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€
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 - Contient des sulfites	21,50€		
Côte de Bourg « Franc Lafleur » Appellation Côte de Bourg contrôlée - Contient des sulfites	23,50€	16,90€	5,50€
Côtes du Rhône « M. Chapoutier » Appellation d'origine protégée - Contient des sulfites	24,90€		
Brouilly AOP Appellation d'origine contrôlée - Contient des sulfites	28,00€		
Château Bouscasse 2020 « Maison Brumont » Appellation d'origine protégée - Contient des sulfites	45,00€		
Héritage de Chasse-Spleen 2020 Appellation Haut-Médoc controlée - Contient des sulfites	70,00€		

VINS BLANCS

	BOUTEILLE 75 CL	CARAFE 50 CL	VERRE 15 CL
San U Muletto « IGP de L'ile 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'ile 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 « 1er 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€
- **Tiramisu à la goyave** ..... 8,20€
- Profiteroles x3 ..... 8,60€
- Forêt noire revisitée au chocolat blanc, cerises Amarena, biscuit pistache ..... 8,90€
- Coeur coulant chocolat, caramel beurre salé ..... 8,90€
- **Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges** ..... 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 fruits 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€
- Red Bull *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 ..... 5,50€
- Chocolat viennois ..... 5,90€
- Irish Coffee ..... 8,20€

RESTAURANT - PIZZERIA

Le Nagdalena

LA CARTE

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€

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 du moment
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€
Duhomard (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€

RHUM

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

Plantation (Rum Three Stars White Rum)
Caraïbes *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, miellé avec une belle amertume, vanille, agrumes, notes de cuir et de tabac.

Plantation XO 20ème 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 primés. 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 épicé.

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.

The Deacon Ecosse *4 cl* ..... 8,80€
Tourbe acidulée subtilement fumée

ENTRÉES

Gaspacho de tomates ..... 7,00€
Terrine du moment, toasts aux levains, confiture d'oignons ..... 8,50€
Tomates d'Antan, burrata, pistou ..... 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 poivrons rouges ..... 18,50€
Filet de Rouget barbet, piperade ..... 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 Nagdalena
Burger Montagnard (Version XXL, double steak +4,50€) ..... 17,90€
Steak haché, oignons, tomates, salade, lard fumé, reblochon, cornichons, sauce Nagdalena
Chili con carné, riz blanc ..... 16,50€
Tartare de **boeuf** «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, caramel balsamique
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, oeuf

Calzone ..... 11,50€
Tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons, oeuf

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, Oeuf, champignons

Orientale ..... 14,00€
Tomate, mozzarella, merguez, oignons, poivrons, Oeuf, Spianata

Saumon ..... 14,50€
Tomate, saumon fumé, saumon frais, crème fraîche, pesto, citron

Siciliana ..... 15,00€
Tomate, viande hachée, champignons, crème fraîche, oeuf, 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

Gaspacho de tomates
OU
Terrine du moment, toasts aux levains, confiture d'oignons

Wok aux crevettes du chef
OU
Pizza saumon
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
Tomate d'Antan, burrata, pistou

Filet de Rouget barbet, piperade
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
Tiramisu à la goyave

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
- **Gaspacho de tomates**

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.