

Soirée Etape 79€ (entrée-plat-dessert)
Soirée Etape 74€ (entrée-plat ou plat-dessert)

Formule à 13.50€ (entrée-plat ou plat-dessert)
Formule à 20€ (entrée-plat-dessert)

Buffet d'entrées (sauf Week end)
ou Tartine fromagère
ou Suggestion de l'Ardoise

§§§§§

Suggestion de l'Ardoise
ou Assiette du boucher (Poivre-Béarnaise-Beurre Maître d'hôtel)
ou Filet de poisson Meunière
ou Omelette (Champignon ou Fromage ou Jambon)

§§§§§

Fromage ou Dessert ou café gourmand (sup 3€)

Accompagnement au choix :
Légumes - Frites - Riz – Gratin dauphinois

Tous nos plats sont préparés à la commande, certains d'entre eux nécessitent plus d'attente, merci de votre compréhension.

Tarifs TTC -Vat rates

Soirée Etape 85€ (entrée-plat-fromage-dessert)

Soirée Etape 79€ (entrée-plat ou plat-dessert)

Formule à 19.50€ (entrée-plat ou plat-dessert)

Formule à 25€ (entrée-plat-fromage-dessert)

Buffet d'entrées (sauf Week end)
ou Ravioles aux Ecrevisses et aux pointes d'asperges vertes
ou Suggestion de l'Ardoise

§§§§§

Suggestion de l'Ardoise
ou Bœuf « Larmes du tigre »
ou Cabillaud sauce Moutarde ou Provençale

§§§§§

Assiette de Fromage et Salade verte

§§§§§

Dessert ou café gourmand

Accompagnement au choix :

Légumes - Frites - Riz – Gratin dauphinois

Tous nos plats sont préparés à la commande, certains d'entre eux nécessitent plus d'attente, merci de votre compréhension.

Tarifs TTC -Vat rates

Carte

Entrées - Starters

Buffet d'hors d'œuvres - Starter buffet	13.00 €
Tartine Fromagère - Cheese Tartine	9.00 €
Ravioles aux Ecrevisses et asperge - Ravioli with crayfish	12.00 €
Tartare de dorade sauce créole - Seabream tartare	13.00 €
Suggestion de l'Ardoise - Slate suggestion	10.00 €

Plats - Dishes

Suggestion de l'Ardoise - Slate suggestion	12.00 €
Assiette du Boucher - Dish of the butcher	14.00 €
Bœuf « larmes du Tigre » - Beef « tears of Tiger »	15.00 €
Omelette - Omelette	10.00 €
Filet de poisson Meunière – Fillet of fish Meuniere	12.00 €
Cabillaud sauce moutarde/provençale - Cod with mustard sauce	14.00 €

Accompagnements au choix :

Légumes - Frites - Riz – Gratin dauphinois
Vegetables - French fries - Rice – Gratin dauphinois

Tarifs TTC -Vat rates

Carte

Supplément - Fromages - Dessert

Assortiment de fromage - Cheese plate	5.00 €
Dessert du moment - Dessert	6.00 €
Salade de fruits frais - Fruit salad (En saison)	6.50 €
Coupe de 2 boules de glace - Cup 2 scoops of ice	6.00 €
Coupe de 3 boules de glace - Cup 3 scoops of ice	8.00 €
Café Gourmand - Gourmet coffee	7.00 €
Coupe alcoolisée - Alcoholic Cup	9.00 €
Champagne Gourmand - Gourmet Champagne	8.50 €

Forfait La Fontaine

Pour 2 personnes

Nuit + Petit déjeuner + diner
+1 bouteille de champagne
75 euros par personne

Pour 1 Personne

Nuit + Petit déjeuner + diner
+ 1/2 bouteille de champagne
99 euros

Tous nos plats sont préparés à la commande, certains d'entre eux nécessitent plus d'attente, merci de votre compréhension.

All our dishes are cooked to order, some of them require no more waiting, thank you for your understanding.

