Chêne Français limousine)-43°	4cl	12,00
Knockando 12 ans (Fût de Xeres et Bourbon, note d'amande)-43°	4cl	9,00
Lagavulin 16 ans (Fût de Chêne, Intense suave et fume)-43°	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 Xeres, 3 distillations Et Charbonnés 2 fois)-40°	4cl	8,50
Jack Daniel's		
(Filtrer au charbon de bois, équilibré & notes de chêne)-40°	4cl	8,50
Japonais Nikka Coffey Grain		
(Grain de Maïs – Style suave) -45°	4cl	10,00

Les Bières

Pression	25cl	33cl	50cl
Estaminet 5,2°	4,30	5,50	7,50
Ducasse 6,5°	4,50	5,70	8,10
Bière du « Mois »	4,80	5,90	8,60
Stuut ou B. S. Prestige	5,20	6,90	9,90
Paix Dieu 10°	5,50	6,90	9,90
Hoegaarden rosé 3°	4,90		

Bouteille 33 cl			
Vedett (Bière blanche)-4,7°	4,90	Chimay Bleue -9°	5,20
Duvel -8,5°	4,90	Chimay Blonde Dorée-4,8°	5,20
Carolus Triple -9°	4,90	Liefmans (Rouge) 25 cl-3,8°	4,90
St Feuillien (Grand Cru) -9,5°	5,20		

Les Softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Sprite ou Fanta Orange	33cl	4,30
Schweppes Tonic, Agrumes, Orangina, Fuze Tea	25cl	3,80
Jus de Fruits Rauch (orange, Ananas, multi Vitamines, tomate, pomme)	20cl	3,80
Vittel / Eau de Perrier	50cl	4,20
Vittel / Eau de Perrier	100cl	5,50
Perrier	33 cl	4,50
San Pellegrino	100cl	5,70
Supplément sirop (Menthe, Grenadine, citron, pêche, rose, violette...)		0,20



Nos Planches, Ardoises à Partager ou pas !

Tapenade & ses Croutons & Légumes Croquants	9,90
Charcuterie & Fromages & ses Accompagnements	15,90
Saumon fumé & ses accompagnements	18,90

Les Entrées

Foie gras de canard & chutney's ♥	15,50
Escargot beurre à l'ail, La 12ene	14,90
« LES ESCARGOTS DESROCHER : HÉLICICULTURE de WAHAGNIES »	
Tomate mozzarella Burrata & sorbet tomate basilic	12,90 15,90
Carpaccio de bœuf 100g basilic & parmesan (210g en plat)	10,80 18,90
Tartare de saumon aux fines herbes & fromage blanc	13,90 19,90

Les Plats

Tartare de Bœuf au Couteau	17,90
(180g, fines herbes, sauce cocktail, frites & salade)	
Côte de bœuf 500g grillée	28,90
sauce béarnaise, gratin de P.de Terre & salade	
Le « S'burger sauce Maroilles, frites & salade »	15,90
Steak Boucher 150 g, Oignons, Tomates, Salade, cheddar, buns brioché de chez Catrissa	
Le « LC Burger » simple ou double (supplément 2€), frites & salade	15,90
Steak Boucher 150 g, Oignons, Tomates, Salade, buns brioché de chez Catrissa	
Le Ch'ti Welch, frites & salade	16,50
Pain grillé, bière Chimay bleu, Jambon, Œuf, Maroilles Fermier AOC & Cheddar Galloway	
La Bavette de bœuf Angus 200g grillée, frites & salade, sauce échalote	19,00
½ Magret de canard à l'Orangina & écrasé de patate douce	22,90
Andouillette AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne,	15,50
frites & salade (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique !!!)	
Le Potch de Pierrot à l'Anosteké », frites & salade	17,50
La César	15,90
Laitue romaine, Blanc de poulet grillé, crouton, parmesan, câpre, anchois & Œuf dur	
Plat du jour viande consultez l'ardoise (sauf soir & dimanche)	14,90

Côté terre

Côté mer

Côté végé

St Jacques & Crevettes en persillade & écrasé de pomme de terre	25,50
Burger niçois sauce béarnaise & salade de haricot vert	19,90
Buns brioché de chez Catrissa, steak de thon grillé, tapenade poivron, anchois & Œuf dur	
Dos de cabillaud vapeur & riz façon paëlla	22,50
Salade Océane crevette, saumon, œuf dur, salade & crudité	16,90
Plat du jour poisson consultez l'ardoise (sauf soir & dimanche)	14,90
Tagliatelles pesto, parmesan, roquette & tomate confite	12,90
Purple risotto florale au lait d'amande	15,90

Autres Garnitures : Risotto, tagliatelles Fraîches, Gratin de Pomme de Terre, jardinière de légumes de saison, frites fraîches, écrasé de p.de terre, écrasé de patate douce
Sauces : Poivre vert, Beurre blanc, Béarnaise, Mayonnaise, Maroilles, Pesto, Cocktail

Le Menu enfant

Menu 15,50	Saumon Ou Jambon Fumé	Plat 6,50
	Steak Boucher 150g	
	Ou Fish & chips	
	1 Glace & une Boisson (Coca Cola, Jus de Fruits, Sirops...)	

