

« Les vins rouges » 37.5cl 75cl

L'Alsace...

\*Pinot noir « réserve » H.Obermeyer à Voegtlinshoffen 16.00 26.00

Bordeaux...

\*Teres côtes de Blaye Haut Ferrier à St-Mariens 16.00 26.00

\*Saint-Emilion Les Hauts de la Gaffelière 42.00

Rhône...

\*Côtes de Rhône « Domaine des Nymphes » à Rasteau 24.00

\*Vacqueyras « Les 2 Monardes » à Vacqueyras 37.00

La Loire...

\*Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Rouillères » 18.00 28.00

« Les vins blancs »

L'Alsace...

\*Gewurztra miner « réserve » H.Obermeyer 19.00 28.00

\*Pinot gris « réserve » 16.00 26.00

La Loire...

\*Muscadet Sèvre et Maine sur lie « La Farcière » 15.00 23.00

\*Sancerre Terre de Maimbray domaine la Denante 39.00

Rhône...

\*Chardonnay « cuvée essentielle » domaine des Masques 27.00

« Les vins rosés »

\*Côtes de Provence « cuvée Roumerly » château des Ferrages 24.00

\*Bordeaux Clairet château Vignol Clairet 19.00

« Le vin du patron » le verre :3.20 le 1/4 l :6.50 le 1/2 l :13.00

## Les bières au fût

	25cl	33cl
Jupiler	2.40	3.30
Leffe blonde, ruby, brune	3.10	4.10
La Houppes (namuroise)	3.80	4.60
Scotch CTS	3.10	4.10
Triple Karmeliet	3.30	4.40
Hoegaarden rosée	3.10	

## Les bières bouteille

Kriek extra	25cl	3.20
Carsberg	25cl	3.30
Blanche Hoegaarden	25cl	3.10
Cuvée Li crochon blonde	25cl	3.30
Leffe radieuse	8.2° 33cl	4.60
Leffe triple	8.5° 33cl	4.60
Lefort Triple	8.8° 33cl	4.10
Omer	8.0° 33cl	4.20
Chimay bleue	9.0° 33cl	4.40
Chimay rouge	7.0° 33cl	3.90
Chimay dorée	4.5° 33cl	3.80
Orval	6.2° 33cl	5.10
Duvel	8.5° 33cl	4.20
Cornet	8.5° 33cl	4.40
Léopold 7	6.0° 33cl	4.40
Rocheffort	8.0° 33cl	4.40
Rocheffort	10.0° 33cl	5.20
Impératrice	9.0° 33cl	4.60
Triple Westmalle	9.5° 33cl	4.40
Triple Karmeliet	8.4° 33cl	4.40
Trappe double	7.0° 33cl	3.90
Trappe quadruple	10.0° 33cl	4.60
Délirium Tremens	8.5° 33cl	4.60
Floeffe double	6.3° 33cl	3.40
Caracole ambrée	7.9° 33cl	4.60
Gauloise ambrée	5.5° 33cl	3.80
Brogne blonde bio	6.5° 33cl	4.60
Chouffe blonde	8.0° 33cl	3.90
Quintine blonde	8.0° 33cl	4.20
Quintine stout	9.0° 33cl	5.10
Maredsous blonde	6.0° 33cl	3.80
Maredsous brune	8.0° 33cl	3.90
Scotch Gordon	8.0° 33cl	4.40
Dominicains quadruple	9.2° 33cl	4.80

## « Eaux et softs »

Coca-cola, light, zero		2.60
Fuzetea pétillant		2.80
Fuzetea pêche ou green		2.80
Fanta orange		2.80
Nordic tonic ou agrum		2.80
Fanta orange		2.80
Sprite, Gini		2.80
Chaudfontaine	25cl	50cl
-Plate, pétillante	2.40	4.60

## « Faibles calories »

Finley citron, fleur sureau	2.80
Finley pamplemousse	2.80
Finley mojito	2.90
Fanta citron zero	2.60
Detox framboise/ thé vert	2.80

