

- CRÉMANTS -

♡ CRÉMANT D'ALSACE 'CUVÉE PRESTIGE' René Muré 12,5cl -5,90€ 75cl -35,00€

- CHAMPAGNES -

POMMERY BRUT ROYAL 12,5cl -9,90€ 75cl -60,00€
RUINART BLANC DE BLANC 75cl -90,00€

- VINS BLANCS - MOELLEUX

XVIII SAINT LUC Vignerons de Plaimont 15cl -5,50€ 75cl -26,00€

BOURGOGNE

MÂCON LUGNY SAINT-PIERRE Bouchard Père & Fils 15cl -6,00€ 75cl -29,00€
CHABLIS Domaine J. Moreau et Fils 15cl -7,50€ 75cl -36,00€

IGP LANGUEDOC

♡ NATURALYS CHARDONNAY BIO Domaine Gérard Bertrand 15cl -4,50€ 75cl -22,00€

IGP CÔTES DE GASGOGNE

CHARDONNAY & SAUVIGNON 'COTÉ' Domaine du Tariquet 15cl -5,00€ 75cl -24,00€

IGP PROVENCE

CHÂTEAU DU ROUËT 'TERES ANTIQUE' Mathieu Savatier 15cl -4,00€ 75cl -19,50€

- VINS ROUGES - IGP ALSACE

PINOT NOIR René Muré 15cl -6,00€ 75cl -29,00€

AOP BOURGOGNE

MARSANNAY 'VIEILLES VIGNES' Domaine Collotte 15cl -6,00€ 75cl -29,50€
NUITS-SAINT-GEORGES Bouchard Père & Fils 75cl -55,00€
♡ GEVREY CHAMBERTIN Bouchard Père & Fils 75cl -65,00€

AOP BEAUJOLAIS

CHÂTEAU DE PIERREUX Domaine Brouilly 75cl -28,00€

AOP VALLÉE DU RHÔNE

♡ DOMAINE SAINT-LÉGER Vignerons Laudun Chusclan 15cl -4,50€ 75cl -24,00€
CROZES HERMITAGE Calumas 15cl -5,50€ 75cl -27,00€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos de l'Oratoire des Papes 75cl -48,00€
CÔTE-RÔTIE 'BRUNE & BLONDE' E. Guigal 75cl -75,00€

AOP LANGUEDOC-ROUSSILLON

LES SENTIERS DE BAGATELLE Saint Chinian 15cl -4,50€ 75cl -22,00€
♡ LES DÉESSES MUETTES' Exception - Les Caves Adam 15cl -5,50€ 75cl -26,00€
♡ 'OR ET AZUR' Gérard Bertrand 15cl -5,50€ 75cl -28,00€

♡ VIN COUP DE CŒUR
♡ VIN BIO
NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES.

IGP PAYS D'OC

♡ NATURALYS 'SYRAH' BIO Domaine Gérard Bertrand 15cl -4,50€ 75cl -22,00€
♡ CIGALUS BIODYNAMIQUE Domaine Gérard Bertrand 75cl -49,00€

IGP PROVENCE

CHÂTEAU DU ROUËT 'TERES ANTIQUE' Mathieu Savatier 15cl -4,00€ 75cl -19,50€

AOP BORDEAUX

CHÂTEAU PICON Bordeaux supérieur 15cl -5,00€ 75cl -22,00€
CHÂTEAU DE BUDOS Graves 75cl -24,00€
CHÂTEAU DE LUSSAC 'CUVÉE BELLEVUE' Lussac Saint-Emilion 75cl -27,00€
CHÂTEAU LIEUJEAN Haut-Médoc Cru Bourgeois 15cl -6,80€ 75cl -33,00€
CHÂTEAU LAROSE PERGANSON Haut-Médoc Cru Bourgeois 75cl -35,00€
'L DE LOUVIÈRE' PESSAC-LEOGNAN 2e Vin du Château La Louvière 15cl -8,00€ 75cl -39,00€
CLOS RENÉ Pomerol 75cl -48,00€
CHÂTEAU ORMES DE PEZ Saint Estephe 75cl -51,00€
♡ CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC GRAND CRU Pessac-Leognan 75cl -65,00€
CHÂTEAU TALBOT Saint-Julien 75cl -99,00€

AOP VALLÉE DE LA LOIRE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 'LES PETITS GRAINS' Frédéric Mabileau - Rouge Frais 75cl -21,00€

