





Boissons Chaudes

CAFÉ EXPRESSO CELLINI
OU DÉCAFÉINÉ 1.80€

CAFÉ ALLONGÉ CELLINI 1.90€
American Coffee

DOUBLE EXPRESSO CELLINI
OU DÉCAFÉINÉ 3.20€

NOISETTE 1.90€
Espresso and a dash of milk

CRÈME 3.30€
espresso and milk

THÉ BARRONY'S 3.30€
Vanille, caramel, fruits rouges, ceylan, menthe fraîche
Tea: vanilla, caramel, red fruit, fresh mint or ceylan

INFUSIONS BARRONY'S 3.10€
Verveine, tilleul, menthe fraîche
Tea: vanilla, caramel, red fruit, fresh mint or ceylan

CHOCOLAT CHAUD 3.20€
Hot chocolate

CAPUCCINO "ORIGINAL" 4.20€
Mousse de lait

IRISH COFFEE 7.10€
4cl de Paddy, café et crème chantilly

Supplément lait ou citron 0.30€

Boissons Fraîches

PEPSI (33CL) 3.30€

PEPSI MAX (33cl) 3.30€

JUS DE FRUITS PAMPRYL (25cl) 3.30€
Orange, pamplemousse, abricot, banane, fraise, tomate, raisin, pomme, ananas
Orange, grapefruit, apricot, banana, strawberry, tomato, grape, apple, pineapple

OASIS (25cl) 3.30€

LIPTON ICE TEA (25cl) 3.40€

ORANGINA (25cl) 3.40€

SEVEN UP (33cl) 3.30€

SCHWEPPE'S (25cl) 3.30€
agrum, tonic, lemon

PERRIER (33cl) 3.50€

ENERGY DRINK (25cl) 4.00€

RICQLÈS (25cl) 3.30€

VITTEL (25cl) 3.20€

LIMONADE (25cl) 3.00€

LAIT, SIROP À VOTRE GOÛT (25cl) 2.90€

L'AUT FROID (25cl) 2.60€
Glass off milk

SIROP À L'EAU (25cl) 2.50€
« Sirop Fuego »: Orgeat, cassis, banane, kiwi, cerise, violette, caramel, pêche, grenadine, citron, menthe, fraise, fraise bonbon
Almond, blackcurrant, banana, kiwi, cherry, violet, peach, rose, caramel, grenadine, lemon, mint, strawberry, strawberry candy

Supplément rondelle ou sirop 0.30€



Bières Pression

TIGRE BOC
Bière blonde moelleuse et de caractère, riche en arômes maltés et fruités
25CL 3.20€
33CL 4.20€
50CL 6.00€

GRIMBERGEN BLONDE
La bière d'abbaye très riche en arôme et généreuse en goût
25CL 3.80€
33CL 4.80€
50CL 7.20€

GRIMBERGEN ROUGE
Tout le caractère d'une Grimbergen allié à la complexité et la fraîcheur du mélange de fruits rouges
25CL 4.10€
33CL 5.10€
50CL 7.70€

PANACHÉ
25cl 3.20€
33cl 4.20€
50cl 6.00€

MONACO
25CL 3.40€
33CL 4.40€
50CL 6.20€

Bières en Bouteille

GRIMBERGEN AMBRÉE (33CL) 5.60€

HEINEKEN LONG NECK (33CL) 5.60€

CHIMAY BLEUE (9° - 33CL) 6.50€

DESPERADOS (5.9° - 33CL) 6.10€

CORONA (4.6° - 33CL) 6.00€

CUBANISTO (5.9° - 33CL) 6.00€

SKØLL (6° - 33CL) 7.50€

BIÈRE SANS ALCOOL (5.8° - 33CL) 4.60€

BIÈRE DU MOMENT

Voir affichage en salle

Supplément rondelle ou sirop 0.30€

Les Gourmands

CAFÉ GOURMAND 5.90€
Café, allongé, noisette ou thé avec trois mignardises
Coffee with 3 small desert's

CAFÉ GOURMAND SUPÉRIEUR 6.50€
Chocolat, cappuccino, double espresso ou crème «hors viennois»



