

LES ENTREES

PETITE SALADE CESAR	4,50
SAUMON FUME MAISON & SES TOASTS GRILLES	6,50
DUO DE TARTARE DE SAUMON (cru & fumé)	6,50
TARTINE TOMATE - MOZZA - BASILIC	4,50
TARTINE COPPA & CHUTNEY DE FIGUE AU VIN ROUGE	6,00
TARTINE DE CHEVRE & MELON FRAIS	5,50

LES VIANDES

ENTRECÔTE MATUREE (300G)	20,00
PAVE DE RUMSTECK (200G)	15,50
BROCHETTE D'ARAIGNEE DE PORC MARINEE A LA MOUTARDE	15,00
STEAK TARTARE (180GR)	13,00
FILET AMERICAIN (180GR)	13,00
½ POULET ROTI (600GR)	12,50
COTE DE COCHON (300GR)	13,00
SOURIS D'AGNEAU AU ROMARIN	16,50
BAVETTE D'ALOYAU (180GR)	15,50

LES HAMBURGERS

LE TEXANE - Frites, Salade (Steak haché, bacon, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce BBQ)	13,50
LE VAN GOGH - Galette de pommes de terre, Salade (Steak haché, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce burger, œuf à cheval)	14,50
LE FRENCH - Frites, Salade (Steak haché, emmental, jambon, tomate, oignons, cornichon, sauce Moutarde/miel)	13,00
L'ITALIEN - Frites, Salade (Steak haché, pesto, coppa, mozzarella, oignons)	14,50
LE NORVEGIEN - Frites, Salade (Saumon frais & fumé, cheddar, tomate, sauce tartare)	13,50

LES PLATS

WATERZOOI DE VOLAILLE (Mélange de légumes & pommes de terre, émincé de poulet, bouillon crémé)	12,00
CAMEMBERT BRAISE – Frites, Salade	13,00
WELCH COMPLET AU FROMAGE DE GALLOWAY – Frites, Salade	15,50
POTJEVLESCH AUX QUATRES VIANDES – Frites, Salade	13,50
STEAK HACHE A CHEVAL (180GR) – Frites, Salade	12,50
RISOTTO CREMEUX AU PARMESAN & LEGUMES DU SOLEIL (Aubergine, Tomate, Courgette)	12,00
TAGLIATELLES AU SAUMON FUME	12,00
TAGLIATELLES VEGETARIENNES	12,50
LASAGNE BOLOGNAISE	13,00

LES POISSONS

BROCHETTE DE SAINT JACQUES & GAMBAS	15,50
PAVE DE SAUMON RÔTI AU CITRON & GINGEMBRE	13,50
CASSOLETTE DE LA MER SAUCE A L'ANETH	14,00

NOS SALADES

SALADE DE CHEVRE (Salade, tomate, œuf dur, noix, toast au chèvre)	12,50
SALADE CESAR (Salade Ice berg, crouton, poulet fumé, sauce César, tomate, œuf dur)	13,50
SALADE OCEANE (Salade, croutons, saumon fumé, œuf dur, crevettes, tomates, toasts)	13,00
SALADE TERRE & MER (Salade, tomate, œuf dur, gambas, saint jacques, filet mignon de porc fumé)	14,50
SALADE NEWYORKAISE (Salade, tomate, œuf dur, cacahuète, poivron, pastrami)	13,50

Accompagnements : frites, riz, pommes grenailles poêlées, tagliatelles, haricots verts, poêlée de légumes
Sauces : Échalotes, poivre, béarnaise, tartare, BBQ, parmesan, aneth

LES DESSERTS

BROWNIE AU CHOCOLAT MAISON & SA CREME ANGLAISE	5,50
NOUGAT GLACE & SON COULIS DE FRUITS ROUGES	4,50
CRUMBLE DE FRUITS DE SAISON AUX SPECULOOS	5,00
PANA COTTA MANGUE/VANILLE	5,00

NOS FORMULES DEJEUNER (Du lundi au Vendredi 12h à 14h00)