AOP SUD-OUEST

CHÂTEAU DE BOUSCASSE Alain Brumont 75cl -36,00€
♡ VINGAN BIO 15cl -4,50€ 75cl -22,00€

- VINS ROSÉS - IGP PROVENCE

CHÂTEAU DU ROUËT 'TERES ANTIQUE' Mathieu Savatier 15cl -4,00€ 75cl -19,50€

IGP PAYS D'OC

♡ NATURALYS 'GRENACHE' BIO Gérard Bertrand 15cl -4,50€ 75cl -22,00€

AOP PROVENCE

♡ 'PAPILLON' Château des Launes 15cl -5,00€ 75cl -23,50€

- VINS ÉTRANGERS - ITALIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Cerulli Spinozzi 15cl -4,50€ 75cl -22,00€

ESPAGNE

TINTO ITURRIA TORO Domaine Gérard Bertrand 15cl -5,50€ 75cl -26,00€

ARGENTINE

LA CONSULTA 15cl -5,00€ 75cl -24,00€

MILLÉSIMÉS SUR DEMANDE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

« Mes choix sont le fruit d'une réflexion alliant le respect du travail réalisé par les vignerons et l'envie de vous faire partager ma passion du vin. »
♡ Découvrez mes vins coups de cœur.

REDBEEF

THIONVILLE
Rue du Maillet 57100 Thionville
T (+33)3 82 50 98 64

SEMECOURT

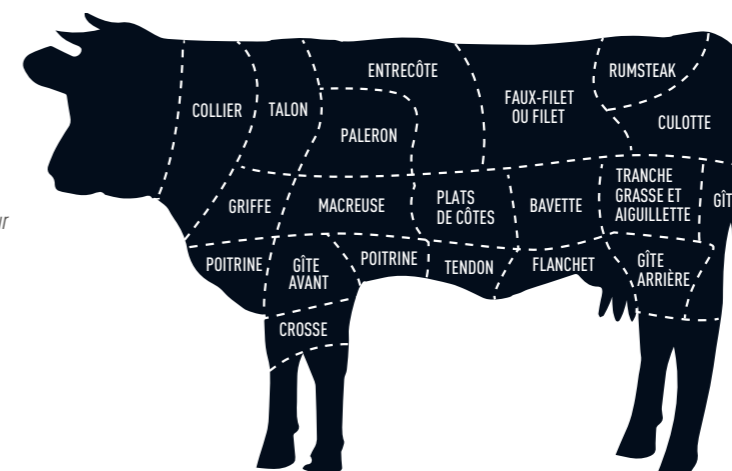
Voie Romaine 57280 Semecourt
T (+33)3 87 51 20 04

www.redbeef.fr



- LES MORCEAUX DE BŒUF -

TOUTES NOS VIANDES SONT CUITES SANS GRAISSE DANS UN FOUR À CHARBON VÉGÉTAL BIO



BLEU, tout juste saisie sur le grill

SAIGNANT, bien saisie, rouge à l'intérieur

À POINT, rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur

BIEN CUIT, cuite et saisie jusqu'à l'intérieur

-

ORIGINE DE NOTRE BŒUF

Luxembourgeoise ou Irlandaise

UN PIC DE CUISSON

vous certifie la cuisson de votre viande.

BŒUF ANGUS IRLANDAIS

Mondialement reconnu pour ses qualités, l'Angus Irlandais est une viande raffinée et savoureuse.

Nous avons sélectionné pour vous des morceaux de viande parmi les plus fins et les plus savoureux de la race ANGUS IRLANDAIS. Nous avons choisi la technique de cuisson « saisie et grillée » afin de garder toutes les qualités gustatives.

