

Les Entrées

Assiette de Saumon Fumé et ses Toast 17 €

Smoked salmon, toasts

Foie Gras de Canard du Manoir d'Alexandre, confit d'oignons et toasts 18 €

Duck foie gras, from Alexandre's Manor, onion confit and toast

Cuisses de Grenouilles en Persillade 17 €

Frog's legs

Camembert Rôti au Miel de Thym et aux Herbes de Provinces, Toasts 10 €

Roasted camembert, with thyme honey and Provence herbs, Toasts

Escargots de Bourgogne

Burgundy snails,

Par 6 9 €

Par 12 17 €

Soupe à l'Oignon Gratinée 9 €

French Onion Soup,

Œuf Mayonnaise Maison 6,5€

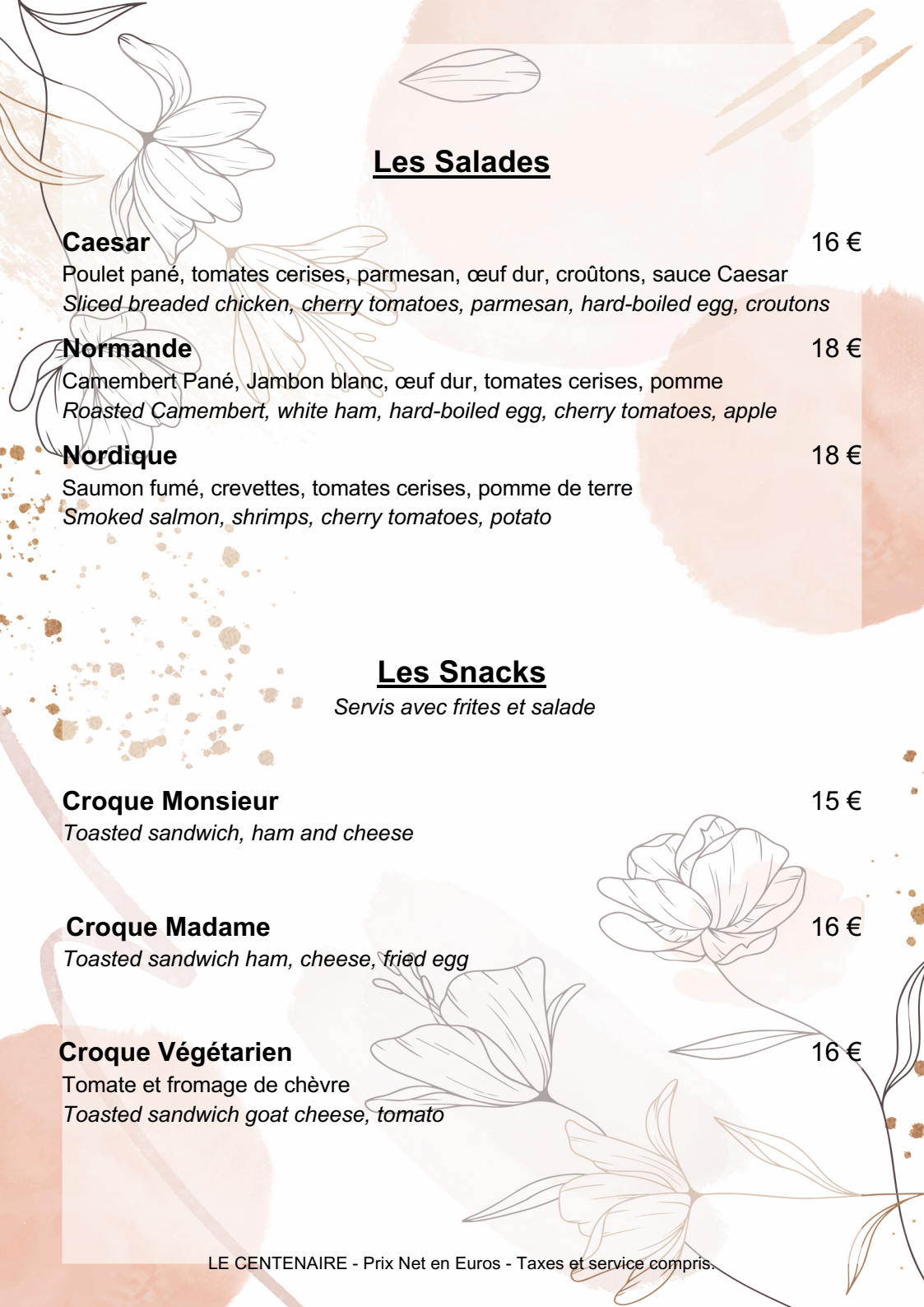
Hard-boiled eggs home-made Mayonnaise

Assiette de Charcuteries de la Maison Mas 10 €

Plate of cold cuts, from Maison Mas

Le Coin des Enfants 10 €

Steak Haché frites **ou** Jambon frites
+ 1 Crêpe au sucre **ou** 1 Boule de glace



Les Salades

Caesar

16 €

Poulet pané, tomates cerises, parmesan, œuf dur, croûtons, sauce Caesar

Sliced breaded chicken, cherry tomatoes, parmesan, hard-boiled egg, croutons

Normande

18 €

Camembert Pané, Jambon blanc, œuf dur, tomates cerises, pomme

Roasted Camembert, white ham, hard-boiled egg, cherry tomatoes, apple

Nordique

18 €

Saumon fumé, crevettes, tomates cerises, pomme de terre

Smoked salmon, shrimps, cherry tomatoes, potato

Les Snacks

