



**PLAT DU JOUR 14.90 €**

**FORMULE EXPRESS 20.90 €**

*PLAT DU JOUR + 1 BOISSON + 1 CAFE GOURMAND  
(12 CL DE VIN ROUGE, BLANC OU ROSE, 25 CL DE BIÈRE BOFFERDING,  
1 SOFT OU 1/2 EAU PLATE OU GAZEUSE)*

**LE PLAT DU JOUR ET LA FORMULE EXPRESS,  
UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIES**

**MENU REJANE 26.50 €**

*ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT  
AU CHOIX SUR LA CARTE*

**MENU NORBERT 34.00 €**

*ENTREE + PLAT + DESSERT  
AU CHOIX SUR LA CARTE*

## Les Entrées 9.50 €

Tomates 3 couleurs, burrata, pesto maison  
*3-color tomatoes, burrata, homemade pesto*

Duo : terrine maison et jambon de Reims  
*Duo homemade terrine and Reims ham*

Croque-Monsieur à la porchetta  
*Croque Monsieur with porchetta*

Roulé de thon aux légumes croquants  
vinaigrette coriandre  
*Tuna roll with crunchy vegetables and coriander vinegar*

Poêlée de scampis, crème à l'ail  
*Pan-fried scampi, garlic cream*

Œuf mimosa, crumble de tomates  
et poireaux en vinaigrette  
*Mimosa egg, tomato crumble and leek vinaigrette*

Chiffonnade de jambon de Parme  
*Parma ham chiffonnade*

## Les Entrées en suggestions 12.00 €

Vitello tonato  
*Vitello tonato*

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes  
Vinaigrette passion  
*Scallop carpaccio with citrus fruits, passion vinegar*

Scampis en tempura (6 pièces)  
*Tempura scampi (6 pieces)*

Bouquet de crevettes, mayonnaise maison  
*Shrimp, homemade mayonnaise*

## EN MENU EGALEMENT

### **GRANDE ASSIETTE CÆSAR**

« POULET, PARMESAN, TOMATES, CROUTONS, ŒUF  
DUR SALADE & SAUCE CÆSAR »

### **LARGE CÆSAR PLATE**

"CHICKEN, PARMESAN, TOMATOES, CROUTONS, EGG  
FOR SALAD AND CÆSAR SAUCE

**19.00**

### **GRANDE ASSIETTE DE CHEVRE**

« TOAST, CHEVRE CHAUD, POMMES DE TERRE, LARD  
GRILLE, POMMES, SALADE & TOMATES »

### **LARGE PLATE OF GOAT**

"TOAST, HOT GOAT CHEESE, POTATOES, GRILLED  
BACON, APPLES, SALAD & TOMATOES

**19.00**

### **GRANDE ASSIETTE ITALIENNE**

« BURRATA, TOMATES, JAMBON DE PARME,  
SALADE & PESTO »

### **LARGE ITALIAN PLATE**

"BURRATA, TOMATOES, PARME HAM,  
SALAD & PESTO »

**19.00**

### **GRANDE ASSIETTE DE LA MER**

« TOMATES, AVOCAT, ŒUF POCHÉ, SAUMON  
GRAVLAX, CREVETTES, AGRUMES, CREME DE  
CIBOULETTE »

### **LARGE PLATE OF THE SEA**

"TOMATOES, AVOCADO, POACHED EGG, GRAVLAX  
SALMON, SHRIMP, CITRUS, CHIVE CREAM"

**19.00**

## Les viandes & poissons 19.00 €

Cuisse de poulet à la crème, farandole de champignons, purée maison  
*Chicken leg with cream, mushroom, homemade puree*

Burger de Bœuf 150 Gr, jambon de Parme, sauce Parmesan, salade, oignons rouges & frites  
*Beef Burger 150 Gr, Parma ham, Parmesan sauce, salad, red onions & french fries*

Andouillette grillée, sauce au choix  
*Grilled andouillette, sauce of your choice*