Tarifs TTC -Vat rates

- Apéritifs -

La Coupette de Champagne	8cl	6.00 €
La Coupe de Champagne	10cl	8.50 €
Kir Royal Champagne (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise)	15cl	9.50 €
Kir Sauvignon (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise)	12cl	4.00 €
Porto, Américano, Suze, Martini	5cl	3.60 €
Ricard, Pastis	3cl	3.50 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Eau gazeuse)	12cl	8.00 €

- Softs -

Coca Cola	33cl	3.50 €
Coca Cola Zéro	33cl	3.70 €
Orangina, Limonade, Schweppes, Ice Tea	25cl	3.00 €
Jus de Fruits Tomate, Ananas, Pomme, Orange	25cl	3.20 €

- Bières Pression -

Pression 1664	25cl	3.50 €
	50cl	7.00 €
Leffe	25cl	3.90 €
	33cl	4.70 €
Monaco, Panaché	25cl	3.60 €
Picon Bière/Vin blanc	25cl	3.80 €

- Whiskies -

Blend Scotch	4cl	4.60 €
Singleton 12 ans	4cl	5.50 €
Jack Daniel's Tennessee Whisky	4cl	5.60 €
Knockando 12 ans, Cardhu 12 ans	4cl	6.00 €
Talisker 10 ans	4cl	6.50 €
Caol Ila 12 ans	4cl	7.00 €
Lagavulin 16 ans	4cl	9.00 €

- Eaux -

Evian, Vittel	50cl	4.00 €	100cl	6.00 €
Badoit, San Pellegrino	50cl	4.40 €	100cl	6.00 €
Perrier			33cl	4.00 €

- Champagne -

	Btl 37.5 cl	Btl 75 cl
Champagne MANDOIS Brut		43.00 €
Champagne MOUTARDIER	25.00 €	
Champagne PANNIER Extra Brut		46.00 €
Champagne PAILLETTE Rosé		39.00 €
Champagne de l'instant		36.00 €

- Digestifs -

Gin Tonic, Vodka (5cl)	5.50 €
Marie Brizard, Get 27 (4cl)	5.00 €
Eau de Vie (Framboise, Mirabelle, Poire) (4cl)	5.50 €
Marc de Champagne, GOYARD (4cl)	6.00 €
Cognac VSOP, Armagnac, Calvados (4cl)	6.00 €
Vieille Prune (4cl)	6.50 €
Ratafia VRANKEN (4cl)	7.00 €

- Cafés et Infusions -

Café	2.00 €	Cappuccino	3.80 €
Double Café	3.70 €	Thé, Infusions	2.90 €

- Cocktails- (Voir carte Cocktails)

Sans Alcool (5.50 €)

Caribbean Sun
Paradise Dream
Jungle Green
Coconut King

Avec Alcool (6.50 €)

Pina Colada
Sex on the Beach
Bikini
Mai tai
Mojito

- Vins au Verre -

<u>IGP du Gard</u>	Verre 12 cl	Verre 18 cl
Cuvée des Chartreux Blanc, Rosé, Rouge		5.00 €
	Verre 12 cl	Verre 18 cl
<u>IGP Rosé de Méditerranée</u>	4.50 €	5.50 €
Méditerranée « Pur Gris » By Sophie Summeire		
<u>Bourgogne blanc A.O.C.</u>		
Côtes d'Auxerre Domaine des remparts	5.10 €	6.60 €
<u>Bordeaux rouge A.O.C.</u>		
Puisseguin St Emilion Château La Millerie	5.50 €	7.50 €
<u>Côte du Rhône rouge A.O.C.</u>		
Réserve Grand Veneur Domaine Alain Jaume	5.00 €	6.50 €

- Vins en Carafe -

IGP du Gard « Cuvée des Chartreux »

Blanc, Rouge, Rosé	Carafe de 25 cl	7.00 €
Blanc, Rouge, Rosé	Carafe de 50 cl	14.00 €
Blanc, Rouge, Rosé	Carafe de 100 cl	22.00 €

- Vins Blancs -

	Btl 50 cl	Btle 75cl
<u>Languedoc - Roussillon A.O.C.</u> IGP Chardonnay « Antique »		25.00 €
<u>Bourgogne A.O.C.</u> Côtes d'Auxerre « Domaine des remparts »		28.00 €
<u>Bergerac A.O.C.</u> Château Fagé	15.00 €	

- Vins Rosés -

		Btle 75cl
<u>IGP Rosé de Méditerranée</u> «Pur Gris» by Sophie Summeire		19.00 €
<u>IGP Côtes de Gascogne</u> « La vie en rose » Domaine Horgelus		22.00 €

- Vins Rouges -

	Btl 37.5 cl	Btle 75cl
<u>Corbières A.O.C.</u> Les celliers d'Orfée		22.00 €
	Btl 50 cl	Btle 75cl
<u>Côte du Rhône A.O.C.</u> Réserve Grand Veneur	18.00 €	26.00 €
<u>Bordeaux A.O.C.</u> Puisseguin St Emilion «Château la Millerie »	21.00 €	32.00 €
<u>Côte de Bourg</u> Château Colbert		29.00 €
<u>Bourgogne A.O.C.</u> Pinot Noir « Domaine Denis »		25.00 €