



Oh les boissons !

Les Apéritifs

Kir	12 cl	3.30 €
Kir Royal	12 cl	6.00 €
Rosé Pamplemousse	12 cl	2.80 €
Coupe de champagne	12 cl	6.00 €

Américano	8 cl	4.80 €
Pastis 51, Ricard	2 cl	2.50 €
Martini Bianco ou Rosso	4 cl	3.30 €
Suze, Porto	4 cl	3.30 €

Les Whiskies

Jameson	2 cl	2.50 €	4 cl	4.80 €
Jack Daniel's	2 cl	3.00 €	4 cl	5.50 €
Chivas Regal 12 ans	2 cl	3.30 €	4 cl	6.00 €

Les Spiritueux

Vodka Absolut	4 cl	5.50 €
Gin Beefeater	4 cl	5.50 €
Rhum Havana Club 3 ans	4 cl	5.50 €
Téquila San José	4 cl	5.50 €
Complément soda ou jus de fruits		0.80 €

Les cocktails sans alcool

Virgin Pina colada <i>crème de coco, jus d'ananas et morceaux</i>	20 cl	4.50 €
Virgin Mojito <i>citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse</i>	12 cl	4.50 €
Florida <i>Jus de citron, jus d'orange, trait de grenadine</i>	20 cl	4.50 €
AfterGlow exotique <i>Jus exotique, jus d'ananas, trait de grenadine</i>	20 cl	4.50 €

Les cocktails avec alcool

Pina colada <i>Rhum Havana club, crème de coco, jus d'ananas et morceaux</i>	20 cl	5.95 €
Mojito <i>Rhum Havana club, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse</i>	12 cl	5.95 €
Sex on the beach <i>Vodka Absolut, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'orange</i>	20 cl	5.95 €
Tequila sun rise <i>Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	20 cl	5.95 €

Les bières Pression

Stella Artois blonde 4.8°	25 cl	2.60 €	33 cl	3.20 €
	50 cl	4.80 €		
Leffe Blonde 6.6°	25 cl	3.50 €	33 cl	4.40 €
Leffe Ruby 5°	25 cl	3.60 €	33 cl	4.50 €

Les bières Bouteilles

Stella Artois sans alcool 0.5°	25 cl	3.00 €
Desperados 5.9°	33 cl	4.60 €
Pelforth Brune 6.5°	33 cl	4.90 €
Budweiser 5°	33 cl	5.30 €
Hoegaarden blanche 4.8°	33 cl	4.60 €

Les softs

Coca-cola, light, zéro	33 cl	3.30 €
Sprite, Orangina	33 cl	3.30 €
Nestea Pêche	20 cl	3.30 €
Schwepes Indian Tonic	33 cl	3.30 €
Perrier	33 cl	3.40 €
Jus de fruits Granini	25 cl	3.30 €
Sirop à l'eau	25 cl	2.20 €
Diabolo	25 cl	2.60 €

Les eaux

Vittel	50 cl	2.80 €
	100 cl	3.50 €
San Pellegrino	50 cl	2.80 €
	100 cl	3.50 €

Cafés, thés, infusions...

Expresso, décaféiné Malongo	1.40 €
Double expresso, décaféiné Malongo	2.60 €
Café crème	1.60 €
Grand crème	2.90 €
Cappuccino, Viennois	2.90 €
Chocolat chaud	2.60 €
Thé ou infusion	2.20 €
Irish Coffee	5.90 €
Café gourmand	5.50 €

Les digestifs

Calvados, Cognac, Armagnac,	
Bailey's, Cointreau, Marie Brizard,	
Get 27, Poire William	4cl 5.00 €



Oh les vins !

