

LES BOISSONS

LES VINS DE PRESTIGE

	75 cl	Verre*
Château Roquegrave Médoc Cru Bourgeois <i>Appellation Médoc Contrôlée</i>	30.00 €	4.50 €
Château La Rose Chatain <i>Appellation Lalande de Pomerol Contrôlée</i>	36.00 €	5.50 €
Château Haut Lagrange <i>AOC Pessac-Léognan</i>	38.00 €	6.50 €

LES VINS ROUGES

	75 cl	37.5 cl
Château des Tuilières <i>Bordeaux AOC</i>	18.00 €	12.00 €
Château Bégadan <i>Cru artisan</i>	23.00 €	/
Château Le Breuil <i>Côte de Bourg AOC</i>	19.00 €	13.00 €
Château Boyrein <i>Graves AOC</i>	20.00 €	14.00 €
Château Bouteilley <i>Côtes de Bordeaux AOC</i>	19.00 €	13.00 €

LES VINS ROSÉS

	75 cl	37.5 cl	Verre*
Clairet de Quinsac <i>AOC</i>	17.00 €	11.00 €	4.20 €
Rosé de Quinsac <i>AOC</i>	18.00 €	/	3.90 €
Château des Tuilières <i>Bordeaux AOC</i>	/	12.00 €	/

LES VINS BLANCS

	75 cl	37.5 cl	Verre*
Château Boyrein <i>Graves AOC</i>	22.00 €	16.00 €	4.20 €
Château la Gravière <i>AOC Entre 2 Mers</i>	17.00 €	11.00 €	3.80 €
Château Pranzac <i>Bordeaux mœlleux</i>	20.00 €	/	4.00 €

LE CHAMPAGNE

Blin 75 cl	35 €
------------	------

LES APÉRITIFS

Ricard	2 cl	3.90 €
Lillet (rouge, rosé, blanc)	6 cl	4.90 €
Kir (mûre, cassis)	12 cl	3.90 €
Martini (rouge, blanc)	6 cl	4.90 €
Suze	6 cl	4.90 €
Rhum blanc agricole	4 cl	4.80 €
Gin Hendricks	4 cl	5.50 €
Vodka "Pyla"	4 cl	4.80 €
Tequila	4 cl	4.80 €

LES COCKTAILS

Mocova <i>(Vodka Pyla, Schweppes, jus de pamplemousse, sirop de fraise)</i>	15 cl	9.00 €
Cuba Libre <i>(Rhum blanc agricole Clément, Coca cola, jus de citron)</i>	15 cl	8.00 €
Gin Tonic <i>(Gin Hendricks, Schweppes)</i>	15 cl	9.50 €
Tequila Matador <i>(Tequila, jus de citron, jus d'ananas)</i>	15 cl	8.00 €

LES WHISKIES

Dalwhinie	4 cl	7.00 €
Jameson	4 cl	7.00 €
Glenkinchie	4 cl	7.00 €
Talisker	4 cl	7.00 €
Oban	4 cl	7.00 €
Cragganmore	4 cl	7.00 €
Lagavulin	4 cl	9.00 €
Grants	4 cl	4.00 €

LES EAUX ET SODAS

Jus de fruits <i>(orange, ananas, abricot, tomates)</i>	25 cl	3.80 €
Sirop à l'eau	25 cl	2.00 €
Limonade/Diabolo	25 cl	3.80 €
Perrier	33 cl	3.80 €
Coca-Cola	33 cl	3.80 €
Coca-Cola zéro	33 cl	3.80 €
Redbull	25 cl	5.00 €
Orangina	25 cl	3.80 €
Ice-tea	25 cl	3.80 €
Les Abatilles <i>plate ou pétillante</i>	50/100 cl	3.00/4.00 €

LES BIÈRES

Pression		
- Grimbergen	25/50 cl	4.50/8.20 €
- 1664	25/50 cl	4.10/7.60 €
- Panaché/Monaco	25 cl	4.00 €
Bouteille		
Desperados	33 cl	4.00 €
Hoegaarden	33 cl	4.00 €
Leffe Ruby	33 cl	4.00 €

LES DIGESTIFS

Get 27	4 cl	4.80 €
Armagnac XO	4 cl	6.50 €
Cognac VSOP	4 cl	5.80 €
Fine Champagne		
Grand Marnier	4 cl	4.80 €
Bailey's	4 cl	4.80 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	1.50 €
Café Double	2.50 €
Thé <i>(Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, vanille, thé vert)</i>	2.50 €
Infusion <i>(camomille, verveine)</i>	2.50 €

A decorative vertical element consisting of several dark brown, wavy, vertical lines that run through the center of the page, resembling a stylized tree trunk or a textured rope.