Servis avec frites et salade

Croque Monsieur

15 €

Toasted sandwich, ham and cheese

Croque Madame

16 €

Toasted sandwich ham, cheese, fried egg

Croque Végétarien

16 €

Tomate et fromage de chèvre

Toasted sandwich goat cheese, tomato

Nos Plats

Belle Entrecôte de Bœuf 250g , Sauce poivre, frites <i>Beautiful Beef Entrecôte 250g, pepper sauce, fries</i>	20 €
Tartare de Bœuf , préparé ou poêlé, frites <i>Bovine Tartar, prepared or pan-fried, fries</i>	17 €
Filet de Sandre , Sauce Vierge, d'haricots verts <i>Zander fillet, virgin sauce, green beans</i>	19 €
Steak Haché œuf à cheval , frites <i>minced steak with fried egg, Fries</i>	16,5 €
Saucisse Aligot <i>Warm sausage, mashed potatoes with Tome cheese</i>	18 €
Manchons de Canard , pommes sautées <i>Duck Sleeves, fried potatoes</i>	18 €
Poulet Fermier , frites <i>Chicken farmer, Fries</i>	17 €
Escalope de Volaille panée , pâtes <i>Breaded Poultry Escalope, Pasta</i>	17 €
Pâtes au Poulet , <i>Chicken Pasta</i>	15,5 €
Pâtes à la Bolognaise , <i>Bolognese Pasta</i>	15,5 €
Bacon Cheese Burger cheddar, salade, tomate avec frites <i>Ground beef, bacon, cheddar, salad, tomato, with fries</i>	18 €
Chicken Burger escalope de volaille panée, salade, tomate avec frites <i>Breaded poultry escalope, salad, tomato with fries</i>	18 €