- LES APÉRITIFS -

CRÉMANT D'ALSACE 'CUVÉE PRESTIGE' la coupe 5,90€
CHAMPAGNE POMMERY la coupe 9,90€
ROSÉ PAMPLEMOUSSE 4,50€
KIR ROYAL 10,30€
KIR CRÉMANT 6,30€
KIR AU VIN BLANC 5,50€
MARTINI, CYNAR, SUZE, CAMPARI 4 cl- 4,50€
RICARD 2 cl- 4,50€
PORTO blanc ou rouge 4 cl- 4,50€
PICON BIÈRE 25 cl- 5,20€
BITTER SAN PELLEGRINO 10 cl- 3,50€

- LES BIÈRES - BIÈRES PRESSION

BLONDE HEINEKEN 5,0° 25 cl- 3,70€ 50 cl- 7,00€
D'ABBAYE AFFLIGEM 6,7° 25 cl- 4,00€ 50 cl- 7,60€
AFFLIGEM CUVÉE CARMIN 5,2° 25 cl- 4,30€ 50 cl- 7,80€

BIÈRES BOUTEILLE

PELFORTH BRUNE 6,5° 33 cl- 4,50€
DESPERADOS 5,9° 33 cl- 5,50€
DUVEL 8,5° 33 cl- 5,50€
HEINEKEN 0,0° Sans Alcool 33 cl- 4,00€

- LES COCKTAILS -

SPRITZ Prosecco, Apérol, eau gazeuse, orange 8,50€
HUGO Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sirop de fleur de sureau 8,50€
MOJITO Rhum blanc, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne 8,50€
CAÏPIRINHA Cachaça, sucre de canne, citron vert 8,50€
MOSCOW MULE Vodka, Ginger beer, citron vert 8,50€

- RESTONS SOFTS -

VITTEL, SAN PELLEGRINO 50 cl- 4,10€ 100cl- 5,90€
PERRIER 33 cl- 3,50€
LIMONADE 33 cl- 3,50€
...Supplément sirop 0,20€

JUS DE FRUITS 20 cl- 3,50€
pomme, orange, fraise, ACE, pamplemousse rose, nectar ananas, nectar abricot, tomate
FUZETEA 20 cl- 3,50€

SODAS

COCA-COLA, COCA ZÉRO 33 cl- 3,50€
ORANGINA, SCHWEPPEES 25 cl- 3,50€
tonic, lemon, agrumes

- SPIRITUEUX & DIGESTIFS -

WHISKY

J&B, PADDY 4 cl- 6,00€
JACK DANIEL'S 4 cl- 7,00€
OBAN 14 ans 4 cl- 9,00€

RHUM

DON PAPA RHUM 4 cl- 7,00€
RHUM ZACAPA 23 ans 4 cl- 12,00€

VODKA

BELVÉDERE 4 cl- 7,50€
GREY GOOSE 4 cl- 8,00€

GIN

HENDRINKS Concombre, Citron vert 4 cl- 6,00€
GIN MARE Romarin, Citron vert 4 cl- 9,00€
GIN MONKEY Fruits rouges, Orange, Citron jaune 4 cl- 12,00€
TÉQUILA 4 cl- 6,00€
AMARETTO, BAILEYS, LIMONCELLO, GET 27 4 cl- 5,00€
MARIE BRIZARD, GRAPPA 4 cl- 5,00€
COINTREAU, GRAND MARNIER 4 cl- 5,00€
EAU DE VIE FRAMBOISE, POIRE WILLIAMS, MIRABELLE 4 cl- 6,00€
COGNAC HENNESSY VSOP 4 cl- 6,50€
ARMAGNAC MARQUIS DE MONTESQUIOU 4 cl- 6,50€
Accompagnements (sodas...) 2,00€

- ET POUR FINIR... -

CAFÉ ESPRESSO 2,00€
DOUBLE ESPRESSO 3,10€
DÉCAFÉINÉ 2,10€
CAPPUCCINO au lait 3,30€ chantilly 3,50€
GRAND CRÈME 3,00€
LATTE MACCHIATO 4,50€
CHOCOLAT CHAUD 3,50€
IRISH COFFEE 7,50€
THÉS OU INFUSIONS voir notre sélection 3,00€

Notre maître
Sommelier
DOMINIQUE RIZZI

WI-FI GRATUIT

- LES SUGGESTIONS D'ENTRÉES -

TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE (~160G) Huile d'olive, ciboulette, baies roses, salicornes, oignons rouges, citron, toasts. <i>Chablis Domaine Louis Moreau-AOP Bourgogne - 7,50€</i>	11,50€
TOMATES ET BURRATA DU TERROIR Tomates kumato, burrata, sorbet balsamique, roquette, vinaigrette échalotes, basilic frais. <i>Naturalys Chardonnay - Gérard Bertrand BIO - IGP Pays D'OC - 4,50€</i>	16,50€
TRILOGIE MINIS RED BURGERS Red cheese, burger poivre, burger mayonnaise moutardée. <i>Château Lieujean - Haut Médoc Cru Bourgeois - 6,80€</i>	16,00€

- LES SALADES -

LA FRAÎCHEUR DU MARCHÉ...

