

# MENU ENFANT

jusqu'à 12 ans

Salade de brick de chèvre, toast reblochon, Jambon Serrano

Ou

Terrine à l'ancienne de la maison «JA Gastronomie», condiment pimenté

Pâtes bolognaise maison

Ou

Pizza reine

Ou

Poisson du moment

Ou

Steak haché «VBF», frites

Coeur coulant chocolat, caramel beurre salé

Ou

Deux boules de glace

10,50€\*

Entrée + plat + dessert

8,50€\*

Plat + dessert

\* boisson non comprise

# CARTE DES VINS

## Vins rouges

	Bouteille 75 cl	Carafe 50 cl	Verre 15 cl
Le Malicieux «Pays d'Hérault»	16,90€	12,50€	4,50€
Saumur Champigny «Domaine Val Brun»	18,90€	12,90€	4,60€
C6 à Papa «Pays de L'aude»	19,50€		
Made in Rang «Brumont»	20,50€	13,50€	5,10€
Chinon «Philippe Pain»	21,50€		
Côte de Bourg «Château Haut Mousseau»	23,50€	16,90€	5,50€
Brouilly AOP	28,00€		

## Vins blancs

	Bouteille 75 cl	Carafe 50 cl	Verre 15 cl
San Pieru «Vin de L'île de Beauté»	16,90€	12,50€	4,50€
Sauvignon «Tour de Beaumont»	17,20€	13,10€	4,60€
Blanc d'Hiver «Ampelidae»	19,50€	14,10€	4,90€
Le Blanc d'Alain Brumont	21,50€	14,90€	5,10€
Pacherenc du Vic Bih «Maison Brumont»	26,00€	19,00€	6,50€
Petit Chablis «Vibrant»	28,50€		

## Vins rosés

	Bouteille 75 cl	Carafe 50 cl	Verre 15 cl
San Pieru «Vin de L'île de Beauté»	16,80€	12,50€	4,50€
Chemin en Provence «Coteaux varois en Provence»	23,50€	16,90€	5,50€
Côtes de Provence «Château Roubine, la vie en rose»	32,50€		

## Nos exceptionnels

	Bouteille 75 cl
Tour Marbuzet «Saint-Estèphe» 2016	65,00€
L'Oratoire de Chasse-spleen «Mouls» 2017	70,00€
Clos de L'Oratoire des Papes «Châteauneuf du Pâpes» 2020	88,00€

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.

## Champagnes

	Bouteille 75 cl
Liebar Regnier Brut	39,00€
Ruinart blanc de blanc	95,00€

AOC AOP IGP

## Eaux

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

## Jus de fruits

Nectar et Jus de fruits 25cl	3,60€
orange, ananas, tomate, fraise, pomme	

## Sodas

Pepsi ou pepsi max 33cl	3,60€
Lipton Ice Tea 25cl	3,60€
Seven'up 33cl	3,60€
Oasis 25cl	3,60€
Schweppes Tonic 25cl	3,60€
Orangina 25cl	3,60€

# FROMAGES & DESSERTS

Trilogie de fromages Comté, chèvre, camembert	4,50€
Faisselle de fromage de vache frais à agrémenter A votre goût : ciboulette, échalote, coulis de fruits rouges, coulis de caramel beurre salé	4,90€
Café gourmand	5,90€
Tartelette aux pommes, à la crème d'amande	6,80€
Brioche façon pain perdu et sa boule de glace vanille	7,50€
Salade de fruits frais et sirop léger	7,50€
Coeur coulant chocolat, caramel beurre salé	7,70€
Profiteroles au chocolat	7,70€
Craquelin feuillantine, mousse lactée caramel	7,90€
Forêt noire revisitée au chocolat blanc, cerises Amarena, biscuit pistache	8,20€

# GLACES & SORBETS

Nos parfums de glace : Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, menthe, noisette Nociolata, caramel, coco, fraise, café, rhum raisin, pistache, nougat.  
Sorbets : citron vert, cassis, framboise, fruit de la passion, mangue, ananas

Une boule de glace	2,50€
Deux boules de glace	4,80€
Trois boules de glace	6,80€
Supplément chantilly, ou chocolat chaud, ou coulis caramel, ou coulis fruits rouges	0,50€
Dame blanche : trois boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7,50€
Chocolat liégeois : trois boules de glace chocolat noir, chocolat chaud, chantilly	7,50€
Café liégeois : trois boules de glace café, café, chantilly	7,50€