Assiette de garniture au choix 6 €

Frites, Pâtes, légumes du moment, Aligot, Salade

Supplément Aligot + 5 €

Nos Desserts

Crème Brûlée <i>Caramelized custard cream</i>	8 €
Mousse au Chocolat noir <i>Dark chocolate mousse</i>	8 €
Tarte Tatin , avec glace vanille <i>Tarte Tatin with vanilla ice cream</i>	9 €
Moelleux au Chocolat , avec glace vanille <i>Chocolate cake, with vanilla ice cream</i>	9 €
Assiette de Fromages affinés , 3 choix <i>Aged cheese plate, 3 choices</i>	10 €
Crêpes au Sucre , 2 pièces <i>Sugar crepes</i>	6,5 €
Crêpes au Chocolat ou Nutella ou Confiture , 2 pièces <i>Chocolate or Nutella or Jam crepes</i>	7,5 €
Glace ou Sorbet 2 boules <i>Ice cream or sorbet 2 scoops</i>	6 €
Glace ou Sorbet 3 boules <i>Ice cream or sorbet 3 scoops</i> <i>Au choix : Vanille, chocolat, café, caramel, framboise, fraise, mangue, citron</i>	9 €
Dame Blanche, Chocolat ou Café Liégeois <i>Dame Blanche, Chocolate or Café Liégeois</i>	10 €
Supplément Chantilly ou Chocolat ou Caramel <i>Chantilly or Chocolate or Caramel supplement</i>	2 €
Café Gourmand et ses douceurs	10 €
Thé ou Chocolat ou Crème Gourmand et ses douceurs	11 €



LE CENTENAIRE - Prix Net en Euros - Taxes et service compris.

Boissons Chaudes

Expresso/Serré, Décaféiné	2,5€
Allongé	3 €
Café Américain	4 €
Double Espresso	5 €
Café Crème	5,5 €
Chocolat chaud	5,5 €
Cappuccino	7 €
Café ou Chocolat Viennois	7 €
Vin Chaud, Grog	7,5 €
Thés Comptoir Richard	5,5 €
Breakfast bio, Vert Sancha bio, Vert Jasmin, Vert Menthe bio, Earl Grey, Fruits Rouges, Vanille-Caramel	
Infusion Comptoir Richard	5,5 €
Verveine bio, Verveine Menthe bio, Camomille bio, Menthe bio, Tilleul bio	
Supplément pot de Lait ou Miel	0,5 €

Boissons Fraîches

Vittel 25cl, Perrier 33cl, Vichy 25cl, Limonade 25cl 5 €

Supplément Sirop 0,5 €

Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Orgeat, Pêche, Violette, Pamplemousse

Coca-Cola / Zéro 33cl, Orangina 25cl, Ice Tea 25cl 5 €

Schweppes Tonic / Agrumes 25cl 5 €

Jus de fruits 25cl 5 €

Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Pamplemousse, Tomate

Orange pressée 20cl ou Citron pressé 10cl 6 €

Café ou Thé frappé 25cl 6 €

Café latte Frappé 25cl 7 €

Lait Froid 25cl 4 €

Cidre 33cl 6 €

Maxi Soda 50cl 8 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta Orange, Limonade, Orange, Ananas, Cranberries, Pomme,

Eaux Minérales uniquement servies avec les repas

Vittel, San Pellegrino 50cl 5,5 € 100cl 7 €



Bières Pressions

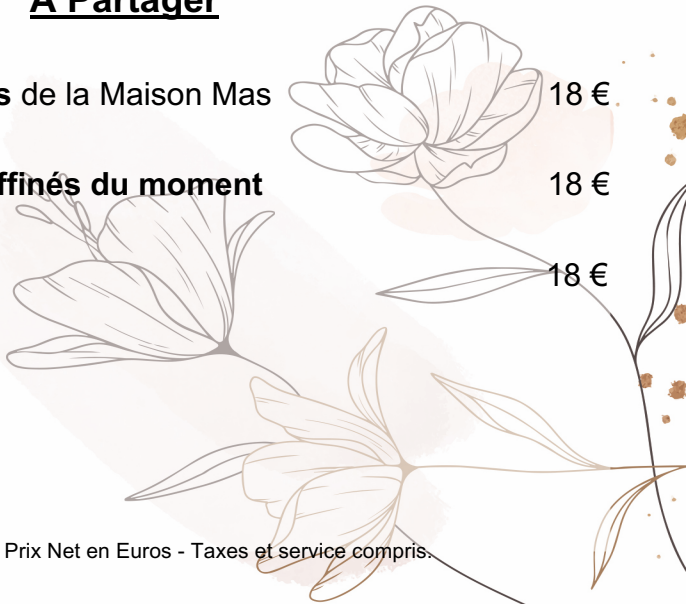
	25cl	50cl
Silver	4,5	8,5
Picon Bière, Tango, Monaco	5,5	10
Grimbergen, Grimbergen Blanche	5,5	10
Carlsberg, IPA Demory	5,5	10