🍴 SALADE VÉGÉTARIENNE Betterave, radis pastèque, chou rouge, cœur d'artichaut, concombre, avocat, maïs, sucrine, tomates kumato, champignons, vinaigrette, huile basilic. <i>Mâcon Lugny Saint-Pierre Bouchard Père & Fils - AOP Bourgogne - 6,00€</i>	16,00€
🍴 SALADE CHÈVRE CHAUD Fromage de chèvre sur toasts, miel d'acacia, figues, tomates, noix, sucrine, vinaigrette, huile basilic, ciboulette. <i>Naturalys Chardonnay Gérard Bertrand BIO - IGP Pays d'Oc - 4,50€</i>	16,50€
SALADE DE GÉSIERS Gésiers de poulet confits déglacés au vinaigre de framboise, tomates kumato, parmigiano reggiano <i>Mâcon Lugny Saint Pierre Bouchard Père et Fils - AOP Bourgogne - 6,00€</i>	17,50€

SALADE CÉSAR Émincé de poulet, sauce césar, croûtons, tomates, parmigiano reggiano, sucrine, vinaigrette, huile basilic. <i>Domaine Saint-Léger Vignerons de Laudun Chusclan - AOP Vallée du Rhône - 4,50€</i>	17,50€
---	---------------

SALADE CAPRESE Jambon cru, mozzarella di bufala, tomates, sucrine, vinaigrette, huile basilic, ciboulette. <i>Naturalys Chardonnay Gérard Bertrand BIO - IGP Pays d'Oc - 4,50€</i>	17,50€
---	---------------

SALADE FRISÉE AUX LARDONS Supp.œuf fermier 2.00€ Lardons, croûtons, champignons, crème fraîche, huile basilic, sucrine, ciboulette. <i>Pinot Noir René Muré - IGP Alsace - 6,00€</i>	17,50€
---	---------------

SALADE DE SCAMPIS FRITS Scampis frits, tomates, citron, parmigiano reggiano, sucrine, vinaigrette, huile basilic. <i>Naturalys Grenache Gérard Bertrand BIO - IGP Pays d'Oc - 4,50€</i>	19,50€
--	---------------

SALADE DE BŒUF THAÏ Faux-filet de bœuf finement tranché (cuit bleu ou saignant), vinaigrette, sucrine, sauce Thai (sauce froide légèrement relevée), huile basilic, tomates, parmigiano reggiano. <i>Chablis Domaine Louis Moreau - AOP Bourgogne - 7,50€</i>	20,50€
--	---------------

- C'EST TOUT CRU -

LES TARTARES...

FILET AMÉRICAIN (Viande hachée) (~220gr) Préparé ou non par nos soins, cru ou poêlé. <i>Pinot Noir René Muré - IGP Alsace - 6,00€</i>	17,50€
--	---------------

TARTARE DE BŒUF ANGUS COUPÉ AU COUTEAU (~220gr) Pavé de cœur de rumsteak préparé par nos soins, cru ou poêlé <i>Domaine Saint Léger Vignerons Laudun Chusclan - AOP Vallée du Rhône - 4,50€</i>	20,50€
--	---------------

TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE (~240gr) Saumon Label Rouge, huile basilic, ciboulette, baies roses, citrons, salicornes, oignon rouge, vinaigrette passion, toasts. <i>Papillon Château des Launes - AOP Provence - 5,00€</i>	20,50€
--	---------------

- C'EST TOUT CRU -

LES CARPACCIOS...

ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET SALADE

RED BEEF Carpaccio de bœuf, oignons, câpres, parmigiano reggiano, basilic, huile basilic. <i>Pinot Noir René Muré - IGP Alsace - 6,00€</i>	16,50€
---	---------------

ITALIE Carpaccio de bœuf, parmigiano reggiano, champignons, basilic, citron, huile basilic. <i>Domaine Saint-Léger Vignerons de Laudun Chusclan - AOP Vallée du Rhône - 4,50€</i>	16,50€
--	---------------

MOZZARELLA Carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, basilic, huile basilic. <i>Château des Launes Papillon - AOP Provence - 5,00€</i>	17,50€
--	---------------

