

# Ch'ti RESTO

BOUIN PLUMOISON



: PLAT FAIT MAISON

BIENVENUE

HUGO, ROBIN  
ET TOUTE L'EQUIPE

VOUS SOUHAITENT UN  
AGREABLE REPAS

## Nos Softs




Coca-Cola	33 cl Classique ou zéro	3,90€
Schweppes	25 cl Agrumes ou tonic	3,90 €
Orangina	25 cl	3,90 €
Limonade	25 cl	3,50 €
Diabolo	27 cl	3,90 €
Oasis tropical	25 cl	3,90 €
Fuzetea pêche	25 cl	3,90 €
Red bull	25 cl	4,90 €
Sirop à l'eau	25 cl	2,50 €
Fentimans ginger beer	20 cl	4,90 €
Fentimans Tonic	20 cl	4,90 €
Jus de fruits	abricot, ananas, pomme orange, tomate 25 cl	4,20 €
Perrier	33 cl	3,90 €
Vittel	50 cl	5,40€
Vittel	100 cl	6,40€
San pellegrino	50 cl	5,40€
San pellegrino	100 cl	6,40€

Sirops: grenadine, menthe, violette, citron, kiwi, cerise, pêche, fraise, framboise, orgeat





## Nos Mocktails (cocktails sans alcool)

Virgin sex on the beach	6,90 €
Jus d'ananas, jus d'orange, grenadine	
Virgin mojito	6,90 €
Menthe, citron vert, Perrier, sucre roux	
Virgin pina	6,90 €
Jus d'ananas, crème de coco	
Apple Frizz	6,90 €
Jus de pomme, citron, glace pilée	

## Nos Bières pressions

	25 cl	33cl	50cl
<b>Jupiler</b>	3,50	4,60	6,90
Leffe blonde 	4,10	5,40	8,00
Tripel Karmeliet 	4,90	6,50	9,50
Kwak Rouge 	4,80	6,40	9,30
Picon bière	4,50	5,90	8,80
Monaco	4,10	5,40	8,00
Panaché	4,10	5,40	8,00

## Nos Bières bouteilles

	33cl
La chouffe blonde 	5,50 €
Orval 	6,90 €
Paix dieu 	6,70 €
Hoegaarden blanche 	4,90 €
Cidre brut Herisac 25 cl	3,90 €
Jupiler 0,0% 25 cl	3,50 €

## Nos kirs

Cassis, mûre, pêche, Framboise	12,5 cl
Kir classique	3,90 €
IGP Pays d'Oc Sauvignon cave des neuf clés	
Kir pétillant	6,90 €
Pétillant du moment	
Kir royal	9,00 €
Champagne AOP Charles Mignon brut	

Prix du service compris

# Nos Vins

Vins rosés: 12 cl 25 cl 50cl 75cl 1,5l

**Le Rosé de Sophie** 4,50€ 19,9€

Côtes de Provence AOP

**Cave des neuf clés** 4,80€ 8,90€

Grenache IGP Pays d'Oc

Vins blancs:

**Haut marin N°7** 4,00€ 17,9€

Côtes de Gascogne IGP

**Guy saget** 3,50€ 19,9€

Chardonnay VDP

**Grand Marrenon** 22,9€

Luberon AOP

**Gérard Tremblay** 25,9€

Petit Chablis AOP

**Caves des neufs clés** 4,80€ 8,20€

Sauvignon IGP Pays d'Oc

Vins rouges:

