

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

	BOUTEILLE 75 CL	CARAFE 50 CL	VERRE 15 CL
Le Malicieux « Pays d’Hérault » Indication géographique protégée - Contient des sulfites	17,00 €	12,60 €	4,60 €
Saumur Champigny « Domaine Val Brun » Appellation Saumur-Champigny contrôlée - Contient des sulfites Agriculture Biologique	19,10 €	13,10 €	4,80 €
C6 à Papa « Pays de l’Aude » Indication Aude protégée - Contient des sulfites	19,50 €		
Made in Rang « Maison Brumont » Indication d’origine protégée - Contient des sulfites	20,50 €	13,50 €	5,10 €
Saint Nicolas de Bourgueil Appellation Saint Nicolas protégée	21,50 €		
Côte de Bourg « Franc Lafleur » Appellation Côte de Bourg contrôlée - Contient des sulfites	23,50 €	16,90 €	5,50 €
Brouilly AOP Appellation d’origine contrôlée - Contient des sulfites	28,00 €		
Château Bouscasse 2020 « Maison Brumont » Appellation Madiran contrôlée	45,00 €		
Héritage de Chasse-Spleen 2020 Appellation Haut-Médoc contrôlée	70,00 €		

VINS BLANCS

	BOUTEILLE 75 CL	CARAFE 50 CL	VERRE 15 CL
San U Muletto « IGP de L’île de Beauté » Contient des sulfites	16,90 €	12,50 €	4,50 €
Sauvignon « Tour de Beaumont » Appellation Haut-Poitou protégée - Contient des sulfites	17,20 €	13,10 €	4,60 €
Blanc d’Hiver « Ampelidae » Appellation d’origine contrôlée - Contient des sulfites	19,50 €	14,10 €	4,90 €
Le Blanc d’Alain Brumont Appellation d’origine contrôlée - Contient des sulfites	21,50 €	14,90 €	5,10 €
Le Cerf Noir Appellation géographique protégée - Contient des sulfites	26,00 €	19,00 €	6,50 €

VINS ROSÉS

	BOUTEILLE 75 CL	CARAFE 50 CL	VERRE 15 CL
San Pieru « Vin de Pays de L’île de Beauté » Contient des sulfites	16,80 €	12,50 €	4,50 €
La Maura « Côte de Provence » Appellation géographique protégée - Contient des sulfites	24,10 €	17,40 €	5,90 €

CHAMPAGNES

	BOUTEILLE 75 CL
La Chapelle - Brut « 1 ^{er} cru » Contient des sulfites	39,00 €
Veuve Clicquot Contient des sulfites	75,00 €

Nous vous signalons qu’il est possible d’emporter votre bouteille de vin non terminée.
Votre chef de rang se fera un plaisir de vous l’emballer.

EAUX

Vittel, San Pellegrino	25 cl.....	2,80 €
Perrier	33 cl.....	3,80 €
Vittel, San Pellegrino	50 cl.....	3,20 €
Vittel, San Pellegrino	100 cl.....	4,30 €
Chateldon	75 cl.....	5,00 €
Acqua Panna	75 cl.....	5,00 €

Nous avons à votre disposition de l’eau potable
gratuite fraîche ou tempérée.

DIGESTIFS

Baileys	4 cl.....	4,70 €
Menthe Pastille	4 cl.....	4,70 €
Marie Brizard	4 cl.....	4,70 €
Eau de vie poire	4 cl.....	4,70 €
Get 31 / Get 27	4 cl.....	4,90 €
Armagnac	4 cl.....	5,20 €
Cognac VSOP	4 cl.....	6,00 €
Cognac XO	4 cl.....	7,50 €

FROMAGES

Trilogie de fromages.....	4,50 €
Comté, chèvre, camembert	
Faisselle de fromage de vache frais à agrémenter.....	4,90 €
A votre goût : ciboulette, échalotes, coulis de fruits rouges, caramel beurre salé	

DESSERTS

Profiteroles x1.....	3,20 €
Profiteroles x2.....	5,80 €
Café gourmand.....	6,10 €
Baba au rhum, chantilly.....	6,80 €
Brioche façon pain perdu et sa boule de glace vanille, caramel beurre salé.....	7,50 €
Salade de fruits frais et sirop léger.....	7,50 €
Mousse chocolat noir maison.....	8,20 €
Forêt noire revisitée au chocolat blanc, cerises Amarena, biscuit pistache.....	8,50 €
Profiteroles x3.....	8,60 €
Cœur coulant chocolat, caramel beurre salé.....	8,90 €

GLACES & SORBETS

Nos parfums de glace : Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, menthe, noisette, nocciolata, caramel, coco, fraise, café, rhum raisin, pistache, nougat.