## « Les jus Minute Maid... »

orange, tomate, pomme cerise	
pamplemousse, vitamines	2.80

## « Les jus pressés... »

Orange, pamplemousse rose,	
Citron, multi-fruits	4.60

## « Les milk-Shake... »

Vanille, moka, chocolat, fraise	
citron, passion, framboise	4.80

## Un petit creux :

Portion de fromage	4.50
Portion d'olives	4.50
Portion de saucisson	4.90
Portion mixte	12.00
Calamars frits tartare	8.00
Scampi frits	9.00
Nems sauce aigre douce	7.00
Nuggets	6.50

### « Les boissons chaudes »

L'expresso	2.80
Le décaféiné	2.80
Le capuccino chantilly	3.50
Le capuccino mousse de lait	3.40
Le café machiatto	3.50
Le machiatto beurre salé	3.80
Thé nature, citron, au lait	2.50
Thé tilleul, menthe, camomille	2.50
Lait chaud	2.50
Lait russe	3.50
Cécémel chaud	2.90
Cécémel viennois	3.50
Cécémel alcoolisés (Baileys, rhum, amaretto)	7.20
Vin chaud	3.40
Oxo	2.90
Irish coffee	7.20
Italian coffee	7.20
French coffee	7.20
Tropical coffee	7.20
Normand coffee	7.20

### « Thé et tisanes en théière »

*Le earl grey : mélange des plus fines variétés de Chine et darjeeling aromatisé de bergamote	
*Le maracuja : aromatisé aux fruits de la passion	
*Le caramel	
*Le traditionnel jasmin	
*Le vert japonais	
*Le vert marocain	
*La tisane royale : fruits rouges et exotiques	
*La fruits des bois	
*La doux rêves :	5.00
Parfumée aux agrumes	

### « Les apéritifs »

Le verre de cava brut	5.00
La sangria et fruits frais	6.00
La coupe de champagne	7.00
Le mojito menthe fraîche	7.50
Le spritz	7.50
La carte des cocktails...	8cl
Porto blanc ou rouge	4.00
Pineau blanc ou rouge	4.00
Martini blanc ou rouge	4.50
Gancia	4.50
Campari	6.00
Pisang	4.50
Safari	4.50
Batida de coco	4.50
Kir	5.00
Kir royal	7.50
Picon	4.50
Picon vin blanc	6.50
Sans alcool :	3.50
Pastis, bitter, pisang	

### « Les Alcools »

« J&B »	4cl
Jhonny Walker rouge	4.00
Jhonny Walker noir	6.00
Gin Gordon's	4.00
Vodka Smirnoff	4.00
Bacardi	4.00
Amaretto Di Saronno	4.00
Cognac	4.00
Calvados	4.00
Cointreau	4.50
Grand Marnier	5.50
Limoncello	5.00
Jack Daniels	6.00
Poire, framboise	6.00
Eau de villée	6.00

### *Nos salades...*

- \*La salade « caesar » 16.00*  
*(poulet fumé, ananas, tomates séchées, parmesan)*
- \*La frisée aux lardons (supplément roquefort 2.00€) 15.00*
- \*La chèvre chaud (une de nos spécialités) 16.50*  
*(bûche de chèvre, pommes, noix, miel, balsamique)*
- \*La salade « Café des Arts » 19.50*  
*(saumon fumé, crevettes grises, scampi,...)*
- \*L'assiette pêche ou tomate au thon et frites 16.00*

### *Les croques...*

- \*le croque monsieur gratiné, crudités 11.00*
- \*Le madame ou l'hawaïen gratiné, crudités 12.00*

### *Les pâtes...*

- \*Les linguines à la bolognaise 13.00*
- \*Les linguines carbonara (champignons, lardons, ail, basilic) 15.00*

