

APERITIFS & ALCOOLS

<i>PUNCH MAISON</i>	3.00
<i>RICARD 2 CL</i>	3.00
<i>KIR VIN BLANC 12 CL (CASSIS, MURE, PECHE, VIOLETTE, FRAMBOISE)</i>	3.00
<i>KIR PETILLANT 12 CL (CASSIS, MURE, PECHE, VIOLETTE, FRAMBOISE)</i>	4.00
<i>PICON VIN BLANC 15 CL</i>	4.00
<i>PICON BIERE 25 CL</i>	4.00
<i>PICON BULLES 15 CL</i>	4.50
<i>PORTO 8 CL (ROUGE OU BLANC)</i>	4.50
<i>MARTINI 8 CL (ROSSO OU BIANCO)</i>	4.50
<i>SAUTERNES 12 CL</i>	4.50
<i>SUZE 8 CL</i>	4.50
<i>AMERICANO MAISON 8 CL</i>	4.50
<i>MUSCAT</i>	4.50
<i>VODKA 4 CL</i>	4.50
<i>MALIBU 4 CL</i>	4.50
<i>PISANG AMBON 4 CL</i>	4.50
<i>CAMPARI 4 CL</i>	4.50
<i>NIKKA WHISKY 4 CL</i>	5.50
<i>CHIVAS 4 CL</i>	5.50
<i>JAMESON 4 CL</i>	5.50
<i>FOUR ROSES 4 CL</i>	5.50
<i>JACK DANIEL'S</i>	5.50
<i>ABERLOUR 4 CL</i>	5.50
<i>KNOCKANDO 4 CL</i>	5.50
<i>CLAN CAMPBELL 4 CL</i>	5.00
<i>ACCOMPAGNEMENT (COCA OU JUS D'ORANGE)</i>	GRATUIT

BIERES

PRESSION :

		25CL	33CL	50CL
JENLAIN BLONDE	5,4°	3.00	4.00	5.50
JENLAIN AMBREE	7,5°	3.00	4.00	5.50
TRIPLE SECRET DES MOINES	8,0°	3.50	4.50	6.50
PICON BIERE		4.50	5.50	7.50
PANACHE, MONACO		3,00	4.00	5.50

BOUTEILLE 25 CL :

<i>BIERE SANS ALCOOL</i>	1,2°	3.00
<i>CUVEE DES TROLLS</i>	7,0°	3.50
<i>HOMMEL BIER</i>	7,5°	3.50
<i>HOEGAARDEN</i>	4,9°	3.50
<i>LEFFE RUBY</i>	5,0°	3,50

BOUTEILLE 33 CL :

<i>QUEUE DE CHARRUE TRIPEL</i>	9,0°	4.50
<i>CHIMAY BLEUE (BRUNE)</i>	9,0°	4.50
<i>DUVEL</i>	8,5°	4.50
<i>KARMELIET TRIPEL</i>	8,4°	4.50
<i>KWAK 33 CL (AMBREE)</i>	8,4°	4.50
<i>KASTEEL TRIPEL 33 CL</i>	11,0°	4.50
<i>SAINT FEULLIEN</i>	7,5°	4.50
<i>CORSENDONK AGNUS TRIPEL</i>	7,5°	4.50
<i>LA CHOUFFE</i>	8,0°	4.50
<i>LA TRAPPE TRAPPIST TRIPEL</i>	8,0°	4.50
<i>WESTMALLE TRAPPIST TRIPEL</i>	9,5°	4.50

PRIX NETS EN EUROS

CARTE DES VINS

(Demandez nos millésimes, tous nos vins sont d'appellation contrôlée)

