

Menu du Réveillon

35 €

ENTRÉES

CROUSTILLANT AU CHÈVRE MIEL & SALADE
ROQUETTE ET NOIX

ou

SAUMON FUMÉ ET SA CRÈME D'ANETH

PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX)

MAGRET ENTIER

Canard du Sud-Ouest accompagné de gratin dauphinois ou/et
frites maison et une sauce au choix
(supplément Rossini 2€)

FILET DE BOEUF ROSSINI

Bœuf charolais avec son foie gras poêlé recouvert de jus
d'échalote accompagné de gratin dauphinois ou/et frites
maison

SAUMON PAPILOTE

Frais d'Écosse "Label Rouge" sur son lit de poireaux et de
carottes accompagné de gratin dauphinois ou/et frites maison

ENTRECOTE DE BOEUF

330 g, charolaise, accompagnée de gratin dauphinois ou/et
frites maison et une sauce au choix

DESSERT

Dessert glacé à la vanille et noisette

ou

Assiette de fromage de "Chez Betty"

ou

Dome "finger" au chocolat au lait

*Avec celà une coupe de champagne à déguster en début
ou en fin de repas.*

Nos Baissons

NOS SOFT

COCA COLA / ZÉRO - 33CL...3,50€
PERRIER - 33CL.....3,50€
ORANGINA - 33CL.....3,50€
ICE -TEA - 25CL.....3,50€
LIMONADE - 25 CL.....2,50€

JUS DE FRUIT - 25CL.....3,50€
(ORANGE, POMME, ANANAS, ABRICOT,
FRAISE, TOMATE)
SIROP.....2,00€
VITTEL - ½ L - 1 L...3,00€ - 6,00€
SAN PELLEGRINO - ½ L3,00€
1L6,00€

NOS APÉRITIFS

RICARD - 2C.....3,20€
KIR - 12CL.....3,50€
KIR ROYAL - 12 CL.....7,00€
MUSCAT - 12CL.....3,50€
COUPE DE CHAMPAGNE 7,00€

PORTO - 12CL.....3,50€
MARTINI BLANC OU ROUGE - 12CL...3,50€
AMERICANO - 18CL.....6,00€
RATZ - 25CL - 50CL3,80€ - 7,00€ (BIÈRE
BLONDE ARTISANALE DE CAHORS, À LA
PRESSION)

LES ALCOOLS FORT

RHUM HAVANA- ,14CL.....6,00€
VODKA ABSOLUT - 4CL.....6,00€
JOHNNIE WALKER 4CLO.....6,00€

JACK DANIEL - 4CL.....6,00€
GIN BOMBAY -4CL.....6,00€
+ SOFT1,00€

NOS DIGESTIFS

POIRE WILLIAMS - 4CL.....6,00€
GET 27R 4CLO.....5,00€
BAILEY'S - 4CL5,00€
MANZANA - 4CL.....5,00€
AMARETO - 4CL.....5,00€
SHOOTER - 2CL.....3,00€