

Le Pré en Bulles

ENTRÉES

Œuf mimosa et sa salade	6€
Velouté de champignons et sa chips de parmesan, noisettes croquantes	6.5€
Terrine de campagne de Grand-Mère	7€
Saumon gravelax et sa crème acidulée, mesclun de salade	7€

SALADES

Salade Caesar (blancs de poulet panés, oeuf poché Rodez, croûtons)	16.5€
Salade de chèvre-chaud (croquettes de chèvre chaud, jambon de pays, tomates, salade)	17€
Poke bowl : avocat, mangue, edamame, saumon mariné, oignons crispy, coriandre	16.8€

PLATS

Gratin d'aubergines à la parmigiana	18.5€
Burger du Pré (viande hachée, cheddar, bacon, oignons frits), frites maison et salade	18.5€
Pièce du boucher, sauce au poivre, frites maison	18€
Risotto crevettes et chorizo et coulis de poivrons rouges	19€
Pavé de saumon, beurre blanc au citron et au basilic, ratatouille	18€
Poitrine de cochon marinée confite, purée de patates douces au beurre noisette	17.5€
Épaule d'agneau confite, purée de pommes de terres	16€
Côte de bœuf pour 2/3 pers (1,2kg), frites maison et salade	65€

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat, glace vanille	8€
Cheesecake au citron vert, coulis de fruits rouges	8€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	7€
Café gourmand	7€

CARTE DES VINS ET CHAMPAGNES

LES BULLES

	Coupe	75cl
PALMER Champagne Brut Reserve	12€	60€
RUINART Champagne Brut		85€

LES VINS ROUGES

	15cl	50cl	75cl
Saumur Champigny AOP Domaine Baron Briard, Beauregard, Cabernet franc	6€	20€	28€
Côtes du Rhône AOP Domaine PJA, Parallèle 45, Syrah, Bio	6€	20€	28€
Haut-Médoc AOP Moulin du Château La Lagune, Bio	8€	27€	39€
Pic Saint Loup AOP Lambrusques, Esprit Sauvage	7,5€	24€	35€
Sancerre AOP Domaine Michel Thomas & Fils			39€
Hautes Côtes de Nuit AOP Les Roncières, Maison Aujoux			45€
Marsannay AOP Château de Marsannay			62€
Saint-Estephe AOP Château Cossieu Coutelin			56€
Saint-Emilion Grand Cru AOP Chateau Franc Pipeau			60€
Saint-Joseph AOP Le Grand Pompée, Domaine PJA			46€

LES VINS BLANCS

Sancerre AOP Domaine Michel Thomas & Fils	7,5€	25€	37€
Chablis AOP Domaine Cyril Gautheron, Chardonnay	8€	27€	39€
IGP Côtes de Gascogne Château du Tariquet, Classic	5,5€	17€	25€
IGP Côtes de Gascogne Château du Tariquet, Premières Grives (Moelleux)	7€	23€	33€
Pouilly fumé AOP Domaine Joseph Mellot, le Chant des Vignes			42€
Marsannay AOP Château de Marsannay			62€
Ladoix AOP Domaine Faiveley, Les Marnes Blanches			64€
Meursault AOP Domaine de Mazilly, Les Meurgers			74€
Côtes du Rhône IGP Domaine PJA, Secret de Famille, Viognier			28€

LES VINS ROSES

Côtes de Provence AOP , by Vallombrosa, Cuvée Prunelle	6,5€	21€	31€
IGP Pays d'Oc , Moment de Plaisir	5,5€	17€	25€

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

PASTIS 5l, RICARD	5€
KIR VIN BLANC, Cassis, Mure, Pêche	6€
MARTINI Rouge ou blanc, CAMPARI	6€
PORTO Rouge ou Blanc	5,5€
WHISKY Red Label Rouge	7€
WHISKY Aberlour 12ans, Caol Ila 12ans	13€
WHISKY Hatozaki	11€
BOURBON Jack Daniels	10€
GIN Lion Heart, VODKA Fjorowka	9€

DIGESTIFS

BAILEY'S, GET 27, LIMONCELLO, MENTHE PASTILLE	8€
POIRE William, VIEILLE PRUNE, Massenet	9€
COGNAC Île de Ré, CALVADOS Coquerel	9€
BAS-ARMAGNAC VS, Tariquet	9€
BAS-ARMAGNAC XO Tariquet	14€
RHUM Diplomatico, Don Papa	10€
RHUM JM Épices Créole	12€
RHUM Santa Teresa, Zacapa Solera	15€
SHOOTER	4€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ Richard, Flor Fina	2,5€
DOUBLE CAFÉ	4,8€
CAFÉ CREME	4,8€
THES, INFUSIONS, Comptoirs Richard	4,8€
CHOCOLAT CHAUD	5€
CAPPUCCINO	6€
CAFÉ FRAPPÉ	5,5€

