

LES MIGRATEURS

On vous a cuisiné !

Menu de l'ardoise

Entrée/plat ou Plat/dessert // 18

Valable uniquement le midi.

Pour commencer...

Pâté de Tête au Montlouis	8
Cœufs bio façon mimosa aux champignons de Paris et jambon croustillant	6
Tarte aux poireaux et salade verte	7
Gravelax de saumon, crème citronnée	9
Déclinaison de fromages chèvre de notre région	7
Velouté de Potiron, Grana Padano,	6
noisettes grillées	

A suivre...

Le croque-maison au jambon truffé, frites fraîches et salade	13
Burger, steak haché frais 150 g, compotée d'oignons rouges, cheddar et tomate, frites fraîches et salade	17
Tartare de bœuf Charolais au couteau 180 g, frites fraîches et salade	17
Filet de bœuf 180 g origine France, sauce au choix: roquefort, poivre vert, béarnaise, écrasé de pommes de terre	25
Filet de Bar en meunière, lentilles du Berry	19
Epaule d'agneau braisée,	18
haricots blancs et jus de cuisson	
Crevettes sauvages à la plancha, risotto épinards	18
Le mijoté du chef	17
Poulet Jaune d'Orléans label rouge en fricassé	16
assortiment de champignons et jus de carcasse	
Salade César	17

Pour finir...

Tarte Tatin aux pommes de Cléry	8
Crêpes Suzette	7
Authentiques profiteroles, sauce chocolat	8
Moelleux au chocolat tout simplement	6
Café gourmand	8
Assortiment de fromages régionaux	7

Menu enfant

Boisson offerte - servi jusqu'à 12 ans	12
Plats : Pâtes Bolognaises, Fish and chips, Burger de Bœuf ou Steak haché 150 g. (garniture au choix : Écrasé de pomme de terre, Haricots verts, Frites fraîches, Salade verte).	
Desserts : Salade de fruits, Boule de glace au choix, Fusée Oasis, Glace M&M's, Mousse chocolat.	

HORAIRES 7j/7j - Déjeuner 12:00 à 14:30 - Dîner 19:00 à 22:00.

BRUNCH le Dimanche de 11:30 à 14:30 sur réservation.

Boissons

A partager

Planche de charcuterie	// 14
Planche de fromages régionaux	// 14
Planche mixte	// 14

Les bières & cidre

PRESSION

Heineken // 25cl 4.5 // 50cl 8

Affligem blonde // 25cl 5 // 50cl 9

BOUTEILLES

Bière locale // 33cl 6

Grimbergen blanche // 33cl 6

Grimbergen blonde // 33cl 6

Grimbergen ambrée // 33cl 6

Desperados // 33cl 6

Ciney blonde // 33cl 6

Pelforth brune // 33cl 6

Heineken 0.0 // 33cl 5

Hapkin 8°5 // 33cl 7

Mort Subite Kriek // 33cl 7

Lagunitas IPA « Indian Pale Ale » // 35,5cl 7

^{AB} Cidre Bio de Normandie Sassy « L'Angélique » // 33cl 5

Les cocktails avec alcool // 9

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Perrier 15cl

Mojito

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, Perrier 15cl

Mojito Fruits Rouges

Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, purée de framboises, fraises, Perrier 15cl

Margarita

Tequila Olmeca, Cointreau, jus de citron vert, sucre blanc, sel 15cl

Caïpirinha

Cachaça, sucre de canne, citron vert 15cl

Pina Colada

Rhum agricole blanc et brun, jus d'ananas, purée de coco, ananas frais 25cl

Gin Fizz

Gin Gibson's, jus de citron, eau gazeuse, sucre liquide 25cl

Cocktail du Moment (Demandez au Barman)

Les cocktails sans alcool // 7

Virgin Mojito

Citron vert, sucre blanc et roux, menthe fraîche, Perrier 15cl

Virgin Colada

Jus d'ananas, purée de coco, ananas frais 15cl

Red Fruit

Jus de fraise, jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron, sirop de cerise 25cl

Smoothie Banane - fraises 25cl

Thé Glacé aux agrumes 25cl

Les champagnes

Kir Royal // 12cl 11

Au champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut (crème de cassis 19° ou framboise 18° ou mûre 18° Cartron)