Coupe caramel : deux boules caramel, une boule vanille, coulis de caramel beurre salé, chantilly	7,50€
Coconut's : coco, glace chocolat noir, glace chocolat blanc, chocolat chaud, coco râpée, chantilly	7,50€
La Nagdalena : glace vanille, glace chocolat blanc, glace nougat, coulis de caramel, chantilly	7,70€
Colonel : trois boules de sorbet citron vert, vodka (4cl)	7,90€
Coupe iceberg : trois boules de glace menthe chocolat, Get 27 (4cl), chocolat chaud, chantilly	7,90€
Banana split : glace vanille, glace chocolat noir, sorbet fraise, chocolat chaud, banane, chantilly	8,10€
Coupe tropicale : sorbet fruit de la passion, sorbet mangue, sorbet ananas, salade de fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly	8,10€
Coupe Schoko-bueno : Glace chocolat blanc, noisette Nocioletta, chocolat noir, chocolat chaud, éclats de Schoko-bons, chantilly	8,90€

## Digestifs

Baileys 4cl	4,70€
Menthe pastille 4cl	4,70€
Marie Brizard 4cl	4,70€
Eau-de-vie de poire 4cl	4,70€
Get 31, Get 27 4cl	4,90€
Armagnac 4cl	5,20€
Cognac VSOP 4cl	6,00€
Cognac XO «Godet» Fines champagne 4cl	7,50€

et n'oubliez pas notre sélection de Rhum/Rum

Un événement à fêter ? Nous pouvons confectionner le dessert de votre choix, n'hésitez pas à nous demander ! Commande 72 h 00 à l'avance.

## Caféterie

Expresso	1,90€
Décaféiné	1,90€
Thé ou infusion	3,10€
Macchiato macadamia	3,40€
Un expresso nappé de chantilly aux arômes exotiques de noix de macadamia	
Double expresso	3,50€
Double expresso déca	3,50€
Cappucino	4,10€
Chocolat viennois maison	4,10€
Café viennois maison	4,10€
Irish coffee	6,80€



Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.



Nous nous réservons le droit d'adapter nos plats selon la saison et la disponibilité des produits

# avec alcool

## COCKTAILS

<b>Le Nagdalena</b> 15cl	6,50€
Gin, vodka, curaçao, jus d'orange	
<b>Maracana</b> 15cl	6,80€
Rhum, crème cassis, jus d'ananas	
<b>Vin chaud</b> 20cl	7,50€
Vin rouge, rhum ambré, sucre de canne, cannelle, anis étoilé, agrumes	
<b>Cuba Libre</b> 15cl	8,20€
Rhum ambré, pepsi, quartier de citron vert	
<b>Mojito</b> 10cl	8,40€
Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse	
<b>Le Bonbon</b> 15cl	8,40€
Tequila, gin, vodka, crème de mûre, jus d'ananas, citron vert	
<b>Gingerbeer</b> 15cl	8,40€
Sirup de gingembre et vanille, limonade, tequila, bière blonde	
<b>Lillet Hibiscus Royal</b> 15cl	8,40€
Sirup d'hibiscus, Lillet, Prosecco, jus de citron vert.	
<b>Spritz Prosecco</b> 20cl	8,90€
Apérol, sirup de Spritz, Prosecco, eau gazeuse	
<b>Mojito Royal</b> 10cl	9,50€
Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, champagne	

## RHUM/RUM

<b>Don Papa Philippines</b> 4cl	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.	
<b>Neisson blanc Martinique</b> 4cl	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.	
<b>Pampero Aniversario Venezuela</b> 4cl	7,20€
Mélange de vieux rhums vénézuéliens, arômes de chocolat et caramel avec un côté boisé et épicé.	
<b>Plantation Rum Three Stars White Rum Caraïbes</b> 4cl	7,50€
Des notes délicates de fleurs et de fruits tropicaux. Subtiles notes épicées.	
<b>Dictador 12 ans Colombie</b> 4cl	8,20€
Très fruité, miellé avec une belle amerture, vanille, agrumes, notes de cuir et de tabac.	
<b>Plantation XO 20ème Anniversaire Barbades</b> 4cl	8,90€
Les délicieuses notes boisées et de mangue témoignent de son âge avancé, résultat d'une longue maturation en fûts de chêne français.	