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS, Coca, Coca zéro, Orangina,	5€
Fuzetea, Perrier, Tonic	
LIMONADE pression, 1/4 Vittel	4,5€
JUS DE FRUITS	4,5€
ORANGE PRESSÉE, CITRON PRESSÉ	6€
VITTEL IL, SAN BENEDETTO IL	6,5€
VITTEL 50cl, SAN BENEDETTO 50cl	5,2€
Supplément sirop	0,3€

<u>BIÈRES PRESSION</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>Happy Hour</u> (17h/20h)
BLONDE	4,5€	8€	6€
1664 BLANCHE	5€	9€	7€
DEMORY IPA	5€	9€	7€
GRIMBERGEN BLONDE	5€	9€	7€
LA CUVÉE DES TROLLS	5€	9€	7€
BIÈRE DU MOIS, PICON	5€	9€	7€

BIÈRES BOUTEILLES ET CIDRE

CORONA	6€
DESPERADOS	6€
LEFFE RUBY	6€
CIDRE Brut	6€
1664 Sans Alcool	5,5€

CARTE DES GRIGNOTAGES

PLANCHE MIXTE	18€
POULET CRISPY MAISON	9,8€
ASSIETTE DE MEZZE	9,8€
Frites MAISON	6€
CROQUE MONSIEUR A PARTAGER	15€
ASSIETTE DE GOUDA À LA TRUFFE	9€

LES COCKTAILS

VODKA

Happy Hour

MOSCOW MULE- Vodka, citron vert, sucre de canne, Ginger beer	9€	7€
SEX ON THE BEACH- Vodka, crème de pêche, cranberry, ananas	9€	7€
COSMOPOLITAIN- Vodka, triple sec, cranberry, citron vert	9€	7€
PORNSTAR MARTINI- Vodka, fruit de la passion, citron vert, prosecco, vanille	11€	9€
CAÏPIROSKA- Vodka, citron vert, sucre de canne	9€	7€
EXPRESSO MARTINI- Vodka, sucre de canne, espresso, liqueur de café	9€	7€
BLOODY MARY- Vodka, jus de tomate, jus de citron, céleri	9€	7€

RHUM

MOJITO- Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, limonade	9€	7€
JAMAÏCAN MULE- Rhum, citron vert, sucre de canne, Ginger beer	9€	7€
PINA COLADA- Rhum blanc, ananas, lait de coco	9€	7€
MAÏ TAÏ- Rhum ambré, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat	9€	7€
CUBA LIBRE- Rhum brun, citron vert, coca	9€	7€
PLANTEUR- Rhum ambré, ananas, mangue, citron vert, sirop de vanille	9€	7€
TI-PUNCH- Rhum blanc, citron vert, sucre de canne	9€	7€

TEQUILA

MARGARITA- Tequila, triple sec, citron vert, sel rose, sucre de canne	9€	7€
LONG ISLAND- Tequila, rhum blanc, gin, vodka, triple sec, citron vert, coca cola	11€	9€
MEXICAN MULE- Tequila, citron vert, sucre de canne, Ginger beer	9€	7€

GIN

GIN TONIC- Gin, zeste de citron jaune, tonic	9€	7€
GIN FIZZ- Gin, citron, sucre de canne, eau gazeuse	9€	7€
LONDON MULE- Gin, citron vert, sucre de canne, Ginger beer	9€	7€

CACHAÇA

CAÏPIRINHA- Cachaça, citron vert, sucre de canne	9€	7€
--	----	----

CAMPARI

CAMPARI TONIC- Campari, tonic, zeste de citron	9€	7€
AMERICANO- Campari, vermouth rouge, eau gazeuse	8€	6€
NEGRONI- Gin, Campari, vermouth rouge et blanc, zeste d'orange	9€	7€

SPRITZ

APERITIVO SPRITZ- Aperitivo, vin mousseux, eau gazeuse, zeste d'orange	9€	7€
HUGO SPRITZ- Liqueur de sureau, vin mousseux, eau gazeuse, zeste de citron vert	9€	7€
CAMPARI SPRITZ - Campari, vin mousseux, eau gazeuse, zeste d'orange	9€	7€

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJOTO, VIRGIN COLADA, BORA BORA	7,5€	5,5€
---	------	------