Laurent-Perrier La Cuvée brut

// 12cl 10 // 37,5cl 35 // 75cl 55

Laurent-Perrier Brut Millésimé - 2008 // 75cl 80

Laurent-Perrier Cuvée Rosé // 75cl 80

Tsarine brut Prémium // 12cl 9 // 75cl 40

// **Magnum** 150cl 85

La cave

BLANCS

AOP Chablis Premier Cru « La Chantrerie » - 2018/2019 // 15cl 10 // 75cl 49

AOP Pouilly-Fumé « En Travertin » - 2018/2019 // 75cl 41

IGP Côtes du Tarn « Découverte Mauzac Blanc » 2019 // 15cl 5 // 75cl 24

ROUGES

AOP Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'oratoire des Papes » - 2017 // 75cl 58

IGP Côtes Catalanes « Le Canon du Maréchal » Biodynamie - 2019 // 15cl 5 // 75cl 26

AOP Savigny-lès-Beaunes « Maison Champy » Biodynamie - 2017/2018 // 15cl 11 // 75cl 56

AOP Morgon « Domaine de la Chapelle Bizot » - 2019 // 75cl 29

AOP Haut Médoc Cru Bourgeois « Château Liverson » - 2014 // 15cl 8 // 75cl 35

ROSÉ

IGP Pays d'Oc - « Mas neuf le Rosé » Biodynamie - 2019 // 75cl 25

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence - Château Beaulieu « Cuvée Alexandre » - 2019 // 15cl 6 // 75cl 28

Les apéritifs classiques

Ricard, Pastis 51 // 2cl 4.5

Martini Rosso, Bianco // 6cl 6

Campari // 6cl 6

Porto Graham's Fine Tawny 19° // 6cl 6

Saint-Raphaël Quina Ambré 16° // 6cl 6

Americano // 7cl 7

Lillet tonic // 8

Kir vin blanc // 12cl 6

(Crème Cartron : cassis 19° ; framboise ou mûre 18°)

La distillerie

VODKA Absolut 4cl // 7

TEQUILA & GIN 4cl

Tequila Olmeca Blanco // 7

Gin Gibson's // 8

Gin Monkey 47 Dry // 10

Generous Gin Organic 44° // 11

RHUM 4cl

Havana Club 3 ans // 8

Vieux St James cuvée 1765 // 16

Diplomatico Exclusiva Reserva // 16

WHISKIES & BOURBONS 4cl

J&B Rare // 7

Jameson // 7

Aberlour Forest Reserve Single Malt 10 ans // 8

Chivas Regal 12 ans // 9

Talisker 10 ans // 10

Haig Club Clubman 40° // 10

Jack Daniel's // 8

Bulleit Rye 45° // 12

Lagavulin 16 ans // 13

Les eaux

Evian // 50cl 4 // 1L 5

Badoit // 50cl 4 // 1L 5

Eau AQUACHIAIRA plate ou gazeuse // 1L 3

Perrier // 33cl 4

Les sodas jus de fruits & nectars

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola light, Oasis Tropical, Fanta orange, Sprite // 33cl 4.5

Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum, Fuze Tea pêche gourmande, Red Bull // 25cl 4.5

Finley Ginger Beer, Finley Ginger Ale // 20cl 4.5

Orange ou citron pressé // 6

Jus Granini // 25cl 4.5

Tomate, orange ou pomme

Nectar Granini // 25cl 4.5

Pamplemousse, ananas, multi vitaminé, fraise, abricot

Sirop Monin // 3.5

À l'eau ou diabolo (fraise, grenadine, pêche, rancho lemon, menthe, pamplemousse, thé vert Matcha)

Les digestifs

(Crèmes, Liqueurs, Eaux-de-vie) 4cl

Get 27 // 7

Baileys // 7

Malibu Coco // 7

Limoncello // 6

Cognac Hennessy VS // 10

Cognac Hennessy XO // 14

Armagnac Château de Laubade Hors d'Age // 9

Calvados Drouin // 8

Calvados Groult 8 ans 41° // 8

Cointreau // 7

Eau-de-vie Cartron - poire Williams ou mirabelle // 8

Les boissons chaudes

Expresso, Ristretto, Décaféiné // 2.5

Double expresso // 4

Cappuccino // 4.5

^{AB} Chocolat Commerce Equitable Monbana // 4

Thés Kusmi tea // 4

Thé vert Sencha ^{AB}, Thé vert à la menthe ^{AB},

Thé English breakfast ^{AB}, Détox ^{AB}, Boost,

Prince Wladimir, Label impérial

Infusions Kusmi tea // 4

Camomille ^{AB}, Aquarosa ^{AB}, Be Cool

Tous nos prix sont indiqués en euros et TTC. Une majoration forfaitaire de 5€ est appliquée pour toute commande en chambre. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible sur demande. (AOP) Appellation d'Origine Protégée, (IGP) Indication Géographique Protégée, (VDF) Vin de France.

^{AB} : Produits issus de l'Agriculture Biologique. [■] : Agriculture biodynamique.