SEAU DE 5
CORONA OU CUBANISTO
25.00€

Les Cocktails

Mocktails

SANS ALCOOL

- PRETTY IN PINK** (28CL) **6.70€**
Orange, ananas, cranberry, jus de citron, sucre de canne liquide, mix fruit coco, grenadine
orange, pineapple, lemon and cranberry juice, brown sugar, coconut puree, grenadine
- LILOU** (28CL) **6.70€**
Pamplemousse rosé, orange, abricot, jus de citron, sirop de pomme
Grappefruit, orange, apricot and lemon juice, and apple syrup
- DÉLICE BONBON** (28CL) **6.70€**
Jus de banane, sirop de fraise bonbon, crème chantilly
Banana juice, strawberry candy syrup, whipped cream
- VIRGIN MOJITO** (33CL) **6.90€**
Limonade, citron vert, sucre roux, menthe fraîche
Brown sugar, fresh mint, lime and lemonade
- BANANE COLADA** (33CL) **6.70€**
Banane fraîche, mix fruit coco Monin, sirop de caramel, cannelle
Fresh banana, coco mix, caramel syrup, cinnamon
- AIR DU TEMPS** (33CL) **6.70€**
Banane fraîche, mix fruits fraise, jus d'ananas, sirop de pêche
Fresh banana, strawberry mix, pineapple juice, peach syrup

Shorts drinks

- CAÏPRINHA** (9CL) **7.10€**
Cachaça 4cl, citron vert, sucre de canne
Cachaça 4cl, lime, sugar cane
- AMERICANO** (10CL) **7.10€**
Martini blanc 4cl, Martini rouge 4cl, Campari 2cl
- MARGARITA** (9CL) **7.10€**
Téquila Camino real 4cl, triple sec 2cl, jus de citron
Camino real tequila 4cl, Triple sec 2cl, lemon juice
- TI PUNCH** (6CL) **7.10€**
Rhum 3 rivieres 4cl, citron vert, sucre en cassonade
Rum 55° 4cl, lime, brown sugar
- BLUE VODKA** (9CL) **7.60€**
Vodka Eristoff 4cl, citron vert, sucre de canne liquide, curaçao bleu (2cl)
Vodka Eristoff 4cl, lime, sugar cane liquid, blue Curaçao 2cl

Bouchées Apéritives

- FLAMMENKUECHE** **7.50€**
base crème, mozzarella, lardons, oignons
- PLANCHE DE CHARCUTERIE** **10.50€**
Rillettes de canard de Tours, jambon blanc, Coppa, Jambon de pays et ses condiments
- PLANCHE DE FROMAGE** **11.50€**
Gorgonzola, Crottin de Chavignol, camembert au lait cru (AOP) et Provolone
- ASSIETTE DE NACHOS** **6.00€**
Nachos gratinés au cheddar, dés de poivron et tomate



BACARDI

Long drinks

Bacardi Mojitos

- GIN FIZZ** (21CL) **7.30€**
4cl de gin Bombay original, jus de citron, Sucre de canne liquide, Perrier
Bombay Sapphire gin 4cl, lemon juice, Sugar cane liquid, Perrier
- SEX ON THE BEACH** (21CL) **7.60€**
Vodka Eristoff 4cl, jus de cranberry, jus d'ananas, dash liqueur de melon et dash de fraise, 2cl de liqueur de Chambord
Eristoff vodka 4cl, cranberry juice, pineapple juice, 1cl melon liqueur, a dash of strawberry syrup, Chambord liqueur 2cl
- CUBA BEACH** (21CL) **7.10€**
Bacardi Rhum 4cl, jus d'ananas, sucre de canne liquide, dash de citron vert, Schweppes
Bacardi Rum 4cl, pineapple juice, liquid cane sugar, a lemon squeezed, Schweppes
- TÉQUILA SUNRISE** (21CL) **7.10€**
Téquila Camino Real 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine
Camino real tequila 4cl, orange juice, grenadine syrup
- PINA COLADA** (21CL) **7.90€**
Bacardi Rhum, mix fruit coco, jus d'ananas
Bacardi Rum 4cl, coconut cream, pineapple juice
- ALABAMA** (21CL) **7.90€**
Rhum Bacardi 4cl, Amaretto 2cl, jus d'orange, sirop de grenadine
Bacardi Rum 4cl, Amaretto 2cl, orange juice, grenadine syrup
- MOJITO ORIGINAL** (33CL) **7.30€**
Bacardi Rhum 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Perrier
Bacardi Rum 6cl, brown sugar, lime, fresh mint, perrier
- MOJITO ENERGY** (33CL) **8.00€**
Bacardi Rhum 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, energy drink
Bacardi Rum 6cl, brown sugar, lime, fresh mint, energy drink
- MOJITO ROYAL** (33CL) **8.90€**
Bacardi Rhum 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Champagne Piper Hedsieck 6cl
Bacardi Rum 6cl, brown sugar, lime, fresh mint, champagne 6cl
- MOJITO FRUIT** (33CL) **8.00€**
Bacardi Rhum 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Perrier, framboise ou fraise ou coco ou pomme
Bacardi Rum 4cl, brown sugar, lime, fresh mint, Perrier, apple or coco or raspberry or strawberry
- MOJITO JACK** (33CL) **8.90€**
Jack Daniel's 6cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Perrier
Jack Daniel's 6cl, lime, brown sugar, fresh mint, Perrier
- MOJITO GÉANT** (60CL) **13.50€**
Rhum Bacardi gold 12cl, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, Perrier
Bacardi Rum 12cl, lime, brown sugar, lime, fresh mint, Perrier





Apéritifs

PASTIS 51 (12CL)	3.30€	MARTINI (6CL)	4.20€
COUPE DE PIPER HEIDSIECK (12CL)	9.00€	Rouge, blanc, rosé	
COUPE DE VOUVRAY (12CL)	4.00€	SUZE (6CL)	4.00€
LES KIRS :		PORTO BLANC ET ROUGE (6CL)	3.70€
SAUVIGNON (12CL)	3.10€	MUSCAT RIVESALT (6CL)	4.30€
VOUVRAY (12CL)	4.10€	RICARD (12CL)	3.30€
PIPER HEIDSIECK (12CL)	9.10€	MARTINI GIN (8CL)	7.00€
Crème de cassis, mûre, pêche, framboise, griotte, passoa, violette, litchi		6cl Martini rouge, 2cl gin Bombay Original	
Blackcurrant, blackberry, raspberry, peach, cherry, violet, passion fruit, litchi,		AMERICANO (10CL)	7.00€
CAMPARI (6CL)	4.20€	Martini blanc 4cl, Martini rouge 4cl, Campari 2cl	

Whiskies

WILLIAM LAWSON'S			
2cl	3.00€	4cl	5.80€
JACK DANIEL'S N°7			
2cl	3.90€	4cl	7.50€
DEWAR'S 12 ANS			
2cl	3.90€	4cl	7.50€
JAMESON			
2cl	3.20€	4cl	6.20€
NIKKA FROM THE BARREL			
2cl	4.50€	4cl	8.80€
ABERLOUR 10			
2cl	4.50€	4cl	8.90€
JACK DANIEL'S HONEY			
2cl	3.90€	4cl	7.50€
JACK GENTLEMAN			
2cl	6.40€	4cl	12.50€
LAPHROAIG 10			
2cl	6.60€	4cl	13.00€
MONKEY SHOULDER			
2cl	4.50€	4cl	8.80€
JACK SINGLE BARREL			
2cl	6.40€	4cl	12.50€

Digestifs

EAUX DE VIES ET LIQUEURS

RHUM BACARDI GOLD (4CL)	5.90€
VODKA ERISTOFF (4CL)	5.90€
TÉQUILA CAMINO REAL (4CL)	5.90€
GIN BOMBAY ORIGINAL (4CL)	5.90€
GIN BOMBAY SAPHIR (4CL)	7.00€
GET 27 & GET 31 (4CL)	5.90€
MALIBU (4CL)	5.90€
BAILEY'S (4CL)	5.90€
COINTREAU (4CL)	5.60€
CALVADOS VSOP (4CL)	6.60€
COGNAC VSOP (4CL)	6.60€
POIRE (4CL)	6.30€
RHUM DIPLOMATICO (4CL)	7.30€
PISANG AMBON ET SOHO (4CL)	5.60€
ARMAGNAC (4CL)	6.10€

SUPPLEMENT ENERGY DRINK 1.70€
PEPSI, JUS DE FRUIT OU SCHWEPES TONIC 1.00€



Entrées

SALADE BISTROT	6.50€	PETITE SALADE CHAVIGNOLAISE	5.90€
Dés d'emmental, jambon blanc, oeuf dur, croûtons maison		Pain baguette toasté avec son crottin de Chavignol (AOP) rôti au miel, tomate, lardons, feuilles de saison	
Emmental dices, white ham, hard-boiled egg, croutons		Toasted baguette bread with Chavignol cheese (AOP) roasted with honey, tomato, bacon, season leaves	
POT DE RILLETTES	6.50€	OEUF MIMOSA	4.80€
Rillettes de canard de Tours, toasts grillés et condiments		Oeuf dur au thon, aux herbes, tomate, mayonnaise et feuilles de saison	
Duck Rillettes of Tours, Grilled Toasts and Condiments		Hard-boiled egg with tuna, herbs, mayonnaise, tomato and seasonal leaves	
TARTELETTE COURGETTE	6.90€		
Tartelette à la courgette, gratinée au St Nectaire			
Zucchini pie gratinated with St Nectaire			

Salades

LA SICILIENNE	13.90€	LA FRAÎCHEUR	13.50€
Feuilles de saison, tomates séchées, brochette de crevettes bouquet et pepperoni, saumon frais émietté, sésame		Feuilles de saison, tomates séchées, avocat, crevettes bouquet, concombre, pamplemousse, orange	
Seasonal leaves, dried tomatoes, shrimp and pepperoni, fresh salmon crumbled, sesame		Seasonal leaves, dried tomatoes, avocado, shrimp bouquet, cucumber, grapefruit, orange	
LA CHEVRETTE	13.10€	LA SOLOGNOTE	11.50€
Feuilles de saison, tomates séchées, petites tartines de crottin de Chavignol rôtis au miel, lardons, pignons de pin		Feuilles de saison, tomate, oeuf poché, lardons, croûtons maison, champignons, pommes sautées	
Seasonal leaves, dried tomatoes, small Croast of Chavignol roasted with honey, lardons, pine nuts		Seasonal leaves, tomato, poached egg, bacon, croutons, mushrooms, sautéed potatoes	
LA CAESAR	12.50€	L'ITALIENNE	14.90€
Feuilles de saison, tomate, poulet, lardons, copeaux de parmesan, croûtons maison, sauce Caesar		Feuilles de saison, tomate fraîche, tomates séchées, coppa, mozzarella Di Buffala, pignons de pin	
Seasonal leaves, tomatoes, chicken, bacon, parmesan cheese, homemade croutons, Caesar dressing		Seasonal leaves, fresh tomato, dried tomatoes, coppa, mozzarella Di Buffala, pine nuts	
ASSIETTE ESTIVALE	11.50€		
Crevettes bouquet, pamplemousse, avocat, tomate, feuilles de saison			
Shrimp bouquet, grapefruit, avocado, tomato, season leaves			

Les Eaux



SAN PELLEGRINO
50cl 3.60€
1l 4.30€



EAU DE PERRIER
50cl 3.60€
1l 4.30€



VITTEL
50cl 3.60€
1l 4.30€





Pizzas

MARGARITA 8.50€

Base tomate, olives vertes, mozzarella, origan
Basic tomato, green olives, mozzarella, oregan

CALZONE 11.50€

(Pizza en chausson), base tomate, jambon blanc, champignons de Paris, mozzarella, oeuf, origan
(Pizza slipper), tomato base, white ham, mushrooms, mozzarella, egg, oregan

REINE 10.90€

Base tomate, jambon blanc, champignons de Paris, mozzarella, oeuf, origan
Base tomato, ham, mushrooms Paris, mozzarella, egg, oregan

COW-BOY 12.50€

Base tomate, viande hachée, tomate cerise, mozzarella, persillade, origan
Base tomato, minced meat, cherry tomato, mozzarella, persillade, oregan

BELLE ITALIENNE 12.50€

Base tomate, pepperoni, tomate cerise, copeaux de parmesan, origan mozzarella
Tomato base, pepperoni, tomato cherry, parmesan, oregano mozzarella

ROMA 13.90€

Base crème, Gorgonzola, Parmesan, Provolone, mozzarella, Jambon de pays, origan
Cream base, Gorgonzola, Parmesan, Provolone, mozzarella, Country ham, oregan

POULETTE 13.20€

Base crème, lard grillé, poulet croustillant, origan, oignon rouge caramélisé au miel, chèvre, mozzarella
Base cream, grilled bacon, caramelized red onions with honey, goat cheese, mozzarella

SWEDDICH 13.80€

Base crème, émietté de saumon frais, crevettes bouquet, mozzarella, citron, origan
Base cream, crumbled with fresh salmon, shrimp bouquet, mozzarella, lemon, oregan

VÉGÉTARIENNE 12.90€

Base tomate, courgette, aubergine, pointes d'asperges, tomates cerises, citron, feuilles de saison
Tomato base, zucchini, aubergine, asparagus tips, cherry tomatoes, lemon, seasonal leaves

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES :

Rentrant dans la composition des pizzas = 1€

Autres ingrédients : voir avec un membre de l'équipe de salle

Snacking

SERVI AVEC DES FRITES

TARTINE ITALIENNE 11.90€

Base crème, coppa, olives vertes, tomate fraîche, filet d'huile d'olive gratinée à la mozzarella

Base cream, coppa, green olives, fresh tomato, filet of olive oil with mozzarella cheese

TARTINE FAÇON CROQUE MONSIEUR 11.90€

Pain de campagne, béchamel, jambon blanc, mozzarella, gratinée au four, oeuf au plat, frites, feuilles de saison

Country bread, béchamel, white ham, mozzarella, baked in oven, fried egg, fries, seasonal leaves

ASSIETTE DE FRITE 2.50€

CAMBERT AU LAIT CRU AOP RÔTI AU FOUR 16.50€

Pommes de terre sautées, jambon blanc, coppa, jambon de pays, cornichons, tartines de pain grillé, feuilles de saison

Baked Camembert: fried potatoes, white ham, coppa, smoked ham, pickles, french toast, seasonal leaves

FISH & CHIPS 11.90€

Filet de cabillaud frit, sauce tartare maison, frites

Fried cod fillet with homemade tartar sauce, fries



Burgers

STEAKS HACHÉS FRAIS, SERVIS AVEC DES FRITES

BURGER DOUBLE
+4,00€

L'ORIGINAL 12.40€

Pain bun's, cheddar, tomate, feuilles de saison, sauce burger, oignon rouge, steak haché de 150gr environ

Bun's bread, cheddar, tomato, seasonal leaves, burger sauce, red onion, chopped steak of about 150gr

LE BLACK PEPPER 13.60€

Pain bun's, sauce au poivre, tomate, feuilles de saison, sauce burger, oignon rouge, steak haché de 150gr environ

Bun's bread, pepper sauce, tomato, season leaves, burger sauce, red onion, chopped steak of about 150gr

LE MÉRIDIONAL 13.90€

Pain bun's, cheddar, tomate, oignon rouge, feuilles de saison, pepperoni, steak haché de 150gr environ, oeuf au plat

Bun's bread, cheddar, tomato, red onion, seasonal leaves, pepperoni, chopped steak of about 150gr, egg

LE BURGER ITALIEN 13.90€

Pain bun's, sauce gorgonzola, tomate, oignon rouge, steak haché de 150gr environ, coppa, feuilles de saison

Bun's bread, gorgonzola sauce, tomato, red onion, chopped steak of about 150gr, coppa, seasonal leaves

LE BBQ 13.10€

Galette de pommes de terre, sauce burger, tomate, coleslaw, oignon rouge, sauce barbecue, steak hachée de 150g environ

Potatoes galette, burger sauce, coleslaw, tomato, red onion, barbecue sauce, chopped steak of about 150gr, black pepper

LE POTATOES 12.80€

Galettes pommes de terre, cheddar, tomate, feuilles de saison, sauce burger, oignon rouge, steak haché de 150g environ

Potatoes galettes, cheddar, tomato, seasonal leaves, burger sauce, red onion, chopped steak of about 150gr





Viandes

**TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC
UNE SAUCE AU CHOIX ET LÉGUMES AU CHOIX**

*All our meats are served with a choice of sauce and
vegetables of your choice*

STEAK HACHÉ À CHEVAL 11,90€

De 150g environ, avec un oeuf sur le plat
Minced beef of 150g, with a fried egg (or not)

BAVETTE DE BOEUF 13,50€

D'environ 200g, pièce de boeuf tendre et
savoureuse, sauce au choix

Flank calf about 200g piece of tender and tasty veal

**ENTRECÔTE BEURRE
MAÎTRE D'HÔTEL 18,50€**

Pièce de boeuf de 280g environ,
savoureuse et persillée

Beef of about 280g, tasty and parsley

CONFIT DE CANARD 13,90€

Au sel de Guérande

Confit of duck with sea salt

CÔTE DE BOEUF 19,90€

400g environ, grillée avec son sel de
Guérande

Prime Rib, about 400g beef rib, grilled with its sea salt

POULET FAÇON GRAND-MÈRE 13,90€

Échalote, vin blanc, champignons, lardons
*Chicken grandmother way, shallots, white wine, mushrooms,
and bacon*

ESCALOPE À LA ROMAINE 15,90€

Escalope de poulet, crème fraîche, jambon
de pays, cheddar, mozzarella, gratinée au
four, tagliatelles

*Chicken escalope, crème fraîche, country ham, cheddar,
mozzarella, oven-baked, tagliatelle*

Poissons

ESCALOPE DE SAUMON 15,00€

Snackée minute à l'huile d'olive, ratatouille
maison

Steam salmon, with olive oil and homemade ratatouille

**BROCHETTE DE NOIX DE ST JACQUES
ET CREVETTES BOUQUET 21,00€**

Tagliatelles fraîches et ratatouille maison

*Brochette of scallops and shrimp bouquet, tagliatelle and
ratatouille*

Tartares

**LE TRADITIONNEL
COUPÉ AU COUTEAU 13,90€**

Viande hachée de 180g environ, préparée
ou poêlée aller-retour, oignon, câpres,
cornichons, persil, jaune d'oeuf et ses
sauces, servi avec des frites et échalotes

*180g of rare or grilled minced meat cut onion, capers,
pickles, parsley, egg and sauces, served with fries*

TARTARE ITALIEN 14,50€

Viande hachée persil pignon de pin,
échalote, jaune d'oeuf, tuille de parmesan
et ses sauces servi avec des frites

*180g of rare or grilled minced meat parsley pine nut,
shallot, egg yolk, parmesan and sauces served with fries*

Pâtes

TAGLIATELLES CARBONARA 10,50€

«Les charbonniers italiens (carbonari)
qui fabriquaient du charbon de bois,
auraient mis au point un plat de pâtes
unique et roboratif avec les produits
disponibles en montagne : des oeufs,
du lard et du fromage.»

Tagliatelles, bacon, cream, egg yolk, shaved parmesan cheese

**TAGLIATELLES
AUX FRUITS DE MER 11,90€**

Tagliatelle with seafood

SAUCE AU CHOIX :

Au choix : Poivre, barbecue,
tartare, gorgonzola

Pepper, barbecue, tartare, gorgonzola

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE : 0,80€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Pommes sautées, frites, tagliatelles
fraîches, ratatouille, feuilles de saison

*Mashed potatoes, fresh tagliatelle,
ratatouille, seasonal leaves,*

ACCOMPAGNEMENT
SUPPLÉMENTAIRE : 1,00€

Les Cuissons :

UNE CUISSON BLEUE, SAIGNANTE, À POINT, OU BIEN CUITE
POUR TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF

BLEU

SAIGNANT

À POINT

BIEN CUIT

Nos Formules

12,40€
FORMULE GOURMANDE

Plat du jour ou demi-pizza du jour/feuilles de saison
Café gourmand

Dish of the day or small pizza and a coffee with 3 smalls deserts

Selon quantités disponibles,
uniquement le midi, du lundi au samedi, hors jours fériés
According quantities available only for lunch, Monday to Saturday, excluding holidays

8,90€
PLAT DU JOUR

Dish of the day
Selon quantités disponibles,
uniquement le midi, du lundi au samedi, hors jours fériés
According quantities available only for lunch, Monday to Saturday, excluding holidays

12,90€
MENU CHRONO
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

14,90€
MENU DU MIDI
Entrée + Plat + Dessert

AU CHOIX ENTRÉES:

Œufs mimosa
Toast de chèvre
Rillettes de Tours

PLATS :

Steak à cheval
Tagliatelles carbonara
Plat du jour
Tartine façon croque
Poulet façon Grand-Mère

DESSERT :

Crème caramel
Mousse au chocolat
Fromage blanc
Ile flottante

Selon quantités disponibles, uniquement le midi, du lundi au samedi, hors jours fériés
According quantities available only for lunch, Monday to Saturday, excluding holidays

22,00€
MENU HORIZON
Servi midi et soir

AU CHOIX ENTRÉES:

Bouquet de crevettes fraîches
Tartelette St Nectaire
Oeuf meurettes avec ses toasts

PLATS :

Confit de canard
Bavette de boeuf
Escalope de saumon

DESSERT :

Tarte solognote
Crème brûlée maison
Profiterole
Mousse de yaourt

6,90€
MENU ENFANT

Kids Menu

Au choix :

Tagliatelles carbonara
ou demi-pizza jambon tomate mozzarella
ou jambon blanc frites ou Steak haché 150g, frites

Dessert : 2 boules de glace au choix ou gaufre au sucre ou Fromage blanc



Fromages

- | | |
|--|--|
| ASSIETTE AFFINEUR 5.50€ | FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 5.50€ |
| Crottin de Chavignol, camembert, Gorgonzola, feuilles de saison, beurre, noix
<i>Cheese plate with goat, cow, Gorgonzola, served with butter and nuts</i> | Au choix, au sucre, au coulis, aux herbes
<i>Fresh cheese served with red fruit coulis or herbs</i> |

Desserts Maison

- | | |
|---|--|
| CRÈME BRÛLÉE 7.00€ | PROFITEROLES 7.50€ |
| À la vanille bourbon
<i>Burned cream vanilla</i> | |
| MOELLEUX AU COEUR COULANT 6.70€ | MOUSSE DE YAOURT 6.30€ |
| Chantilly, crème anglaise
<i>Chocolate Moelleux with custard and whipped cream</i> | Fromage blanc battu, chantilly, fruits frais de saison, coulis, muesli
<i>Beaten white cheese, chantilly, fresh seasonal fruits, coulis, muesli</i> |
| MOUSSE AU CHOCOLAT 5.50€ | TARTE SOLOGNOTE 6.50€ |
| Aux pépites de chocolat
<i>chocolate mousse and chocolate chips</i> | Tarte des soeurs Tatin aux épices douce, boule de glace vanille servie tiède
<i>Tatin's pie with spices sweet, ball of ice vanilla served warm</i> |
| ILE FLOTTANTE 5.50€ | CRÈME CARAMEL À LA VANILLE 4.90€ |
| Aux éclats d'amandes grillés, caramel
<i>Floating island with toasted almonds</i> | |