Nos parfums de sorbet : Citron vert, cassis, framboise, fruit de la passion, mangue, mandarine.

Une boule.....	2,50 €
Deux boules.....	4,80 €
Trois boules.....	6,80 €
Supplément chantilly ou caramel beurre salé ou coulis fruits rouges.....	0,70 €
Supplément chocolat chaud.....	2,50 €

Café liégeois : Trois boules de glace café, café, chantilly.....	7,50 €
Dame Blanche : Trois boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly.....	8,50 €
Chocolat liégeois : Trois boules de glace chocolat noir, chocolat chaud, chantilly.....	9,80 €

Ben&Jerry’s 100 ml.....	3,50 €
Ben&Jerry’s 465 ml.....	9,50 €
Coupe caramel.....	7,50 €
Deux boules caramel, une boule vanille, caramel beurre salé, chantilly	
La Nagdalena.....	7,90 €
Glace vanille, glace chocolat blanc, glace nougat, caramel beurre salé, chantilly	
Coconut’s.....	7,90 €
Glace coco, glace chocolat noir, glace chocolat blanc, chocolat chaud, coco râpée, chantilly	
Colonel.....	8,60 €
Trois boules de sorbet citron vert, vodka (4 cl)	
Coupe Iceberg.....	8,60 €
Trois boules de glace menthe chocolat, Get 27 (4 cl), chocolat chaud, chantilly	
Coupe tropicale.....	8,60 €
Sorbet fruit de la passion, mangue et mandarine, salade de fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly	
Coupe Schoko-Bueno.....	9,50 €
Glace chocolat blanc, noisette Nocciolata, chocolat noir, chocolat chaud, éclats de Schoko-bons, chantilly	
Banana Split.....	9,50 €
Glace vanille, glace chocolat noir, glace fraise, chocolat chaud, banane, chantilly	
Baba Split.....	10,20 €
Glace vanille, glace rhum raisin, baba au rhum, chantilly, rhum arrangé	

Un événement à fêter ? Nous pouvons confectionner le dessert de votre choix.
N’hésitez pas à nous demander ! commande 72 h à l’avance.

JUS DE FRUITS

Nectar & Jus de fruits	25 cl.....	3,60 €
Granini : Orange, ananas, tomate, fraise, pomme.		

SODAS

Pepsi ou Pepsi Max	33 cl.....	3,60 €
Lipton Ice Tea	25 cl.....	3,60 €
Seven’Up	33 cl.....	3,60 €
Oasis	25 cl.....	3,60 €
Schweppes Tonic	25 cl.....	3,60 €
Orangina	25 cl.....	3,60 €
Redbull	25 cl.....	3,80 €

CAFÉTERIE

Expresso.....	1,90 €
Décaféiné.....	1,90 €
Thé ou infusion.....	3,10 €
Double expresso.....	3,50 €
Double expresso déca.....	3,50 €
Cappuccino.....	4,10 €
Café viennois (maison).....	5,50 €
Chocolat viennois.....	5,90 €
Irish Coffee.....	7,90 €

Pour votre confort, nous vous proposons
des plats végétariens et sans gluten.

N’hésitez pas à nous indiquer
vos intolérances.



sans-gluten



végétarien

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL	1,4 L
1664	3,35 €	4,30 €	6,25 €	16,70 €
Grimbergen ambrée	3,75 €	4,90 €	7,25 €	19,00 €
Grimbergen blonde	3,75 €	4,90 €	7,25 €	19,00 €
Bière du moment	3,90 €	5,05 €	7,40 €	19,15 €
Picon bière	4,65 €	5,80 €	8,25 €	21,00 €
Supplément sirop	0,50 €			
Cerveoise	4,25 €	5,40 €	7,65 €	