### *Les classiques...*

- \*Les boulettes sauce tomate « maison » 15.50*
- \*L'américain (tartare) nature ou préparé 16.50*
- \*Le vol au vent « maison » et frites 16.50*
- \*La tranche de jambon du pays grillée béarnaise 16.50*
- \*Les 3 croquettes fromage ou crevettes « maison » 15.50 ou 19.50*

### *Demandez nos suggestions du moment...*

### Les entrées...

<i>*Le plaisir du foie gras et ses confitures « maison »</i>	<i>17.00</i>
<i>*La chiffonnade de melon et son jambon Serrano</i>	<i>15.00</i>
<i>*Les croquettes de fromage « maison »</i>	<i>12.00</i>
<i>*Les croquettes de crevettes « maison »</i>	<i>15.00</i>
<i>*Les petits gris à l'ail 6 ou 12 pièces</i>	<i>11.00 ou 15.00</i>
<i>*Le carpaccio de bœuf, huile basilic et parmesan</i>	<i>14.00</i>
<i>*les scampi crème d'ail 6 ou 12 pièces</i>	<i>14.00 ou 22.00</i>
<i>*Les scampi curry rouge et lait de coco</i>	<i>15.00 ou 23.00</i>
<i>*L'assiette de saumon fumé et ses toasts</i>	<i>18.00</i>

### La carte du moment...

<i>*Le filet mignon irlandais grillé ou poêlé</i>	<i>21.50</i>
<i>*L'entrecôte grillée black angus irlandais 350gr</i>	<i>23.00</i>
<i>*La brochette de bœuf irlandais et ses 3 sauces</i>	<i>20.50</i>
<i>*La côte de veau de lait à la « Normande »</i>	<i>21.00</i>
<i>(à ne pas manquer...)</i>	
<i>*Le magret de canard à l'orange et aux figues</i>	<i>21.00</i>
<i>Sauces :béarnaise, champignons, poivre vert, roquefort</i>	<i>3.00</i>

### Nos poissons...

<i>*Le dos de cabillaud rôti sur peau en croûte d'herbes, petite crème argenteuil</i>	<i>22.00</i>
<i>*Le pavé de saumon au miel et citron vert</i>	<i>19.00</i>

*Si vous avez certaines intolérances n'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.*

## La carte des desserts...

<i>* Les crêpes au sucre ou confiture</i>	<i>4.50</i>
<i>* Les crêpes Mikado (chocolat chaud, boule vanille)</i>	<i>7.50</i>
<i>* Les crêpes Comédie française</i>	<i>8.50</i>
<i>* Gaufre au sucre impalpable</i>	<i>5.00</i>
<i>* Gaufre à la chantilly</i>	<i>6.00</i>
<i>* Gaufre aux fraises « en saison »</i>	<i>8.50</i>
<i>* La dame en blanc ou en noir (chocolat maison)</i>	<i>6.50</i>
<i>* La brésilienne</i>	<i>6.50</i>
<i>* La coupe sorbets</i>	<i>8.00</i>
<i>* La « Café des Arts » (glace amaretto et baileys)</i>	<i>8.50</i>
<i>* La pêche melba et son coulis de fruits rouges</i>	<i>7.00</i>
<u><i>Les « maison »</i></u>	
<i>* La mousse au chocolat</i>	<i>6.00</i>
<i>* La crème brûlée au Grand-Marnier</i>	<i>6.00</i>
<i>* L'assiette de profiteroles glacés</i>	<i>6.50</i>
<i>* La tarte tatin et sa boule glacée</i>	<i>7.00</i>
<i>* Le tiramisu caramel beurre salé et brioche</i>	<i>6.00</i>
<i>* Le café glacé aux baisers de Flavinne</i>	<i>8.00</i>
<i>* Le moelleux au chocolat et crème anglaise</i>	<i>7.50</i>
<i>* La tranche de pain perdu et glace cannelle</i>	<i>7.00</i>