<u>VINS ROUGES</u>	<u>37,5CL</u>	<u>75CL</u>
SAUMUR CHAMPIGNY	11,50	
CHINON	11,50	
GAMAY	11,50	
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL	11,50	
CHINON		20,00
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL (VAL DE LOIRE)		20,00
SAUMUR CHAMPIGNY		20,00
SANCERRE (VAL DE LOIRE)		28,00
ALSACE PINOT NOIR		24,00
VACQUEYRAS (VALLEE DU RHONE)		26,00
SAINT-JOSEPH (VALLEE DU RHONE)		27,00
CROZES HERMITAGE (VALLEE DU RHONE)	27,00	
GIGONDAS (CRU DES COTES DU RHONE)		28,00
CHATEAUNEUF-DU-PAPE CHATEAU SAINT ANDRE 2016		35,00
CHATEAUNEUF-DU-PAPE BONUS PASSUS 2017		35,00
SAINT-AMOUR (BEAUJOLAIS)		24,00
FLEURIE (BEAUJOLAIS)		25,00
MORGON (BEAUJOLAIS)		26,00
JULIENAS (BEAUJOLAIS)		27,00
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE (BOURGOGNE)		29,00
MERCUREY (BOURGOGNE)		29,00
HAUTES-CÔTES DE NUIT (BOURGOGNE)		29,00
ALOXE-CORTON (BOURGOGNE) 2016		43,00
MEDOC CHATEAU LA ROSE PICOT		20,00
HAUT-MEDOC CHATEAU CITRAN		31,00
HAUT-MEDOC CRU BOURGEOIS CHATEAU LAROSE-TRINTAUDON 2015		31,00
HAUT-MEDOC CRU BOURGEOIS CHATEAU D'AGASSAC 2015 ET 2016		33,00
HAUT-MEDOC CRU BOURGEOIS CHATEAU PALOUMEY 2015		33,00
HAUT-MEDOC GRAND CRU CLASSE CHATEAU LA TOUR CARNET 2015		45,00
MOULIS-MEDOC CHATEAU MAUCAILLOU 2013		35,00
MOULIS EN MEDOC CHATEAU BRILLETTE 2015		35,00
LALANDE-DE-POMEROL CHATEAU DE TEYSSON 2016	28,00	
POMEROL CHATEAU FAYAT 2012		42,00
POMEROL CHATEAU MONREGARD LA CROIX 2015		44,00
PESSAC -LEOGNAN L DE LA LOUVIERE (GRAVES) 2013		35,00
PESSAC- LEOGNAN CHATEAU LA LOUVIERE 2007		41,00
PESSAC- LEOGNAN GD CRU CLASSE DE GRAVES CHATEAU LATOUR-MARTILLAC 2016	54,00	
PUISSEGUIN-ST-EMILION CHATEAU BRANDA 2016		26,00
SAINT-EMILION GRAND CRU CHATEAU PLAISANCE 2010		33,00

SAINT-EMILION GRAND CRU CHATEAU DE PRESSAC 2014 39,00

PRIX NETS EN EUROS

VINS ROUGES

75CL

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE CHATEAU YON-FIGEAC 2014 39,00

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE CHATEAU FOMBRAUGE 2015 41,00

SAINT-ESTEPHE CHATEAU CLAUZET 2016 33,00

SAINT-ESTEPHE CHATEAU LILIAN LADOUYS 2015 34,00

SAINT-ESTEPHE CHATEAU COUTELIN-MERVILLE 2010 36,00

SAINT-ESTEPHE CHATEAU LE CROCK 2012 40,00

SAINT-ESTEPHE CHATEAU HAUT MARBUZET 2014 48,00

PAUILLAC LA CHAPELLE DE BAGES 2015 42,00

PAUILLAC GRAND CRU CLASSE CHATEAU BATAILLEY 2015 59,00

MARGAUX CHATEAU LA TOUR DE BESSAN 2016 34,00

MARGAUX CHATEAU MARSAC SEGUINEAU 2016 34,00

MARGAUX CHATEAU GRAND TAYAC 2015 38,00

MARGAUX CONFIDENCES DE PRIEURE-LICHINE 2015 39,00

SAINT-JULIEN LES FIEFS DE LAGRANGE 2016 39,00

SAINT-JULIEN CHATEAU DU GLANA 2016 40,00

SAINT-JULIEN CHATEAU MOULIN RICHE 2013 42,00

VINS BLANCS

75CL

ALSACE RIESLING 23,00

ALSACE PINOT GRIS 25,00

ALSACE GEWURZTRAMINER 26,00

SAUTERNES 27,00

SANCERRE 28,00

POUILLY-FUME 28,00

CHABLIS 29,00

HAUTES-COTES DE BEAUNE 29,00

HAUTES-COTES DE NUIT 29,00

POUILLY-FUISSE 32,00

CHAMPAGNE BRUT CANARD-DUCHENE 38,00

VINS ROSES

75CL

COTES DE PROVENCE 22,00

TAVEL 24,00

VIN AU VERRE OU PICHET (BORDEAUX ROUGE, ROSE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, MUSCADET BLANC)

<i>VERRE 12 CL</i>	<i>3.50</i>
<i>PICHET 25 CL</i>	<i>6.50</i>
<i>PICHET 50 CL</i>	<i>10.00</i>
<i>VERRE DE SAUTERNES 12 CL</i>	<i>4.50</i>
	<i>PRIX NETS EN EUROS</i>

PLAT SEUL
9,50€

FORMULE 16,50€
(entrée+plat+dessert)

ENTREE+PLAT
PLAT + DESSERT
13,50€

ENTREES

Boudin blanc
Salade de toasts au chèvre chaud
Bouchée aux noix de St-Jacques et queues d'écrevisses
Salade de gésiers et magret de canard fumé
Assiette terre et mer
Salade de toasts au maroilles
Assiette de charcuterie

PLATS

Plat du jour
Steak haché à cheval
Carbonade flamande
Jambon grillé
Filet mignon
Snouk burger
Langue de bœuf sauce piquante
Filet de poulet