Les Blancs

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Ménetou Salon AOP « Domaine Eric Louis »	4.50 €	14.50 €	25.90 €
Bourgogne Aligoté AOP « Albert Bichot »	3.50 €	12.50 €	20.50 €
Côtes de Gascogne IGP moelleux « Uby Manseng »	3.20 €		20.50 €
Vin de Pays d'OC IGP Chardonnay « Les Jamelles »			15.50 €

Les Rosés

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Côtes de Provence AOP « Rosé de Sophie »	3.20 €	12.50 €	19.00 €
Vin Corse AOP « Domaine Paoli »	2.50 €		13.90 €
Rosé de Loire AOP « Les 2 Moulins »		10.00 €	14.50 €
Vin de Pays d'OC IGP Grenache « Les Jamelles »			15.50 €

Les Rouges

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Côtes de Bourg AOP « Château Tuilerie Gouribon »		12.50 €	18.50 €
Montagne Saint Emilion AOP « Croix de Beauséjour »	4.50 €		26.00 €
Gamay de Touraine AOP « La Javeline »		9.50 €	15.50 €
Saint Nicolas de Bourgueuil AOP « Eric Bureau »	3.20 €	11.50 €	18.00 €
Brouilly AOP « Domaine de la Motte »	4.20 €	14.50 €	24.50 €
Hautes Côtes de Beaune AOP « Perrière »			29.90 €
Côtes du Rhône AOP « Les Caprices d'Antoine »		10.50 €	16.50 €
Vin de Pays d'OC IGP Merlot « Les Jamelles »	2.80 €		15.50 €

La sélection du caviste

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Saint Estèphe AOP « Château Ladouys »			39.00 €
Chateaufort Du Pape AOP « Clos de l'Oratoire »			49.00 €
Vin Argentin Bio « Cameleon Malbec Tupungato »	4.20 €		24.00 €

Les vins italiens

		75 cl
Bardolino Chiaretto Rosé		14.00 €
Valpolicella Rouge		16.00 €

Les vins en pichet

	12,5 cl	50 cl
Vin de Pays d'OC IGP rouge, rosé ou blanc	3.00 €	5.50 €

Les Champagnes

		75 cl
Brut Jacques Poilvert		35.00 €
Nicolas Feuillatte Réserve Particulière		45.00 €

Création graphique : MK Communication - 06 79 68 23 71 - RCS Caen 803 159 326 - © Fotolia - Sauf erreurs typographiques, photos non contractuelles.

Oh
BARBECUE !
restaurant

Une viande, une braise, du **GOÛT... !**



Oh nos pizzas !

Farine de blé et mozzarella 100% italiennes...

Margherita	8.90 €
Tomate, mozzarella, olives	
Napolitaine	9.20 €
Tomate, mozzarella, anchois, olives	
Reine	9.50 €
Tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, olives, origan	
Paysanne	10.20 €
Tomate, mozzarella, jambon, lardons, oignons, crème fraîche, origan	
Calzone	10.20 €
Tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, œufs, origan	
Végétarienne	10.20 €
Tomate, mozzarella, artichauts, asperges, tomates fraîches, champignons frais, origan	
4 fromages	10.80 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, emmental	
Bocage	11.20 €
Tomate, mozzarella, andouille de Vire, pommes, crème fraîche moutardée, origan	
Kebab	11.50 €
Tomate, mozzarella, viande kebab, oignons, tomates fraîches, sauce kebab	
Tartiflette	12.90 €
Crème fraîche, mozzarella, lardons, reblochon, oignons, pommes de terre, origan	
Normande	12.90 €
Crème fraîche, mozzarella, jambon cru, camembert, pomme de terre, origan	
Oh Barbecue	12.90 €
Tomate, mozzarella, merguez, chorizo, bœuf haché, oignons, origan	
Scandinave*	13.20 €
Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, crème fraîche ciboulette, jus de citron	
Di Mercurio	13.20 €
Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, ail, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, tomates fraîches, crème balsamique	



Oh les salades !

La Bergère	8.90 €
Chèvre chaud sur pain toasté, lardons, tomates, salade mélangée, huile d'olives vierge et crème balsamique	
La Chef	9.90 €
Jambon de Pays, tomates, œuf poché, emmental, salade laitue, vinaigrette balsamique	
La Caesar	10.90 €
Filet de poulet grillé à la braise, copeaux de parmesan AOP, tomates, œuf dur, croûtons, salade romaine et sauce caesar	
La Périgourdine	11.90 €
Magret de canard fumé, gésiers confits, tomates cerises, cerneaux de noix, mélange mâche roquette, vinaigrette framboise et noix	
La Norway	12.90 €
Saumon fumé, crevettes en persillade, avocat, tomates, crème fraîche ciboulette, salade laitue, huile d'olive citronnée	



Oh les carnivores !