LE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE Carpaccio de saumon, oignons rouges, câpres, jus d'agrumes, salicornes, baies roses, citron, huile basilic. <i>Teres Antique Blanc Château Rouët Mathieu Savatier - IGP Provence - 4,00€</i>	17,50€
--	---------------

LE 2^{ÈME} CARPACCIO À 6,00€ Valable pour la même personne

- LES RED BURGERS -

Supplément œuf fermier +2.00€ / supplément lard +2.00€

RED CHICKEN BURGER Filet de poulet grillé (~ 200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, mayonnaise moutardée. <i>Les Déesses Muettes Exception Les Caves Adam AOP Languedoc-Roussillon - 5,50€</i>	16,50€
--	---------------

RED CHEESE BURGER Steak haché pur bœuf (~ 200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, sauce américaine. <i>Château Lieujean Haut-Médoc Cru bourgeois - 6,80€</i>	17,50€
---	---------------

BIG RED CHEESE BURGER 2 Steaks hachés pur bœuf (~ 200g chacun), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, sauce américaine. <i>Château Lieujean Haut-Médoc Cru bourgeois - 6,80€</i>	22,50€
--	---------------

SPÉCIAL BURGER POIVRE Steak haché pur bœuf (~ 200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, mayonnaise poivrée. <i>Crozes Hermitage Calunas - IGP Vallée du Rhône - 5,50€</i>	17,50€
--	---------------

SPÉCIAL BURGER AMÉRICAIN Filet américain poêlé, pain Red Beef, roquette, tomates, parmigiano reggiano. <i>La Consulta Argentine - 5,00€</i>	18,50€
--	---------------

SPÉCIAL BURGER SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE Tartare de saumon juste saisi, pain Red Beef, ciboulette, oignons rouges, tomates, citron, basilic frais, béarnaise. <i>Mâcon Lugny Saint-Pierre Bouchard Père & Fils - AOP Bourgogne - 6,00€</i>	20,50€
---	---------------

🍴 BURGER VÉGÉTARIEN Poêlée de légumes du jour et de pleurotes, pain Red Beef, huile basilic, tomates, basilic frais, supplément tranche de chèvre + 1.50 € <i>Vin Vingan - BIO - AOP Sud-Ouest - 4,50€</i>	15,50€
---	---------------

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE AU CHOIX, UNE SALADE VERTE ET UN ACCOMPAGNEMENT.

LA SALADE PEUT-ÊTRE REMPLACÉE PAR UN ACCOMPAGNEMENT.

- L'INCONTOURNABLE BŒUF... -

OS A MOËLLE 1 pièce - en accompagnement d'une viande - 2 pièces -	5,00€ 9,50€
---	------------------------------

CŒUR DE RUMSTEAK DE BŒUF (~250G) Certifié Angus Irlande <i>Les Déesses Muettes Exception Les Caves Adam AOP Pic Languedoc-Roussillon - 5,50€</i>	22,50€
---	---------------

ENTRECÔTE DE BŒUF (~300G) Certifié Angus Irlande - Persillé, ce morceau est très savoureux. <i>Or et Azur Gérard Bertrand BIO - AOP Languedoc-Roussillon - 5,50€</i>	26,50€
---	---------------

FILET DE BŒUF (~300G) Origine France <i>»L de Louvière» Pessac-Léognan - 8,00€</i>	27,50€
---	---------------

TAGLIATA DE BŒUF (~250G) Certifié Angus Irlande - Cœur de rumsteak, roquette, parmigiano reggiano, huile basilic. <i>Pinot Noir René Muré - IGP Alsace - 6,00€</i>	23,50€
---	---------------

CÔTE DE BŒUF (~450G ET 500G) Certifié Angus Irlande - Persillé, ce morceau est très savoureux. <i>Marsannay la Côte Vieilles Vignes' Domaine Collotte - AOP Bourgogne</i>	29,50€ <i>6,00€</i>
--	-------------------------------

T-BONE STEAK (~450G ET 500G) Origine Luxembourg - Tendreté du filet et saveur du faux-filet <i>La Consulta Argentine - 5,00€</i>	29,50€
---	---------------

BAVETTE DE BŒUF (~250G) Certifié Angus Irlande - Tendre et juteuse. <i>Or et Azur Gérard Bertrand BIO - AOP Languedoc-Roussillon - 5,50€</i>	19,50€
---	---------------