## NOS BIÈRES

<b>Bières pression</b>	25cl	33cl	50cl	1.4L
<b>1664</b>	3,20€	4,10€	6,10€	16,70€
<b>Grimbergen blanche</b>	3,60€	4,70€	7,10€	19,00€
<b>Grimbergen blonde</b>	3,60€	4,70€	7,10€	19,00€
<b>Grimbergen du moment</b>	3,60€	4,70€	7,10€	19,00€
<b>Picon bière</b>	4,50€	5,60€	8,10€	21,00€
<b>Supplément sirup</b>	0,30€			

<b>Cerveoise</b>	4,10€	5,20€	7,50€
vin blanc, sirup de citron, bière blonde			

<b>Bières bouteille</b>	
<b>1664 sans alcool</b> 33cl	4,20€
<b>Desperados</b> 33cl	4,50€

## PLANCHE APÉRO

Jambon Serrano, Saucisson, Comté, Saumon fumé Pressé de pied de cochon, Faisselle ciboulette piment d'espelette

16,90€

conseillée pour 4 à 6 personnes

## BAGUETTE APÉRO

Pâte à pizza, lard, tomate et fromage

Ou Pâte à pizza, pesto, tomate et fromage

6,50€

conseillée pour 4 personnes

# non alcoolisés

## COCKTAILS

<b>Chantaco</b> 10cl	4,20€
Jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de grenadine.	
<b>Virgin Mojito</b> 15cl	4,50€
Sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse	

## APÉRITIFS

<b>Kir vin blanc</b> 6cl	3,10€
<b>Ricard, Pastis</b> 2cl	3,20€
<b>Suze</b> ou <b>Martini blanc</b> ou <b>Martini rouge</b> 5cl	3,80€
<b>Prosecco</b> 6cl	4,00€
<b>Lillet rosé</b> 5cl	4,10€
<b>Blanc d'Hiver</b> 15cl	4,60€
<b>Porto, Pineau blanc</b> 5cl	4,90€
<b>Tequila</b> ou <b>Vodka</b> ou <b>Gin</b> ou <b>Rhum</b> 4cl	5,00€
Accompagnement soda ou jus de fruits.	
<b>Malibu</b> ou <b>Soho</b> 4cl	5,00€
Accompagnement soda ou jus de fruits.	
<b>Coupe de champagne brut</b> 6cl	5,80€
<b>Kir Royal</b> 6cl	5,90€

## WHISKYS

<b>Ballantine's</b> 4cl	6,20€
accompagnement, soda ou jus de fruits.	
<b>Jack Daniels N.7</b> 4cl <b>USA</b>	6,90€
<b>Nikka Day's</b> 4cl <b>Japon</b>	6,90€
Subtil mélange de whisky, malt et grain. Facile, équilibré et fruité	
<b>Green Spot 2 ans</b> 4cl <b>Irlande</b>	7,90€
Single pot parmi les plus primés. Alliage de fruits rouges, d'orge maltée et d'épices sur un fond boisé.	
<b>Big Peat</b> 4cl <b>Écosse</b>	8,40€
Véritable concentré d'Islay, une tourbe sèche et fumée, final chocolaté et épicé.	
<b>Maker's mark</b> 4cl <b>USA</b>	8,60€
Excellent bourbon, la bouche est plutôt sèche et se développe avec finesse sur les fruits secs et la prune.	
<b>Lagavulin 8ans</b> 4cl <b>ÉCOSSE</b>	10,50€
Single malt tourbé, ses notes rondes et chaleureuses nous offrent un fumé au goût puissant, poivre et zestes d'agrumes.	

## ENTRÉES

<b>Gâteau de foies de volaille aux fruits secs, vinaigrette framboise</b>	7,00€
<b>Terrine à l'ancienne de la maison «JA Gastronomie», condiment pimenté</b>	8,50€
<b>Bouchée à la reine, volaille et champignons</b>	8,60€
<b>Escargots farcis à l'ail et persil de la maison «Nomade des Jardins» par 6</b>	8,90€
<b>Saumon fumé «Moulin du couvent», toasts au levain</b>	14,00€
<b>Escargots farcis à l'ail et persil de la maison «Nomade des Jardins» par 12</b>	14,90€

## POISSONS

<b>Wok aux crevettes du Chef</b>	16,70€
<b>Marmite de poisson du moment</b>	17,60€
<b>Pavé de saumon rôti, crème de chorizo doux</b>	18,50€
<b>Dos de cabillaud, crumble de noisettes et velouté de poissons</b>	20,50€