Vin blanc, sirop de citron, bière blonde

BIÈRES BOUTEILLE

	33 CL
1664 sans alcool	4,30 €
Desperados	4,80 €
Colomba blanche	5,60 €

BAGUETTE APÉRO

6,50 € - 4 PERSONNES

Pâte à pizza, lard, tomate, fromage

OU

Pâte à pizza, pesto, tomate et fromage

PLANCHE APÉRO

16,90 € - 4 À 6 PERSONNES

Jambon Serrano, Saucisson,
Comté, Saumon fumé, Terrine de lapin,
Toast, Confiture d'oignons

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Le Nagdalena 15 cl.....6,80 €

Gin, Vodka, Curaçao, jus d'orange

Maracana 15 cl.....6,80 €

Rhum, crème cassis, jus d'ananas

B52 6 cl.....6,90 €

Cointreau, liqueur de café, crème de whisky

Cuba Libre 15 cl.....8,20 €

Rhum ambré, Pepsi, quartier de citron vert

Le Bonbon 15 cl.....8,40 €

Tequila, Gin, Vodka, crème de mûre, jus d'ananas, citron vert

Lillet Hibiscus Royal 15 cl.....8,60 €

Sirop d'hibiscus, Lillet, Prosecco, jus de citron vert

Punch 15 cl.....8,60 €

Rhum blanc, orange, ananas, mangue, cannelle, citron, vanille

Mojito 15 cl.....8,90 €

Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse

Mojito fruits rouges 15 cl.....8,90 €

Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse, fruits rouges

Spritz Prosecco 20 cl.....8,90 €

Apérol, sirop de Spritz, Prosecco, eau gazeuse

Mojito Royal 10 cl.....9,50 €

Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, menthe, champagne

Spritz Saint Germain 20 cl.....9,80 €

Saint Germain, Prosecco, zeste de citron jaune et vert, Schweppes Tonic, Limonade

SANS ALCOOL

Colibri 10 cl.....4,90 €

Jus de mangue, Jus d'orange, citron, sirop de grenadine

Virgin Mojito 15 cl.....5,10 €

Sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse

.....

APÉRITIFS

Kir vin blanc 6 cl.....3,10 €

Ricard, Pastis 2 cl.....3,20 €

Suze ou Martini (blanc/rouge) 5 cl.....3,80 €

Prosecco 6 cl.....4,00 €

Lillet rosé 5 cl.....4,10 €

Porto, Pineau blanc 5 cl.....4,90 €

Duomard (origine Deux-Sèvres) 5 cl.....4,90 €

Tequila/Vodka/Gin/Rhum 4 cl.....5,00 €

Malibu/Soho 4 cl.....5,00 €

Champagne brut 6 cl.....5,80 €

Kir Royal 6 cl.....5,90 €

ENTRÉES

🍷🌱 Velouté de courges, graines torréfiées.....	7,00 €
Terrine de lapin, toasts levain, confiture d'oignons.....	8,50 €
Oeuf façon meurette.....	8,60 €
6 escargots farcis à l'ail et persil Maison « Nomade des Jardins ».....	8,90 €
Saumon fumé « Moulin du Couvent ».....	14,00 €
12 escargots farcis à l'ail et persil Maison « Nomade des Jardins ».....	14,90 €

POISSONS

Wok aux crevettes du chef.....	16,70 €
Marmite de poisson du moment.....	17,60 €
Pavé de saumon rôti, crème de chorizo doux.....	18,50 €
🌱 Filet de bar, beurre Nantais au piment d'Espelette.....	20,50 €

VIANDES

Suggestion de l'ardoise.....	Voir ardoise
Les sélections du chef.....	Voir ardoise
Plat du jour (hors week-end et jours fériés).....	12,50 €
Aiguillettes de canard sauce framboises.....	13,90 €
Burger Nagdalena (Version XXL, double steak +4,50 €).....	16,90 €
Steak haché, oignons, tomates, salade, cheddar, cornichons, sauce au choix	
Burger Montagnard (Version XXL, double steak +4,50 €).....	17,90 €
Steak haché, oignons, tomates, salade, lard fumé, reblochon, cornichons, sauce au choix	
Rougail saucisse, riz Thai.....	16,50 €
Tartare de bœuf « VBF » (assaisonné en cuisine, poêlé à la demande).....	17,50 €
Bavette de flanchet Jersiaise « La ferme des belles robes » - Elevage M. Gatard 79.....	21,00 €
Andouillette «de Jargeau» Crème de moutarde aux oignons.....	23,50 €
Entrecôte 400 g.....	38,00 €
Côte de bœuf VBF 500g.....	41,00 €