**Saint Nicolas de Bourgueil** 24,9€

Domaine Audebert et fils AOP

**La petite perrière** 4,00€ 23,9€

Pinot noir VDP

**Gérard Bertrand** 24,9€

Saint Chinian AOP Héritage

**Grand Marrenon** 4,50€ 24,9€ 44€

Luberon AOP

**Le "C" de Couly** 25,9€

Chinon AOP

**Albert Bichot** 42,0€

Hautes côtes de Beaune AOP

**Château le Cros** 32,9€

Saint-Emilion AOP Grand cru

**Les Jalets** 33,9€

Crozes Hermitage AOP

**Les Hauts de Cour Montessant** 4,80€ 8,90€

Bordeaux AOP

Bulles

12 cl 75cl

**Prosecco** 6 € 28 €

Riccadonna

**Champagne** 8 € 45 €

Charles Mignon brut

**Champagne** 58 €

C. Mignon Blanc de blanc

# Menu Enfant :

jusqu'à 8 ans

Coca - Cola ou Sirop à l'eau ou Oasis tropical

**Steak Haché enfant ou Poisson enfant**

ou burger enfant (pain sauce cheddar steak) +4€

**Boule de Glace au choix**

9,90 €

## A Partager :

**Planche de fromages** 11,50 €

**Planche de charcuterie** 11,50 €

**Planche Mixte** 15,00 €

**Frites Cheddar Pulled pork** ☺ 6,00 €

**Planche saumon gravlax , foie gras** ☺ 21,50 €

## Entrées :

**Terrine a l'ancienne** 8,50 €

terrine du moment

**Saumon façon gravlax** ☺ 9,50 €

saumon , citron sauce fraîcheur , brioche grillée

**Foie Gras Maison** ☺ 12,00 €

foie gras de canard maison, brioche grillée

**Mini salade césar \*** ☺ 6,50 €

salade, oeuf poché, poulet, parmesan, tomate

**Ch'Tartine oeuf lard \*** ☺ 7,00€

tartine grillée, oeuf poché, bacon, maroilles

**Assiette crevettes roses** 5,50€ 9,90€

crevettes roses , mayonnaise 6 pièces 12 pièces

## Burgers :

**Classique** ☺ 14,90 €

bun's, sauce, bœuf, crudités, cheddar ,bacon

**Ch'ti** ☺ 15,90 €

bun's, sauce, bœuf, crudités, maroilles , bacon

**L'effiloché** ☺ 14,90 €

bun's, sauce, pulled pork , crudités, cheddar

**Chicken** ☺ 15,90 €


bun's, sauce, poulet crousty, crudités, cheddar , bacon

**Veggie** ☺  15,90 €

bun's, sauce, Champignon Portobello, crudités, cheddar

\* possible en végétarien 

# Plats :

<b>Tartare de boeuf</b> ☺	14,90 €
Préparé minute, frites, salade	
<b>Welsh Complet</b> * ☺	15,50 €
tartine, jambon braisé effiloché, oeuf, cheddar	
<b>Poulet gratiné au maroilles</b> ☺	14,90 €
poulet, sauce maroilles	
<b>Andouillette Royale</b>	16,50 €
andouillette, sauce moutarde à l'ancienne	
<b>Carbonade Flamande</b> ☺	14,90 €
palerons de boeuf mijotés à l'ancienne	
<b>Rognon de veau en sauce</b> ☺	17,90 €
rognon morceaux, sauce poivre/whisky	
<b>Parmentier Pulled Pork</b> ☺	14,90 €
effiloché mariné, purée maison	
<b>Poisson du moment</b> ☺	Ardoise
suggestion sur ardoise	
<b>Pièce du boucher</b> ☺	Ardoise
suggestion sur ardoise	
<b>Salade César</b> * ☺	15,90 €
salade, oeuf poché, poulet, parmesan, tomate, pesto	
<b>Donburi légume</b> ☺ 	15,90 €
Riz pilaf, légumes du moment, sauce soja	
<b>Salade Nordique</b> ☺	18,90 €
salade, crudité, saumon gravlax, crevette rose	
<b>Tartare italien</b> ☺	16,50 €
Préparé minute, pesto, parmesan, tomate confite	



**CHEDDAR FONDU 2€**

# Desserts :

<b>Crumble pomme</b> ☺	5,90 €
avec boule de glace Façon Bulgare	
<b>Tiramisu à la cuillère</b> ☺	6,50 €
recette traditionnelle	
<b>Brioche perdue</b> ☺	6,90 €
avec boule de glace au caramel beurre salé	
<b>Nougat Glacé Artisanal</b>	6,90 €
coulis fruits rouges	
<b>Café/Thé gourmand</b>	7,50 €
<b>Irish Gourmand</b>	13,50 €
<b>Cookie du Moment</b> ☺	6,90 €
avec boule de glace	

Assiette de frites 5 € \* possible en végétarien   
 Prix du service compris. Supplément Frites 3,5€ Sauce 0,50€

# Coupe de Glace : Glaces Artisanal



<b>Dame blanche</b>	7,90€
3b vanille, coulis choco, crème fouettée	
<b>Bounty</b>	7,90€
2b chocolat, 1b noix de coco, coco râpé, coulis choco, crème fouettée	
<b>Café Liégeois</b>	7,90€
2b Café, 1b Vanille, Sauce café, crème fouettée	
<b>Caramel Lover's</b>	7,90€
3 boules caramel, coulis caramel, crème fouettée	

# Coupe de Glace Alcool :

<b>Colonel</b>	8,90€
3boules citron vert, vodka	
<b>Irlandais</b>	8,90€
1b pâte à tartiner, 2b noisette, baileys, crème fouettée	
<b>Martiniquaise</b>	8,90€
1b rhum raisin, 1b ananas, 1b litchi, rhum, coulis fruit rouges	
<b>Iceberg</b>	8,90€
3boules menthe choco, get 27	

Glace 1 boule 3,00€ 2 boules 5,00€ 3 boules 7,00€

**Pimper votre Glace :**

<b>Topping:</b> Brisure de m&m's	<b>Coulis:</b> Caramel beurre salé
0,50€ Meringue	0,50€ Chocolat
Eclat d'oreo 	Fruit rouge
Granola brisure	Café
 Spéculoos	<b>Crème fouettée : 0,50€</b>
Copeau chocolat	

Parfums Crèmes Glacées : Vanille, Pâte à Tartiner, Menthe/choco, Rhum raisins, Chocolat, Caramel Beurre Sel, Café, Spéculoos, Chocolat Blanc, Pistache, Barbe à Papa, Noisette, Façon bulgare (yaourt)  
Parfums Sorbets Plein Fruit : Noix de Coco, Ananas, Passion, Mangue, Pêche de vigne, Fraise, Framboise, Cassis, Citron vert, Litchi, Mandarine

# Café alcool:

<b>Irish coffee</b>	8,50€
Whisky, café, sucre de canne, crème fouetté	
<b>Jamaican coffee</b>	8,50€
Rhum, café, sucre de canne, crème fouetté	
<b>Café normand</b>	8,50€
Calvados, café, sucre de canne, crème fouetté	
<b>Russian coffee</b>	8,50€
Vodka, café, sucre de canne, crème fouetté	
<b>Bailey's coffe</b>	8,50€
Bailey's, café, sucre de canne, crème fouetté	

Prix du service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.