LE MENU

A black rectangular box with a thin yellow border, containing the logo text.

l'@rdoise

LE MENU CARTE

Tous nos plats
sont exclusivement
préparés sur place
à base de produits
frais

LES ENTRÉES à 6,50 €

Velouté de courge grand-mère accompagné d'un œuf mollet
Terrine de Campagne maison et sa confiture d'oignons
Roquefort et sa salade d'endives croquantes, accompagné de Jambon cru du Périgord et de quelques cerneaux de noix
Pimientos del piquillos, rilette de thon blanc et sa garniture d'avocats
Gravelax de saumon, sa crème légère à l'aneth et ses perles de yuzu (+1,50 €)
Croustillant de chèvre au miel et pommes Granny Smith servi sur lit de mesclun
Cassolette d'escargots et son beurre à l'ail (+4 €)

LES PLATS à 9,80 €

Plat du jour
Notre fameuse salade César revisitée par notre Chef
Emietté de cabillaud vapeur en parmentier accompagné de fines lamelles de piquillos et basilic
Omelette aux choix (*jambon ou fromage*), salade mesclun
Tagliatelles fraîches aux deux saumons
La grande assiette Veggie (*lasagne de légumes, velouté de courge, salade de chou asiatique*)
Assiette de frites fraîches (+4 €)

LES PLATS GOURMANDS à 13,80 €

Entrecôte 300 g, sauce roquefort ou échalotes confites, frites maison
Bavette, sauce roquefort ou échalotes confites, frites maison
La grande salade Gourmande du moment (*mesclun, tomates, chou asiatique et wakamé, saumon mariné, brochette de crevettes snackée, ananas, mangue et artichaut mariné*)
Tartare de saumon aux agrumes, frites maison
Burger de l'@rdoise (*viande hachée minute, jambon cru du Périgord et cantal*), frites maison
Travers de porc mijoté à feu doux, laqué au miel et soja, accompagné de riz camarguais et wakamé
Tartare de Bœuf au couteau, minute, préparé et ses frites maison
Omelette aux cèpes, et son mesclun
Lasagne de légumes et sa brochette de crevettes décortiquées et snackées
Filet de poulet appellation "Bleu Blanc Cœur" farci aux figues et son jus accompagné de tagliatelles fraîches

LES FROMAGES à 6,50 €

Trilogie du fromager (*chèvre, camembert, pur brebis*)
Pur Brebis accompagné de confiture de cerises noires

LES DESSERTS à 6,50 €

Dessert du jour
Parfait glacé aux noix caramélisées
Cheese cake au citron et biscuit Spéculos
Assiette Tout Chocolat (*Roses des sables, mœlleux, mousse chocolat blanc, boule de glace*)
Brochette d'ananas caramélisé, et glace Rhum Raisin
Crème brûlée à la mangue et aux fèves de Tonka
Tarte Tatin et sa crème fraîche épaisse du limousin
Café gourmand (+1 €) (*crème brûlée, mœlleux au chocolat, boule de glace, verrine d'ananas*)

LES FORMULES MIDI

Le midi,
en semaine
uniquement

Les 2 ASSIETTES à 13,90 €

Sur la base d'une entrée à 6,50 €, d'un plat à 9,80 € et d'un dessert à 6,50 €

Entrée au choix + Plat au choix
ou Plat au choix + Dessert au choix

Les 3 ASSIETTES à 21,90 €

Sur la base d'une entrée à 6,50 €, d'un plat à 9,80 € et d'un dessert à 6,50 €

La SYMPHONIE du jour à 12,90 €

Assiette unique

(salade d'accueil, plat du jour, dessert du jour)

Le menu ENFANTS à 8 €

Enfants de moins de 10 ans

Jambon blanc ou Steak haché + Glace + Sirop à l'eau