

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 €
Chinon « Charles Pain » Appellation Chinon contrôlée - Contient des sulfites Agriculture Biologique	21,50 €		
Côte de Bourg « Château Haut Mousseau » 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 2019 « Maison Brumont » Appellation d'origine contrôlée	45,00 €		
Oratoire de Chasse-spleen 2017 Appellation Moulis-en-Médoc contrôlée	70,00 €		

VINS BLANCS

	BOUTEILLE 75 CL	CARAFE 50 CL	VERRE 15 CL
San Pieru « Vin de Pays 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 €	Baileys 4 cl.....	4,70 €
Perrier 33 cl.....	3,80 €	Menthe Pastille 4 cl.....	4,70 €
Vittel, San Pellegrino 50 cl.....	3,20 €	Marie Brizard 4 cl.....	4,70 €
Vittel, San Pellegrino 100 cl.....	4,30 €	Eau de vie poire 4 cl.....	4,70 €
Chateldon 75 cl.....	5,00 €	Get 31 / Get 27 4 cl.....	4,90 €
Acqua Panna 75 cl.....	5,00 €	Armagnac 4 cl.....	5,20 €
		Cognac VSOP 4 cl.....	6,00 €
		Cognac XO 4 cl.....	7,50 €

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

DIGESTIFS

FROMAGES

Trilogie de fromages	4,50 €
Comté, chèvre, camembert	
Faiselle 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 €
Nougat glacé du pâtissier, coulis fruits rouges	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 €
Tartelette mojito	8,20 €
Forêt noire revisitée au chocolat blanc, cerises Amarena, biscuit pistache	8,50 €
Profiteroles au chocolat	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, madarine.	
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 madarine, 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	

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 €

CAFÉTERIE

Expresso	1,90 €
Décaféiné	1,90 €
Thé ou infusion	3,10 €
Double expresso	3,50 €
Double expresso déca	3,50 €
Capuccino	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 €			
Cervoise	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 mariné,
Falafel sauce yaourt

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Le Nagdalena 15 cl	6,80 €
Gin, Vodka, Curacao, 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	
Ginger Beer 15 cl	8,60 €
Tequila, limonade, bière blonde, sirop vanille, gingembre	
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 fruits rouges 15 cl	8,90 €
Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse	
Spritz Prosecco 20 cl	8,90 €
Aperol, 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

Chantaco 10 cl	4,20 €
Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de grenadine	
Virgin Mojito 15 cl	4,50 €
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 €
Duhomard (origine Deux-Sevres) 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	4,90 €

RHUM

Don Papa Philippines 4 cl 6,50 €
Mélasse de canne à sucre, vieilli en fût de Bourbon au pied du volcan Karilaon, gourmand avec de jolies notes vanillées et fruitées.

Neisson blanc Martinique 4 cl 6,70 €
Un nez intense avec des touches de canne à sucre et d'agrumes, ample en bouche avec des saveurs de miel et de réglisse.

Plantation (Rum Three Stars White Rum) Carabes 4 cl 7,50 €
Des notes délicates de fleurs et de fruits tropicaux Subtiles notes épicées.

Dictador 12 ans Colombie 4 cl 8,20 €
Très fruité, mielle avec une belle amertume, vanille, agrumes, notes de cuir et de tabac.

Rumquila Mexique 4 cl 8,50 €
Un mélange parfaitement équilibré de rhum et de tequila pour un profil gustatif surprenant.

Plantation XO 20^{ème} Anniversaire

Barbades 4 cl 8,90 €
Les délicieuses notes boisées et de mangue témoignent de son âge avancé, résultat d'une longue maturation en fûts de chêne français.

WHISKYS

Ballantine's 4 cl 6,20 €
Accompagnement soda ou jus de fruits.

Jack Daniels N.7 USA 4 cl 6,90 €
Nikka Day's Japon 4 cl 6,90 €
Subtil mélange de whisky, malt et grain. Facile, équilibré et fruité.

Green Spot 2 ans Irlande 4 cl 7,90 €
Single pot parmi les plus primes. Alliage de fruits rouges, d'orge maltée et d'épices sur un fond boisé.

Big Peat Ecosse 4 cl 8,40 €
Véritable concentré d'islay, une tourbe sèche et fumée, final chocolaté et épice.

Maker's mark USA 4 cl 8,60 €
Excellent bourbon, la bouche est plutôt sèche et se développe avec finesse sur les fruits secs et la prune.

Lagavulin 8 ans Ecosse 4 cl 10,50 €
Single malt tourbé, ses notes rondes et chaleureuses nous offrent un fumé au goût puissant, poivre et zestes d'agrumes.

ENTRÉES

Falafel sauce yaourt	7,00 €
Tomates d'Antan, burrata, pistou	8,50 €
Velouté de roquette glacé, œuf parfait	8,60 €
6 escargots farcis à l'ail et persil Maison « Nomade des Jardins »	8,90 €
12 escargots farcis à l'ail et persil Maison « Nomade des Jardins »	14,90 €
Saumon gravlax à l'aneth « Moulin du Couvent »	14,00 €

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 €
Cabillaud rôti, crème de poivrons	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 €
Travers de porc laqué	13,90 €
Burger Nagdalena (Version XXL, double steak +4,50 €)	16,20 €
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 Thaï	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 €
Suprême de volaille Label Rouge Crème de réduction de Béarnaise	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, 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, bœuf, 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 DÉCOUVERTE

28,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX

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

Saumon gravlax à l'aneth
«Moulin du Couvent»
OU

Velouté de roquette glacé,
œuf parfait

Cabillaud rôti,
crème de poivrons
OU

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

Suprême de volaille Label
Rouge, crème de réduction
Béarnaise

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

Glace Nagdalena
OU

Tartelette mojito

MENU NAGDALENA

16,20 €**

ENTRÉE + PLAT OU
PLAT + DESSERT

Tomates d'Antan, burrata, pistou

OU

Falafel sauce yaourt

Wok aux crevettes du chef

OU

Pizza orientale

OU

Travers de porc laqué

OU

Suggestion de l'ardoise

Brioche façon pain perdu
et sa boule de glace vanille
OU

Nougat glacé du pâtissier,
coulis de fruits rouges
OU

Dame Blanche

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

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

10,90 €*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
*BOISSON NON COMPRIS

ENTRÉE AU CHOIX

Salade de brick de chèvre, toast reblochon,
Jambon Serrano ou Tomates d'Antan,
burrata, pistou

8,90 €*

PLAT + DESSERT
*BOISSON NON COMPRIS

PLAT AU CHOIX

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

DESSERT AU CHOIX

- Brioche 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.