- ...ET LES AUTRES -

MAGRET DE CANARD (~350G) Origine France <i>Crozes Hermitage Calunas - AOP Vallée du Rhône - 5,50€</i>	22,50€
---	---------------

CHICKEN WINGS Ailes de poulet grillées. <i>Teres Antique Rouge Château du Rouët Mathieu Savatier - IGP Provence - 4,00€</i>	14,50€
---	---------------

TAGLIATA DE POULET Filet de poulet en lamelles, roquette, parmigiano reggiano, huile basilic. <i>Les Déesses Muettes d'Exception Les Caves Adam AOP Languedoc-Roussillon - 5,50€</i>	17,50€
---	---------------

CÔTES D'AGNEAU (4 pièces) Viande tendre et savoureuse. <i>Or et Azur Gérard Bertrand BIO - AOP Languedoc-Roussillon - 5,50€</i>	22,50€
--	---------------

SPARE RIBS Travers de porc marinés et grillés. <i>Les Déesses Muettes d'Exception Les Caves Adam AOP Languedoc-Roussillon - 5,00€</i>	18,50€
--	---------------

NOUVEAUTÉ SOUVENIR D'ENFANCE (3 saucisses à rôtir) Origine Luxembourg Recette exclusive «by RED BEEF» porc et veau, sans colorant ni conservateur, sauce moutardée. <i>Crozes Hermitage Calunas - IGP Vallée du Rhône - 5,50€</i>	15,50€
--	---------------

- LE MIDI -

DU LUNDI AU VENDREDI

FAUX FILET GRILLÉ (~200G) – Origine France - quantité limitée Sauce au choix, frites fraîches et salade.	16,50€
--	---------------

- À LA MER -

NOS POISSONS GRILLÉS AU CHARBON DE BOIS VÉGÉTAL BIO

SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE Filet de saumon frais <i>Naturalys Grenache Gérard Bertrand BIO - IGP Pays d'Oc - 4,50€</i>	21,50€
--	---------------

DORADE Dorade royale entière, fraîche et grillée. <i>Chablis Domaine Louis Moreau - AOP Bourgogne - 7,50€</i>	20,50€
--	---------------

BROCHETTES DE SCAMPIS GRILLÉS (2 pièces) <i>Château des Launes Papillon - AOP Provence - 5,00€</i>	21,50€
--	---------------

TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE CRÈME CITRONNÉE

- LES ACCOMPAGNEMENTS -

Frites - Pommes de terre rattes - Ecrasé de pommes de terre - Riz Basmati - Pâtes - Salade - Assortiment de légumes du jour - Epinards à l'ail - Mais grillés

- NOS SAUCES MAISON -

Crème champignons - Poivre - Roquefort - Sauce Red Beef (sauce brune caramélisée) - Red Beef thai (sauce froide légèrement relevée) - Beurre maître d'hôtel - Béarnaise - Sauce Moutarde

- LES FROMAGES -

🍴 ASSIETTE DE FROMAGES Fruits secs et toasts..... <i>Pinot Noir René Muré - IGP Alsace - 6,00€</i>	9,00€
--	--------------

- EN DESSERT -

ÎLE FLOTTANTE	7,50€
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	7,50€
TIRAMISU sans alcool	7,50€
SALADE DE FRUITS FRAIS selon saison	7,50€
SALADE DE FRUITS FRAIS avec une fondue au chocolat + chantilly	8,50€

MILK SHAKE (Lait + Glace) - Choisissez votre parfum de glace !	7,50€
FONDANT AU CHOCOLAT , boule de glace vanille - 15 mn de préparation.	8,50€
DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly.	7,50€
DAME GOURMET	8,50€

BANANA SPLIT Banane, glace fraise, vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly.	8,50€
--	--------------



* **GLACE** Vanille, fraise, chocolat, café, pistache... la boule **2,50€**

* **SORBET** Framboise, citron, melon... la boule **2,50€**

CAFÉ GOURMAND Café et assortiment de desserts. **7,50€**

THÉ GOURMAND Thé et assortiment de desserts. **8,00€**

COLONEL Sorbet citron, vodka GREY GOOSE **9,00€**

* MAÎTRE ARTISAN GLACIER-GLACE DES ALPES
 VIN AU VERRE : 15cl.
 PLAT VÉGÉTARIEN
 NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES.