



la table d'école

MENU



BIÈRES

| PRESSIONS | 25 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|
| Heineken | 3,80€ | 7,60€ |
| St Idesbald | 4,30€ | 8,60€ |
| Bière du moment | 4,30€ | 8,60€ |
| Monaco | 4,00€ | 8,00€ |
| Panaché | 3,80€ | 7,60€ |
| Picon bière | 4,00€ | 8,00€ |
| BOUTEILLES | 33 cl | |
| Desperados | 5,00€ | |
| Gallia West et Versa blanche | 5,00€ | |
| Mort Subite Lambin Kriek fruits rouges | 5,00€ | |
| Heineken 0.0 sans alcool | 4,00€ | |



COCKTAILS

COCKTAILS

| | |
|---|-------|
| Mojito St James impérial | 8,00€ |
| <i>Rhum St James blanc, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i> | |
| Cuba Libre | 8,00€ |
| <i>Rhum St James ambré, coca-cola, citron vert</i> | |
| Caïpirinha Aguacana | 7,00€ |
| <i>Cachaça Aguacana, citron vert, sucre de canne</i> | |
| Piña Colada St James | 8,00€ |
| <i>Rhum St James ambré, jus Caraïbos pina colada</i> | |
| Planteur des Iles | 7,00€ |
| <i>Rhum St James blanc, jus Caraïbos, Planteur des Iles (orange, mangue, maracuja, passion)</i> | |
| Ti punch | 7,00€ |
| <i>Rhum Dillon 50°, citron vert, sucre de canne</i> | |
| Spritz | 8,00€ |
| <i>Apérol, prosecco, eau gazeuse, topping d'orange</i> | |

COCKTAILS SANS ALCOOL

| | |
|---|-------|
| Virgin mojito | 6,00€ |
| <i>Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i> | |
| Virgin Colada | 6,00€ |
| <i>Jus caraïbos Pina colada, sucre de canne (ananas et coco)</i> | |
| Virgin Spritz | 6,00€ |
| <i>Venezio spritz sans alcool, tranches d'oranges</i> | |

Boissons



APÉRITIFS

| | |
|--|-------------|
| Ricard (2cl) | 3,00€ |
| Martini rouge / Martini blanc (7cl) | 5,00€ |
| Kir (12cl) pêche, mûre, cassis, framboise | 4,00€ |
| Cidre Viard brut (75cl) | 11,00€ |
| Cidre Ecusson bio (33cl) | 6,00€ |
| Whisky Cutty Sark + coca-cola (4cl) | 7,00€ |
| Irish Whiskey Sexton Single Malt (4cl) | 8,00€ |
| Vodka Sobieski (4cl) | 6,00€ |
| Coupe ou bouteille de champagne <i>Nicolas Feuillatte</i> | 8,00€ / 32€ |



SOFTS

| | |
|--|-------|
| Jus de fruits (25cl) orange, ananas, pomme | 3,50€ |
| Sirop à l'eau (25cl)* | 2,50€ |
| Diabolo (25cl)* | 3,50€ |
| Schweppes agrum (25cl) | 3,90€ |
| Orangina (33cl) | 3,50€ |
| Perrier (33cl) | 3,50€ |
| Perrier tranche (33cl) | 3,70€ |
| Fuzetea (25cl) | 3,50€ |
| Coca-cola / zéro / cherry(33cl) | 3,90€ |
| Tropico (25 cl) | 3,50€ |
| Limonade pression (33cl) | 3,00€ |
| Redbull canette (25cl) | 3,90€ |

* Grenadine, pêche, framboise, orgeat, citron, menthe, menthe galciale, violette, fraise, banane verte, cassis, kiwi



EAUX

| | 50 cl | 100 cl |
|----------------|-------|--------|
| Evian | 3,10€ | 3,60€ |
| San Pellegrino | 3,40€ | 3,80€ |



ENTRÉES

| | |
|--|-------|
| Foie gras mi-cuit au pommeau, confit de figues <i>Half cooked foie gras with pommeau</i> | 13€ |
| Avocat crevettes sauce cocktail <i>Shrimp avocado</i> | 8,50€ |
| Cromesquis d'andouillette aux pommes sauce camembert <i>Breaded andouillette with apple and camembert sauce</i> | 9€ |
| Rillettes aux 3 poissons sur toasts <i>3 fishes rillettes on toast</i> | 8,50€ |
| Burrata (tomate et buratta) <i>Tomato, burratta</i> | 12€ |



SALADES

| | |
|---|--------|
| Salade César <i>Cesar salad</i> | 14,50€ |
| Camembert rôti au lait cru d'Isigny, charcuterie, pommes de terre grenaille <i>Roast camembert</i> | 16€ |
| Salade de chèvre chaud <i>Hot goat cheese on toast with salad</i> | 15,50€ |
| Burrata <i>Tomates, pignons de pin, pesto et jambon cru</i> <i>Tomato, burratta</i> | 16€ |
| Salade Périgourdine | 16,50€ |



PLATS

VIANDES

| | |
|---|--------|
| Entrecôte grillée (VBF 300g) sauce camembert ou poivre <i>300g rib steak camembert or pepper sauce</i> | 22€ |
| Demi -Magret de canard, sauce au miel & porto, Pommes de terre grenaille <i>Half duck breast with honey and porte sauce, potatoes</i> | 19,90€ |
| Burger poulet pané avocat sweet chili sauce <i>Chicken avocado burger</i> | 15€ |
| Burger classique <i>Classic burger</i> | 14,50€ |
| Burger végétarien, mozzarella, pesto <i>Vegetarian burger with pesto and mozzarella</i> | 14€ |