Menu du jour



Uniquement le midi du lundi au jeudi

Menu Cigogne 33,90

Tartare de saumon aux fines herbes
Carpaccio de bœuf au pesto
Bavette de bœuf Angus grillée.
Dos de cabillaud & riz façon paëlla
Salade de Fruits Frais
Moelleux chocolat & glace vanille
La Part de Gâteau Personnalisé*

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

Menu Domaine 44,90

Foie Gras de Canard « Maison »
Saumon fumé & ses accompagnements
Escargot beurre à l'ail, La 12ene
St Jacques & Crevettes en persillade & écrasé de pomme de terre
½ Magret de canard à l'Orangina & écrasé de patate douce
Filet de Bœuf (200g) 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 +5,0€/personne et sur commande uniquement)

Pour une table de plus de 9 convives, nous vous demandons de limiter le choix à 4 entrées, 4 plats & 4 desserts différents. Merci de votre compréhension

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

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

Les Vins Rouges

	le verre 12cl	50cl (Carafe)	75cl
Haut Medoc « Victoria II » AOC	4,60	17,80	26,90
St-Estèphe « Héritage Le Boscq » AOC	6,90	27,00	40,00
St-Emilion Grand Cru « Les erables » AOC	7,40	28,00	42,50
Saint-Julien « Amiral de Beychevelle » AOC			68,00
Château Haut-Marbuzet			77,00
Arbois Pinot Noir – Frédéric Lornet AOC	4,80	18,00	25,80
Brouilly « Domaine Jambon » AOC			26,90
Crozes-Hermitages Domaine Ogier AOC	6,40	25,00	37,00
Saint-Joseph « Balligant » Domaine Ogier AOC			37,00
Côte Rotie brune et Blonde « E.Guigal » AOC			69,00
ChâteauNeuf du Pape « Clos de l'Oratoire »			68,00
Gamay de Touraine « frais »	3,80	13,80	
Menetou-Salon « frais » cave Assadet AOC	5,00	20,00	29,90
Mercurey « Domaine Belleville » Les Pierrières			39,00
Hautes Côtes de Nuits « Famille Picard »	6,40	23,60	39,00
Les Darons by Jeff Carrel AOC			25,90
Centanni « Lamborghini » New			37,00
Sangue Di Miura « Lamborghini » New			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	6,50	26,00	36,90
Pouilly Fuissé « Domaine de la Creuse Noire »	6,80	27,00	40,00
Gewurstraminer « Bestheim » AOC	4,80	18,00	25,80
Charmes Colombelle – Côte de Gascogne	4,80	18,00	25,80
Pacherenc du Vic Bilh « Moelleux » AOC	5,50	23,00	34,50
Centanni « Lamborghini » New			37,00
Grand Marrenon AOC New	5,90	18,00	28,00
Côte de Gascogne – Chardonnay IGP	3,80	13,80	

Les Vins Rosés

	le verre 12cl	50cl (Carafe)	75cl	150cl
Côte de Provence - M de Minuty AOC	6,10	25,40	36,90	59,00
La Rouillère « Grande réserve » AOC			34,90	
Villa Vallombrosa	6,60	27,50	39,00	63,00
Mas de Pampelone « Coteaux de St Tropez »	5,50	22,00	28,50	
Prunelle « Provence »	4,80	19,00	27,00	49,00

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.

Chaque Vendredi Midi

(En fonction des Conditions Climatiques)

BARBECUE GEANT

à 26.00€/pers.

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

Les Douceurs et Fromages

Assiette de Fromages affinés	7,50
Dessert du jour consultez l'ardoise (sauf soir & dimanche)	6,50
Fromage Blanc & Coulis de Fruits Rouges	6,50
Crème brûlée vanille	6,90
Moelleux chocolat & glace vanille	6,90
Coupe de Fraise & Chantilly	6,90
Merveilleux chocolat caramel de chez Catrissse	7,80
Salade de Fruits Frais	6,50
2 Boules de Glace aux choix « Pedone Glacier artisanal »	6,30
Vanille, Chocolat, Pistache, Fraise, ACE, Citron, Spéculoos, Coco, café	
Coupe Dame Blanche ou Noire	7,90
Glace Vanille ou Glace Chocolat Noir, Sauce Chocolat & Chantilly	
Banana split	7,90
Glace Vanille, fraise & chocolat, sauce chocolat, Chantilly & banane	
Café ou Thé Gourmand 4 pièces	7,90
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)	7,30

La Cafétérie & Les Digestifs

Expresso (ou cafés d'exception, voir détails ci-dessous)	2,30
Décaféiné, Café crème	2,40
Thé et infusion « Richard »	2,60
Double expresso	3,60
Cappuccino / Chocolat Chaud	3,90
Irish Coffee (Nécessite un temps de préparation)	9,90
Get 27 ou 31 / Bailey's	5cl 7,50
Cœur de Bière « Klipfel »	5cl 8,90
Calvados « Busnel » Vieille Réserve VSOP	5cl 9,60
Cognac « Hennessy Fine de Cognac » VSOP	5cl 9,60
Armagnac « Château de Laubade XO »	5cl 9,60
Limoncello New	5cl 7,50
Houille « Carte Noire »	
(Flandre Artois fabrication régionale artisanale)	5cl 9,60
Vieille Prune de Souillac	5cl 9,60
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	5cl 9,60
Carribbean Rum « Six Saints » 41,7° New	5cl 9,60
Belle poire ou Poire Williams	5cl 9,50

Les cafés Richard

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

Florío - Puissant & Onctueux	2,90
Perle Noire - Riche & Harmonieux	2,90
Colombie Supremo - Doux & Suave	2,90
Moka d'Éthiopie Yrgacheffe - Sauvage & Parfumé	2,90
Costa Rica Tarrazu - Acidulé & Complet	2,90
Papouasie Nouvelle-Guinée - Fruité & Équilibré	2,90
Sumatra - Racé & Exotique	2,90
Mexique Bio - Fin & Subtil	3,10
Jamaïque Blue Mountain - Ample & Opulent	5,50
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.