Brochette d'onglet de bœuf Angus marinée  
*Angus beef skewer*

Saumon à l'oseille, tombée d'épinards à la crème  
*Salmon with sorrel, creamed spinach*

Magret de canard thym et miel, mousseline de patates douces  
*Thyme and honey duck breast, sweet potato mousseline*

Carré d'agneau en croûte d'herbes, poêlée de légumes (+8.00 €)  
*Rack of lamb in a herb crust, pan-fried vegetables*

Trilogie de tartare de bœuf, pommes sautées & salade  
*Trilogy of beef tartare, potatoes & salad*

Rigatoni au jambon de Reims, crème tartufata  
*Rigatoni with Reims ham, tartufata cream*

Rigatoni Genovese (joue de bœuf façon Bourguignonne)  
*Rigatoni Genovese (Burgundian-style beef cheek)*

Carpaccio de bœuf maison, coupé au couteau  
*Homemade beef carpaccio, cut with a knife*

Entrecôte d'Argentine (+10.00 €)  
*Argentine steak*

Tataki de thon, tagliatelles de légumes (+3.00 €)  
*Tuna tataki, vegetable tagliatelle*

Noix de Saint-Jacques, purée de patates douces (+8.00 €)  
*Scallops, sweet potato puree*

### SAUCES AUX CHOIX

BEARNAISE  
CHAMPIGNONS  
POIVRE  
PARMESANE

### GARNITURES

FRITES MAISON, PURÉE DE POMMES DE TERRE, PATES, LEGUMES DU MOMENT,  
MOUSSELINE DE PATATES DOUCES  
FRENCH FRIES, MASHED POTATOES, PASTA, MOUNTAIN VEGETABLES, SWEET POTATO MOUSSELIN

## Les Desserts 9.50 €

Crème brûlée

*Crème brûlée*

Finger aux 3 chocolats, crème pralinée

*Finger with 3 chocolates, praline cream*

Panettone façon pain perdu avec son sorbet clémentine

*French toast style panettone with clementine sorbet*

Panna-Cotta aux fruits du moment

*Panna-Cotta with seasonal fruits*

Croustillant aux fraises, crème chantilly

*Crispy strawberries, whipped cream*

Tarte Tatin aux pommes et sa cuillère de crème fraîche

*Apple Tarte Tatin and a spoonful of crème fraîche*

Charlotte aux biscuits roses de Reims

*Charlotte with pink biscuits from Reims*

Baba au rhum

*rum baba*

Macaron framboise, crème pistache

*Raspberry macaroon, pistachio cream*

LE CAFE  
OU  
THE GOURMAND  
**9.50**



L'ASSIETTE DE  
FROMAGE

*THE CHEESE PLATE*

**11.00**

## Glaces

**LES BOULES DE GLACES ARTISANALES, 2.50 LA BOULE**

AMARENA, CLEMENTINE, PISTACHE, VANILLE, FRAISE,  
CHOCOLAT, CITRON, CAFE, STRACCIATELLA, CAMEL BEURRE SALE

SUPPLEMENT CHANTILLY OU CHOCOLAT CHAUD **1.50**

### Coupes de glaces

<b>Coupe Norbert</b> 2 boules rocher praliné, 1 boule vanille chocolat chaud & chantilly	<b>9.50</b>
<b>Fraise Melba</b> 2 boules vanille, 1 boule fraise, fraises & chantilly	<b>9.50</b>
<b>Chocolat Liégeois</b> 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud maison & chantilly	<b>9.50</b>
<b>Café Liégeois</b> 2 boules café, 1 boule vanille, caramel laitier & chantilly	<b>9.50</b>
<b>Dame blanche</b> 3 boules vanille, chocolat chaud maison & chantilly	<b>9.50</b>
<b>Coupe Amarena</b> 2 boules vanille, 1 boule Amarena, griottes & chantilly	<b>10.50</b>
<b>Colonel</b> 2 boules sorbet citron & 4 cl de vodka	<b>10.50</b>