Glaces

- | | |
|---|------------------------------------|
| GLACES, SORBETS ARTISANAUX | COUPE 2 BOULES 4.00€ |
| <i>Ice Cream & sorbet</i> | 2 scoops |
| NOS PARFUMS : Vanille, chocolat, café expresso, citron vert, poire, framboise, cassis, mangue, fraise, noisette, nougat
<i>Vanilla, chocolate, espresso, lime, pear, raspberry, blackcurrant, mango, strawberry, hazelnut, nougat</i> | COUPE 3 BOULES 5.50€ |
| | 3 scoops |

- | | |
|---|---|
| CAFÉ /CHOCOLAT LIÉGEOIS 7.00€ | FRAISE MELBA |
| 2 boules de glace café ou chocolat et 1 boule de glace vanille, sauce chocolat ou café, biscuit et chantilly
<i>Chocolate or coffee ice cream, vanilla ice cream, chocolate or coffee sauce, whipped cream</i> | OU POIRE BELLE HÉLÈNE 7.90€ |
| | Selon saison: 3 boules de glace vanille, fruits frais, coulis de chocolat chaud, biscuit et chantilly
<i>Depending on season: 3 scoops of vanilla ice cream, fresh fruit (strawberry or pear), hot chocolate coulis, biscuit and whipped cream</i> |
| DAME BLANCHE 7.00€ | COUPE ST HONORÉ 7.90€ |
| 3 boules de glace vanille, sauce chocolat, biscuit, chantilly
<i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i> | 1 boule de caramel au beurre salé, 1 boule de glace nougat, 1 boule de glace noisette, pépites de chocolat, sauce caramel, biscuit et chantilly
<i>1 ball of caramel with salted butter, 1 scoop of ice cream nougat, 1 scoop of hazelnut ice cream, chocolate chips, caramel sauce, whipped cream and biscuit</i> |
| BANANA SPLIT 7.60€ | |
| 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace fraise, 1 boule de glace chocolat, banane fruit, biscuit et chantilly
<i>Chocolate, vanilla, strawberry ice cream, chocolate sauce, banana fruit, whipped cream</i> | |

- | | |
|----------------------------|-------|
| SUPPLÉMENT SAUCE OU COULIS | 1.00€ |
| SUPPLÉMENT CHANTILLY | 1.00€ |

Les Gourmands

- | |
|---|
| CAFÉ GOURMAND 5.90€ |
| Café, allongé, noisette ou thé avec trois mignardises
<i>Coffee with 3 small dessert's</i> |
| CAFÉ GOURMAND SUPÉRIEUR 6.50€ |
| Chocolat, cappuccino, double espresso ou crème «hors viennois» |



Pichets

House wines

BLANC (AOC)	
25cl	4.10€
50cl	7.60€
ROSÉ (AOC)	
25cl	4.10€
50cl	7.60€
ROUGE (AOC)	
25cl	4.10€
50cl	7.60€

Rouge

Red

DEMANDEZ NOTRE VIN DU MOIS

PETITE PERRIÈRE (VSG)	
Pinot noir	
Doucement vanillé et matinée de violette, longue finale aux notes fruitées	
12cl.....	3.40€
75cl	15.90€

ORLEANS CLERY PINOT NOIR (AOC)	
Sca les Vignerons de la grand maison	
Bouche profonde et soyeuse, notes de cassis	
75cl	16.90€

CHINON (AOC)	
«Cuvée Terroir» Domaine Gouron	
Nez aux senteurs cassis, bouche puissante et pleine	
12cl.....	4.50€
37,5cl	13.20€
75cl	18.20€

MENETOU-SALON (AOC)	
Domaine Clément	
Tout en finesse, ses arômes mêlés de framboise et de vanille en font un très grand pinot noir.	
12cl.....	5.20€
37,5cl	15.50€
75cl	29.00€

SAUMUR CHAMPIGNY (AOC)	
Les Longes	
Robe pâle accompagnée de reflets pastels. Un nez riche mêlant des arômes de fruits rouges et noirs.	
75cl	16.50€

BEAUME DE VENISE (AOC)	
Domaine des Garances	
Nez de fruits rouges, réglisse avec des notes mentholées, bouche généreuse sur une dominante de fruits noirs mûrs	
12cl.....	4.50€
75cl	23.80€

ST NICOLAS DE BOURGUEIL	
Domaine Amiraut	
12cl.....	5.00€
75cl.....	24.00€

Blanc

White

PETITE PERRIÈRE (VDF)	
Sauvignon	
Arômes très mûrs de fruits jaunes et exotiques, note de melon	
12cl.....	3.40€
75cl	15.90€