Sauces aux choix : poivre, échalotes, roquefort

SALADES & PÂTES

Croc'Salade	11,50 €
Pain de mie, béchamel, jambon blanc, fromage	
Salade de brick de chèvre, Toast Reblochon, Jambon Serrano	13,50 €
Brick de chèvre, tomates, jambon serrano, toast de reblochon	
🍷 Salade Norvégienne	14,90 €
Saumon fumé, tomates, concombre, oignons rouges, crevettes, vinaigrette à l'huile d'olive et citron	
🍷 Salade de magret et gésiers confits Vinaigrette framboise.....	15,50 €
.....	
🌱 Linguines au parmesan et pistou	12,00 €
🌱 Wok du chef végétarien	14,50 €
Linguines aux deux saumons	16,50 €

PIZZAS

Pizza du moment	Voir ardoise
Margarita	9,00 €
Tomate, mozzarella, olives, origan	
Reine	10,00 €
Tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons	
Vésuve	11,00 €
Tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons, œuf	
Calzone	11,50 €
Tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons, œuf	
Chèvre-Miel	12,00 €
Tomate, jambon serrano, fromage de chèvre, miel	
Végétarienne	13,00 €
Tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, oignons, aubergines	
4 fromages	13,00 €
Tomate, mozzarella, bleu, gorgonzola, chèvre	
Campana	13,50 €
Tomate, jambon serrano, fromage de chèvre, œuf, champignons	
Orientale	14,00 €
Tomate, mozzarella, merguez, oignons, poivrons, œuf	
Saumon	14,50 €
Tomate, saumon fumé, saumon frais, crème fraîche, pesto, citron	
Siciliana	15,00 €
Tomate, viande hachée, champignons, crème fraîche, œuf, mozzarella	
Savoyarde	16,50 €
Crème fraîche, oignons émincés, tranches de poitrine fumée, pommes de terre grenaille, reblochon, mozzarella	

MENU NAGDALENA

16,90 €**

ENTRÉE + PLAT OU
PLAT + DESSERT

21,40 €*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
*BOISSON NON COMPRISE

Velouté de courges,
graines torréfiées

OU

Terrine de lapin, toasts levain,
confiture d'oignons

Wok aux crevettes du chef

OU

Pizza orientale

OU

Aiguillettes de canard

sauce framboises

OU

Suggestion de l'ardoise

Brioche façon pain perdu
et sa boule de glace vanille

OU

Baba au rhum

OU

Dame Blanche

**Uniquement en semaine du mardi midi
au vendredi midi hors jours fériés.

MENU DÉCOUVERTE

29,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX

12 escargots
farcis à l'ail et persil
Maison « Nomade des Jardins »

OU

Saumon fumé
«Moulin du Couvent»

OU

Oeuf façon meurette

Filet de bar, beurre Nantais au
piment d'Espelette

OU

Bavette de Flanchet Jersiaise
«La ferme des belles robes»
Élevage M. GATARD (79)

OU

Andouillette «de Jargeau», crème
de moutarde aux oignons

Forêt noire revisitée au chocolat
blanc, cerises Amarena,
biscuit pistache

OU

Glace Nagdalena

OU

Mousse chocolat noir maison

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

10,90 €*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
*BOISSON NON COMPRISE

8,90 €*

PLAT + DESSERT
*BOISSON NON COMPRISE

ENTRÉE AU CHOIX

- Salade de brick de chèvre, toast reblochon, Jambon Serrano
- Terrine de lapin, toasts levain, confiture d'oignons

PLAT AU CHOIX

- Pâtes bolognaise maison
- Pizza reine
- Poisson du moment
- Steak haché (VBF) et frites

DESSERT AU CHOIX

- Brioches façon pain perdu et sa boule de glace vanille
- Deux boules de glace
- Glace Ben & Jerry's 100ml (Supplément de 1,90 €)

Nous nous réservons le droit d'adapter nos plats selon la saison et la disponibilité des produits. Taxe et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.