## **Les Softs 4.00**

Coca- cola, coca zéro

Perrier 33 cl

Schweppes tonic, Schweppes agrumes

Thé glacé

Jus de fruits *Ananas, Abricot, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate*

## **Les Bières Pressions**

<i>Bofferding pression</i>	<i>33 cl</i>	<b>4.60</b>
<i>Bofferding pression</i>	<i>50 cl</i>	<b>6.50</b>
<i>Battin rouge pression</i>	<i>33 cl</i>	<b>6.00</b>
<i>Battin rouge pression</i>	<i>50 cl</i>	<b>8.50</b>
<i>Battin extra pression</i>	<i>33 cl</i>	<b>6.00</b>
<i>Battin extra pression</i>	<i>50 cl</i>	<b>8.50</b>

## **Les Bières Bouteilles**

<i>Chouffe blonde</i>	<i>8° 33 cl</i>	<b>6.50</b>
<i>Chimay bleue</i>	<i>9° 33 cl</i>	<b>6.50</b>
<i>Karmeliet triple</i>	<i>8.4° 33 cl</i>	<b>6.50</b>
<i>Westmalle triple</i>	<i>9° 33 cl</i>	<b>6.50</b>
<i>Paix Dieu</i>	<i>10° 33 cl</i>	<b>8.00</b>
<i>Anosteke « IPA »</i>	<i>6° 33 cl</i>	<b>7.00</b>
<i>Orval</i>	<i>6.2° 33 cl</i>	<b>7.00</b>
<i>Kasteel rouge</i>	<i>8° 33 cl</i>	<b>6.50</b>
<i>Duvel blonde</i>	<i>8.5° 33 cl</i>	<b>6.50</b>

## **Les Apéritifs**

Martini blanc, Martini rouge	5 cl	5.00
Porto blanc, porto rouge	5 cl	5.00
Ricard, Pastis	3 cl	4.00
Kir vin blanc	12 cl	5.00
Ratafia de Champagne	10 cl	7.50
Kir royal	12 cl	9.50
Coupe de champagne	12 cl	9.00
Apérol spritz au champagne	18 cl	9.50
<i>Américano maison</i>	14 cl	9.50

## **Les Whiskies 4 cl**

Jameson		6.80
Jack Daniel's		6.80
Laphroaig 10 A		7.50
Cardhu 12 A		8.50
Glenmorangie 10 A		8.50
Lagavulin 16 A		9.00

## **Les Digestifs 4 cl**

Get 27		7.00
Menthe Pastille		7.00
Limoncello		7.00
Calvados d'Auge		7.00
Fine de Champagne		7.00
Marc de Champagne		7.00
Cognac Classique		7.00
Rhum Diplomatico		9.00

## Les Vins au verre 12 cl

### Blanc

Vin moelleux	7.00
Chardonnay	6.00
Pouilly fumé	6.50
Hautes côtes de Beaune, Domaine Cornu	6.50
Bordeaux Château Ferrande Graves 2019	6.50

### Rosé

IGP vin rosé	6.00
Côte de Provence Ste Marguerite	7.00

L'ASSIETTE DE  
FROMAGE

THE CHEESE PLATE

11.00 €

### Rouge

Côte du Rhône	6.00
Hautes côtes de Beaune	6.50
Chinon « Les carouges »	6.00
Saint-Emilion Grand cru	8.00
Bordeaux Château Ferrande Graves 2019	6.50



## Les Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné	2.00
Café allongé	2.10
Café crème	2.50
Double expresso, double décaféiné	3.80
Double crème	4.50
Double décaféiné crème	4.50
Cappuccino	4.80
Thés « Ceylan, vert menthe, fruits rouges, Earl Grey »	4.00
Infusions « verveine, verveine menthe, tilleul »	4.00
Irish coffee	10.00
Italian coffee	10.00

## Les eaux



Eau minérale plate	50 cl	3.50
Eau minérale pétillante	50 cl	3.50
Eau minérale plate	100 cl	4.50
Eau minérale pétillante	100 cl	4.50