Accompagnements : frites, riz, duchesses, rôtis, vapeur
Sauces : poivre, maroilles, béarnaise, champignons, roquefort

DESSERTS

Dame blanche / Café liégeois / Chocolat liégeois
Île flottante / Crêpes cassonade ou Nutella
Café gourmand
Crème brûlée

RESTAURANT OUVERT TOUS LES JOURS

PLAT SEUL
ENTREE+PLAT
13,50€

FORMULE 19,50€
(entrée+plat+dessert)

PLAT + DESSERT
16,50€

ENTREES

Os à moelle (cuisson : 20 min)
Boudin blanc
Foie gras et son chutney de figues
Escargots de Bourgogne 6 pièces
Cassolette aux noix de St-Jacques et queues d'écrevisses
Croquettes aux crevettes
Salade de gésiers et magret de canard fumé
Saumon fumé
Assiette de charcuterie

PLATS

Gambas poêlées à l'ail
Entrecôte grillée
Moules au choix : à la marinière, au maroilles ou au roquefort
Welsh frites
Tournedos de bœuf
Potje Vleesch
Tartare de bœuf préparé
Andouillette 5 A moutarde à l'ancienne
Souris d'agneau mijotée au thym
Pavé de saumon sauce aux crevettes
Tournedos de filet de canard

Accompagnements : frites, riz, duchesses, röstis, vapeur
Sauces : poivre, maroilles, béarnaise, champignons, roquefort

DESSERTS

Café gourmand / Crème brûlée / Ile flottante / Fondant au chocolat / Profiteroles
Spéciale du Snouk / Normand / Colonel / Antillaise / Nougat glacé / Mystère
Dame blanche / Café liégeois / Chocolat liégeois / Crêpes cassonade ou Nutella

RESTAURANT OUVERT TOUS LES JOURS

BOISSONS CHAUDES

<i>EXPRESSO</i>	1.50
<i>DECAFEINE</i>	1.50
<i>CAPPUCCINO</i>	2.00
<i>THES</i>	2.00
<i>INFUSIONS</i>	2.00
<i>IRISH COFFEE</i>	6.00
<i>FRENCH COFFEE</i>	6.00
<i>NORMANDIE COFFEE</i>	6.00

DIGESTIFS & LIQUEURS

<i>DON PAPA 4 CL</i>	<i>40,0°</i>	<i>6,00</i>
<i>DIPLOMATICO 4 CL</i>	<i>40,0°</i>	<i>6,00</i>
<i>LIMONCELLO 4 CL</i>	<i>25,0°</i>	<i>5,50</i>
<i>CALVADOS 4 CL</i>	<i>40,0°</i>	<i>5,50</i>
<i>COGNAC 4 CL</i>	<i>40,0°</i>	<i>5,50</i>
<i>FLEUR DE BIÈRE 4 CL</i>	<i>40,0°</i>	<i>5,50</i>
<i>POIRE WILLIAMS 4 CL</i>	<i>40,0°</i>	<i>5,50</i>
<i>GET 4 CL (27 OU 31)</i>	<i>21,0° ou 24,0°</i>	<i>5,50</i>
<i>BAILEY'S 4 CL</i>	<i>17,0°</i>	<i>5,50</i>
<i>MARIE BRIZARD 4 CL</i>	<i>25,0°</i>	<i>5,50</i>
<i>AMARETTO 4 CL</i>	<i>24,0°</i>	<i>5,50</i>
<i>HOULLE 4 CL</i>	<i>40,0°</i>	<i>5,50</i>

SOFTS

<i>ST AMAND PLATE OU PETILLANTE 50 CL</i>	<i>3,50</i>
<i>ST AMAND PLATE OU PETILLANTE 100 CL</i>	<i>4,50</i>
<i>ORANGINA 25 CL</i>	<i>3,00</i>
<i>COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 33CL</i>	<i>3,00</i>
<i>DIABOLO (CITRON, PASSION, MENTHE, GRENADINE, VIOLETTE, FRAISE, KIWI)</i>	<i>3,00</i>
<i>JUS DE FRUITS</i>	<i>3,00</i>
<i>SIROP A L'EAU (CITRON, PASSION, MENTHE, GRENADINE, VIOLETTE, FRAISE, KIWI)</i>	<i>2,50</i>
<i>ICE TEA 25 CL</i>	<i>3,00</i>
<i>COCKTAIL DE FRUITS</i>	<i>3,00</i>

PRIX NETS EN EUROS

***Réservez pour vos repas en famille
Ou entre amis***

Nous serons très heureux de vous accueillir
pour un enterrement de vie de célibataire,
un mariage, un baptême, une communion,
un anniversaire, ... dans une ambiance festive,
chaleureuse et conviviale.

TARIF GROUPE

32,50€ par personne :

*1 Apéritif, entrée, plat, dessert, 2 boissons,
1 café, salle, sono et service compris*

Demandez nos tarifs pour les gîtes et chambres d'hôtes