Du Charolais et des frites fraîches tout simplement...

Carpaccio de bœuf	12.50 €
De fines tranches de filet de bœuf marinées à l'huile d'olive vierge citronnée, copeaux de parmesan AOP, quelques feuilles de basilic et mesclun de roquette	
Steak tartare charolais 180 g	12.90 €
Préparé ou non, servi avec frites maison et mesclun de salade	
Steak tartare Italien 180 g	13.50 €
Des olives, des copeaux de parmesan AOP et du basilic... Un délice !	



Oh les burgers !

Se servir du terroir pour créer de la tendance...

Chic & Poule	10.90 €
Des bun's du boulanger à la française, un filet de poulet braisé, du cheddar, de la tomate, quelques feuilles de salade et de la sauce barbecue	
Chic & Boeuf	11.50 €
Des bun's du boulanger, du bœuf hâché Limousin 150 g, du cheddar, de la tomate, des oignons rouges, quelques feuilles de batavia et de la sauce burger maison	
Chic & Pig	12.90 €
Des bun's du boulanger, du bœuf hâché Limousin 150 g, du Comté AOP, de la poitrine grillée, des oignons rouges, quelques feuilles de batavia et de la sauce barbecue	
Chic & Cheese	12.90 €
Des bun's du boulanger, du bœuf hâché Limousin 150 g, de la Fourme d'Ambert AOP, des oignons rouges, quelques feuilles de batavia et de la sauce burger maison	



Ah la braise !

Viandes de bœuf issues de nos contrées et maturées par nos bouchers...

Jambon grillé 140 g	7.50 €
L'indémodable	
Bœuf hâché 150 g	7.90 €
100% pur boeuf 100% muscle, viande légèrement persillée et savoureuse	
Véritable andouillette de Troyes 180 g	10.90 €
Grillée à la braise, authentique et inimitable	
Pavé de rumsteck 180 g	12.90 €
Viande maigre, tendre et savoureuse, à déguster saignant	
Faux filet 220 g	14.90 €
Plus gras que le filet, très goûteux	
Entrecôte	180 g 15.50 € 250 g 18.90 €
Grillade par excellence, savoureuse et fondante	
La marée	
Pavé de saumon frais au beurre blanc, cuit sur braise	
	12.90 €
Papillote de poissons frais	
	11.90 €

Découvrez également nos offres du moment à l'ardoise !

Les garnitures au choix : frites fraîches, pommes de terre à la braise crème ciboulette, riz blanc, haricots verts, salade mélangée. Garniture seule : 2.50 €
Les sauces au choix : poivre, roquefort, béarnaise, moutarde à l'ancienne, camembert et barbecue.



Oh les menus !

Formules Allez hop !

Buffet d'entrée à volonté	8.90 €
Buffet d'entrée + plat	11.90 €
Plat + dessert	10.90 €
Buffet d'entrée + plat + dessert	13.90 €

PLAT au choix

Jambon grillé à la braise
Pièce du boucher
Plat du jour
Papillote de la mer

DESSERT au choix

Mousse au chocolat maison
Fromage blanc sucré ou fruits rouges
Ile flottante maison
Coupe 2 boules au choix

Oh Barbecue ! 19.90€

BUFFET D'ENTREE

PLAT au choix

Pizza sauf (*)
Chic & Bœuf burger
Salade Caesar
Pavé de rumsteck 180 g
Filet de saumon frais
Véritable Andouillette de Troyes

DESSERT au choix

Brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille
Crème brûlée à la vanille bourbon
Macaron coeur coulant chocolat et sorbet douceur de framboise
Tarte aux pommes maison
Assiette de fromages Normands
Desserts à la carte (supplément 2€)

Oh les Minots ! 6.90€

jusqu'à 12 ans

PLAT au choix

Nuggets de poulet
Poisson pané
Steak hâché frais
Jambon blanc

DESSERT au choix

Mousse au chocolat
Glace 2 boules
Pom'pote
Yaourt à boire

BOISSON 25 cl au choix

Diabolo
Sirop à l'eau
Verre de Coca Cola
Verre de jus de fruits

Toutes nos viandes sont d'origine française.