QUINCY (AOC)	
Domaine Vincent Siret-Courteau	
Arômes de buis et fleurs blanches, notes d'agrumes, style charnu et équilibré	
12cl.....	4.40€
75cl	23.90€

MENETOU-SALON (AOC)	
Domaine Clément	
Bouche d'agrumes avec une grande fraîcheur et une belle longueur	
12cl.....	5.00€
37,5cl.....	15.30€
75cl.....	28.00€

ORLEANS CHARDONNAY (AOC)	
Sca les vigneron de la grand maison	
Nez très subtil suivie d'une finale très fruitée	
75cl.....	16.90€

CHINON (AOC)	
«Croix Boissée» Domaine Gouron	
Nez d'abricot sec et de pêche blanche, bouche dense et longue	
75cl	25.90€

COTEAUX DU LAYON VIN MOELLEUX (AOC)	
Vignoble Regnard	
Un nez équilibré aux parfums d'agrumes et de miel qui nous offre des notes de noisettes	
12cl.....	4.60€
75cl	24.90€

Rosé

Rose

PETITE PERRIÈRE (VDF)	
Bouquet élégant avec des notes de fruits rouges sont à trouver avant l'arrivée animée d'une élégante fraîcheur	
12cl.....	3.40€
75cl	15.90€

REUILLY (AOC)	
Domaine de Reuilly	
Belle intensité aromatique à dominante d'abricot, de pêche blanche et de litchi	
12cl.....	4.40€
75cl	23.70€

CÔTE DE PROVENCE (AOC)	
Les Hauts de Masterel	
Nez riche avec des arômes de fruits rouges, cerise, cassis, mûre et fraise	
12cl.....	3.50€
37,5cl.....	9.90€
75cl	17.50€

Les Bulles

Bubbles

VOUVRAY	
Brut méthode traditionnelle, domaine le Capitaine	
12cl.....	4.00€
75cl	18.00€

PIPER HEIDSIECK	
Brut	
75cl.....	59.00€
150cl.....	120.00€

Horizon 4
RESTAURANT • BRASSERIE

Prix net en euros, Exiger un reçu
Prices in euros, ask for a receipt

La maison accepte les règlements en espèces, chèques, cartes bancaires, chèques vacances, chèques restauration
The house accepts cash, checks, CB, holiday vouchers, meal vouchers

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
The abuse of alcohol is dangerous for your health

Photos non contractuelles
Photos are non-binding

HORIZON 4

2 rue de la Chistera - ZI Chistera
45380 La Chapelle Saint Mesmin
02.38.66.38.61

HORAIRES
opening Hours

Ouvert du lundi au samedi

HORAIRES DE RESTAURATION :
Lundi au Jeudi

De 11H45 à 14H30 et de 18H30 à 22h

Vendredi
De 11H45 à 14H30 et de 18H45 à 23h

Samedi
De 18H45 à 23h

Monday to Thursday
11:45 A.M - 2:30 P.M - 6:30 P.M - 10:00 P.M

Friday
11:45 A.M - 2:30 P.M - 6:45 P.M - 11:00 P.M

Saturday
6:45 P.M - 11:00 P.M

Pour les groupes
renseignements au 02 38 61 91 06
For groups call 02 38 61 91 06

Plus d'informations
for more information
www.groupedegenne.com

Vos remarques nous intéressent
serviceclient@groupedegenne.com

Les viandes que nous servons sont d'origine française.
L'information des allergènes
à déclaration obligatoire présents dans nos produits
est disponible auprès du responsable maître d'hôtel
(règlement UE N°1169/2011 relatif à l'information du consommateur)



2 RUE DE LA CHISTERA - ZI CHISTERA
45380 LA CHAPELLE SAINT MESMIN - TÉL : 02 38 66 38 61
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI

 /h4horizon4

HORAIRES DE SERVICES

Lundi au Jeudi de 11H45 à 14H30 et de 18h30 à 22h00

Vendredi de 11H45 à 14H30 et de 18H45 à 23h

Samedi de 18H45 à 23h

Monday to Thursday 11:45 A.M - 2:30 P.M - 6:30P.M - 10:00P.M

Friday 11:45 A.M - 2:30 P.M - 6:45 P.M - 11:00 P.M

Saturday 6:45 P.M - 11:00 P.M

NOS AUTRES ÉTABLISSEMENTS

L'UNIVERS - TOURS

8 place Jean Jaures - Tours
Réservation : 02.47.05.50.92

L'UNIVERS - ORLÉANS

Centre commercial Place d'Arc - Orléans
Réservation : 02.38.80.43.87

LE BISTROT

35 place du Martroi - Orléans
Réservation : 02.38.53.28.61

LA RENAISSANCE

19 Place du Martroi - Orleans
Réservation : 02.38.53.32.00