Bières Bouteilles

Heineken 33cl, Pelforth Brune 33cl, Kro sans alcool 25cl	6,5 €
Desperados 33cl	8 €

A Partager

Planche de Charcuteries de la Maison Mas	18 €
Planche de Fromages affinés du moment	18 €
Planche Mixte	18 €



Vins Rosés

	15cl	25cl	50cl	Btle
Côtes de Provence aop Côtés Presqu'île	6,9	11,5	23	34
IGP Les Loups La Seigneurie	5,5	9	18	27

Vins Rouges

	15cl	25cl	50cl	Btle
Brouilly aoc Réserve Beauvoisie	6,9	11,5	23	34
Côtes de Bourg aoc Sauman	5,5	9	18	27
Saint-Emilion aoc Château Belle Assise Coureau	7,9	13	26	39
Bourgogne aoc Pinot Noir, Maison Henry	6,9	11,5	23	34
Côtes du Rhône Villages aop Tour Malière	5,5	9	18	27
Costières de Nîmes aoc Château Guiot	5,5	9	18	27

Vins Blancs

	15cl	25cl	50cl	Btle
Chablis aoc Maison Henry	7,9	13	26	39
Chardonnay aoc Bourgogne, Maison Henry	6,9	11,5	23	34
Sancerre aoc , Les Broux	7,9	13	26	39
Sauvignon IGP Pays d'Oc, Saint clair	5,5	9	18	27

Apéritifs

Kir Royal 12cl Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	12,5 €
Ricard, Pastis 2cl	4,9 €
Porto Sandeman 6cl Rouge ou Blanc	4,9 €
Porto Lagrima 6cl Rouge ou Blanc	7 €
Américano Maison	9 €
Kir vin blanc Sauvignon 15cl	6 €
Kir vin blanc Chardonnay 15cl	6,9 €
Prosecco	12cl 8 Btle 38
Champagne Demoiselle, Vranken	12 65
Champagne Diamant, Vranken Blanc de Blancs	/ 90

Alcools et Digestifs

Shot 2cl	5 €
Rhum Brun ou Blanc 4cl	8 €
Gin, Vodka, Tequila, Eau de Vie 4cl	8,5 €
Vielle Prune, Calvados coquerel, Cognac Camus Vs 4cl	10 €
Cognac XO Courvoisier, Bas-Armagnac, Laubade 4cl	12 €
Chivas 12 ans, JackDaniel's, Johnnie Walker Black 4cl	9.5 €
Four Roses, Aberlour, Glenfiddich 12 ans	12 €
Supplément Soda	3 €

Sélection de la Maison 10 €

Pyrat XO Réserve 4cl
Plantation Pineapple 4cl
Le Philtre vodka 4cl



Cocktails Classique 10,9 €

Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, limonade

Cuba Libre : Rhum, Coca, citron vert

Mojito : Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

Gin Tonic : Gin, Schweppes tonic, citron

Gin Fizz : Gin, jus de citron, sucre de canne, limonade

Pina Colada : Rhum, jus d'ananas, sirop de coco

Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, jus de citron

Cocktails Prémium 12,9 €

*

Cosmopolitan : vodka, triple sec, jus de citron, jus de cranberry

Margarita : téquila, triple sec, jus de citron

Expresso Martini : vodka, kalhua, expresso

Sex on the Beach : vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

Mocktails 8 €

Virgin Mojito : citron vert, sucre de canne, menthe, limonade

Virgin Colada : jus d'ananas, sirop de colada

Florida : jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine

Mocktail Spritz : sirop de spritz, limonade