## VIANDES

<b>Suggestion de l'ardoise</b>	(voir ardoise)
<b>Les sélections du chef</b>	(voir ardoise)
<b>Plat du Jour</b> (hors week-end et jours fériés)	11,50€
<b>Civet de gibier, purée «maison»</b>	13,90€
<b>Burger Nagdalena</b> (Version XXL, double steak +4,50€)	15,90€
Steak haché, oignon, tomate, salade, cheddar, cornichons, sauce au choix	
<b>Jarret de cochon braisé, pommes de terre grenaille, ail et persil</b>	15,10€
<b>Rougail saucisses, riz Thai</b>	16,00€
<b>Tartare de Boeuf «VBF»</b> , assaisonné en cuisine (poêlé à la demande)	16,50€
<b>Burger Montagnard</b> (Version XXL, double steak +4,50€)	17,20€
Steak haché 130gr, oignon, tomate, salade, lard fumé, reblochon, cornichons, sauce au choix	
<b>Bavette de flanchet Jersiaise «La ferme des belles robes» Elevage Mr Gatard 79</b>	20,00€
<b>Paleron de veau braisé, crème de champignons et cèpes</b>	23,50€
<b>Entrecôte</b> 400gr	38,00€

Sauces au choix : poivre, échalote, roquefort

**Mont-d'Or à partager pour 2 personnes :** 34,50€  
pommes de terre vapeur, salade verte et charcuteries : jambon de pays, jambon blanc, coppa,

## SALADES & PÂTES

<b>Croc' Salade</b>	11,50€
Pain de mie, béchamel, jambon blanc, fromage	
<b>Salade de brick de chèvre, toast reblochon, Jambon Serrano</b>	13,50€
Brick de chèvre, tomate, jambon serrano, toast de reblochon	
<b>Salade Norvégienne</b>	14,90€
Saumon fumé, tomate, concombre, oignons rouges, crevettes, vinaigrette à l'huile d'olive et citron	
<b>Salade de magret et gésiers confits, vinaigrette framboise</b>	15,50€

<b>Linguines au parmesan et pistou</b>	12,00€
<b>Wok du chef végétarien</b>	14,50€
<b>Linguines aux deux saumons</b>	16,50€

## NOS PIZZAS

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

## FORMULE RAPIDE

<b>13,50€**</b>	<b>Bière 1664</b> ou <b>Verre de vin 12cl</b> ou <b>Vittel 25cl</b> ou <b>San Pellegrino 25cl</b> ou <b>Pepsi 33cl</b> ou <b>Lipton Ice Tea</b>
	<b>Plat du jour</b> ou <b>Pâtes bolognaise</b> ou <b>Pizza Margarita</b> ou <b>Salade de brick de chèvre, toast reblochon, Jambon Serrano</b>
	<b>Café gourmand</b> ou <b>Glace deux boules</b>

\*\*formule valable uniquement le midi en semaine du mardi au vendredi, hors jours fériés

## MENU NAGDALENA

<b>15,20€**</b>	<b>Gâteau de foies de volaille aux fruits secs, vinaigrette framboise</b> Ou <b>Terrine à l'ancienne de la maison «JA Gastronomie», condiment pimenté</b>
<b>19,90€*</b>	<b>Wok aux crevettes du Chef</b> Ou <b>Pizza Reine</b> Ou <b>Suggestion de l'ardoise</b> Ou <b>Civet de gibier, purée «maison»</b>
	<b>Coeur coulant chocolat, caramel beurre salé</b> Ou <b>Dame blanche</b> Ou <b>Chocolat liégeois</b> Ou <b>Café liégeois</b> Ou <b>Tartelette aux pommes, à la crème d'amande</b>

\* boisson non comprise

\*\* Valable uniquement en semaine du mardi midi au vendredi midi hors jours fériés

## MENU DECOUVERTE

<b>27,90€*</b>	<b>Escargots farcis à l'ail et persil de la maison «Nomade des Jardins» par 12</b> Ou <b>Saumon fumé «Moulin du couvent», toasts au levain</b> Ou <b>Bouchée à la reine, volaille et champignons</b>
	<b>Dos de cabillaud, crumble de noisettes et velouté de poissons</b> Ou <b>Bavette de flanchet Jersiaise «La ferme des belles robes» Elevage Mr Gatard 79</b> Ou <b>Jarret de cochon braisé, pommes de terre grenaille, ail et persil</b> Ou <b>Paleron de veau braisé, crème de champignons et cèpes</b>
	<b>Craquelin feuillantine, mousse lactée caramel</b> Ou <b>Glace Nagdalena</b> Ou <b>Forêt noire revisitée au chocolat blanc, cerises Amarena, biscuit pistache</b>

\* boisson non comprise