BURGERS

TARTARES

| | |
|--|--------|
| Tartare classique <i>Classic tartar</i> | 13,50€ |
| Tartare italien <i>Italian tartar</i> | 14,50€ |
| Tartare thaï <i>Thai tartar</i> | 14,50€ |
| Trilogie <i>All three tartar</i> | 14,50€ |

POISSONS

| | |
|--|-----|
| Fish and chips de cabillaud sauce tartare <i>Cod fish and chips, tartar sauce</i> | 16€ |
| Choucroute de la mer aux 3 poissons <i>Sauerkraut with fish</i> | 22€ |
| Escalope de saumon sauce citronnée & légumes verts <i>Salmon filet zesty butter</i> | 18€ |

RISOTTOS

| | |
|---|--------|
| Risotto au poulet croustillant <i>Chicken risotto</i> | 14,50€ |
| Risotto aux crevettes <i>Shrimp risotto</i> | 16€ |
| Risotto au curry et lait de coco, légumes marinées* <i>Vegetables risotto with coconu milk</i> | 14€ |

Entrées & plats

Menu p'tit aventurier



Frites + poulet pané ou steak haché maison
&
Glace Pushup Haribo



10€

* existe en version vegan sans parmesan



DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Pavlova aux fruits rouges, sorbet citron basilic * <i>Redfruits pavlova with lemon sorbet</i> | 9€ |
| Moelleux au chocolat, glace vanille, sauce caramel * <i>Chocolate cake with vanilla ice and caramel sauce</i> | 8€ |
| Tiramisu daims nutella <i>Nutella daim tiramisu</i> | 8€ |
| Crème brûlée pistache chocolat <i>Pistachio and chocolate creme brulee</i> | 7,50€ |
| Sundae caramel maison <i>Sundae with caramel</i> | 7,50€ |
| Café gourmand <i>Many small deserts with coffee</i> | 8,50€ |
| Digestif gourmand * <i>Many small deserts with digestiv drink</i> | 11€ |



GOURMANDISES

Crêpes

| | |
|-------------------------------|--------|
| Sucre | 3,50 € |
| Beurre sucre | 3,80 € |
| Confiture (abricot et fraise) | 3,80 € |
| Chocolat, caramel ou nutella | 4,00 € |
| Supplément crème fouettée | 1,00 € |



* Toutes nos glaces sont artisanales et proviennent « Les glaciers normands»

* Limencello, Kraken, Amaretto, Bailey's, Pepermint mint's blanc ou vert,

* Calvados, liqueur de Gingembre



GLACES

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Café | Caramel fleur de sel |
| Chocolat noir | Fraise |
| Menthe | Noix de coco |
| Pistache | Rhum raison |
| Vanille de madagascar | Framboise |
| Citron jaune | Pomme |
| Mangue d'Inde | Nutty |
| Vanille / Brownie | |

Composez votre coupe

| | |
|---|--------|
| Coupe 1 boule | 2,50 € |
| Coupe 2 boules | 4,50 € |
| Coupe 3 boules | 6,00 € |
| Les nappages (caramel, chocolat, fruits rouges, crème fouettée) | 1,00 € |

Les coupes glacées

| | |
|---|--------|
| Dame Blanche <i>vanille, nappage chocolat, crème fouettée</i> | 7,50 € |
| Coco Mango <i>mangue, noix de coco, nappage fruits rouges, crème fouettée</i> | 7,50 € |
| Coupe EOLE <i>vanille, caramel fleur de sel, nappage caramel, crème fouettée</i> | 7,50 € |
| Café / Chocolat / Caramel Liégeois <i>vanille ou caramel fleur de sel ou chocolat, nappage caramel ou chocolat ou café, crème fouettée</i> | 7,50 € |
| Coupe Brownie <i>vanille brownie, nappage chocolat, crème fouettée, éclats de brownie</i> | 8,50 € |



Desserts



VINS

BLANC

Le Coquillier IGP Val de Loire Chardonnay

12 cl 4,50€ **50 cl** 9,00€ **75 cl** 16,00€

BIG IGP Côtes de Gasconne

5,50€ 18,00€

Les Ombrelles AOP St Véran

29,00€

ROSÉ

Costa Serena IGP de l'Île de beauté

12 cl 5,00€ **50 cl** 9,50€ **75 cl** 17,00€

Amaryllis AOP Côtes de Provence

6,00€ 19,00€

ROUGE

Les Magérans AOP Côtes du Rhône

12 cl 4,50€ **50 cl** 9,00€ **75 cl** 16,00€

Mario Primo

5,50€ 19,00€

Château Carboneyre Jean voisin Saint Emilion Grand Cru

29,00€



DIGESTIFS

Kraken black spiced rum (4cl)

6,00€

Liqueur Peppermint Mint's vert ou blanc (4cl)

5,50€

Amaretto (4cl)

5,50€

Bailey's (4cl)

5,50€

Calvados (4cl)

5,50€

Liqueur limencello (4cl)

5,50€

Liqueur de gingembre (4cl)

5,50€



BOISSONS CHAUDES

Café 1,60€

Café allongé 1,70€

Café double 2,80€

Décaféiné 1,60€

Décaféiné allongé 1,70€

Chocolat 3,00€

Chocolat viennois 3,50€

Thé* 2,80€

Cappucino 3,50€

Grand crème 2,80€

Noisette 1,80€

*Vanille / caramel, fruits rouges, Breakfast BOL, Lapsang souchong, Ceylan OL, Thé vert menthe, Thé vert sencha, Grand Earl grey, Jardin des merveilles, Jardin de Dajeerling.

Tout supplément (sirop/tranche...) sera facturé 0,20 centimes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix net et services compris.
Liste des allergènes disponibles sur demande. Les photo peuvent ne pas correspondre au produit proposé.

Vins & boissons chaudes