FORMULE PLAT DU JOUR

PLAT DU JOUR

+

UNE BOISSON

(sodas au verre 25 cl ou Stella 25 cl)

+

UN CAFE OU UN THE

+

UNE PARTIE DE BOWLING

(location de chaussures incluse)

11,90€

PLAT DU JOUR

A LA CARTE

9,50€

FORMULE MIDI

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

ENTREE

PETITE SALADE CESAR
OU TARTINE TOMATE - MOZZA

PLAT

STEAK A CHEVAL
OU TAGLIATELLES AU SAUMON FUME
OU PLAT DU JOUR

DESSERT

CAFE OU THE GOURMAND

+

UNE BOISSON

(sodas au verre 25 cl ou Stella 25 cl)

+

UNE PARTIE DE BOWLING

(location de chaussures incluse)

17,00€

NOS FORMULES TOUT COMPRIS

FORMULE ITALIENNE

PLAT AU CHOIX

Tagliatelles Végétariennes ou Tagliatelles au saumon
Ou Lasagne bolognaise

+

UN DESSERT

Brownie au chocolat maison & sa crème anglaise
Ou Nougat glacé & son coulis de fruits rouges
Ou Crumble de fruits aux spéculoos
Ou Pana cotta Mangue/vanille

+

UNE BOISSON

(1/4 de vin ou bière pression 25 cl ou sodas
Ou 1/4 eau minérale)

CAFE OU THE

+

1 PARTIE DE BOWLING

23,50€

FORMULE ITALIENNE

FORMULE ESTIVALE

PLAT AU CHOIX

Salade Terre & Mer ou Filet Américain
Ou Pavé de saumon rôti citron & gingembre
Ou Risotto crémeux aux légumes

+

UN DESSERT

Brownie au chocolat maison & sa crème anglaise
Ou Nougat glacé & son coulis de fruits rouges
Ou Crumble de fruits aux spéculoos
Ou Pana cotta Mangue/vanille

+

UNE BOISSON

(1/4 de vin ou bière pression 25 cl ou sodas
Ou 1/4 eau minérale)

CAFE OU THE

+

1 PARTIE DE BOWLING

25,00€

FORMULE ESTIVALE

NOS FORMULES TOUT COMPRIS

FORMULE VAN GOGH

PLAT AU CHOIX

Bavette à l'échalote ou French Burger
Ou Waterzooi de volaille ou brochette d'araignée de porc

+

UN DESSERT

Brownie au chocolat maison & sa crème anglaise
Ou Nougat glacé & son coulis de fruits rouges
Ou Crumble de fruits aux spéculoos
Ou Pana cotta Mangue/vanille

+

UNE BOISSON

(1/4 de vin ou bière pression 25 cl ou sodas
Ou 1/4 eau minérale)

CAFE OU THE

+

1 PARTIE DE BOWLING

26,50€

FORMULE VAN GOGH

FORMULE GOURMANDE

PLAT AU CHOIX

Welch complet ou Souris d'Agneau au Romarin
Ou Camembert Braisé
Ou Brochette de St Jacques & Gambas

+

UN DESSERT

Brownie au chocolat maison & sa crème anglaise
Ou Nougat glacé & son coulis de fruits rouges
Ou Crumble de fruits aux spéculoos
Ou Pana cotta Mangue/vanille

+

UNE BOISSON

(1/4 de vin ou bière pression 25 cl ou sodas
Ou 1/4 eau minérale)

CAFE OU THE

+

1 PARTIE DE BOWLING

28,50€

FORMULE GOURMANDE

NOS FORMULES TOUT COMPRIS

MENU ENFANT

13,00€

PLAT AU CHOIX

Nuggets de poulet- Frites / Jambon - Frites
Steak haché - Frites

+

UNE BOISSON

(Une boisson sans alcool au verre 25 cl)

+

UN DESSERT

(Glace Smarties ou 1 boule de glace)

+

1 PARTIE DE BOWLING

MENU ENFANT

SUPPLEMENTS

BIERES

+ 2,00€

Remplacement de votre bière classique (25cl) par une bière spéciale (33 cl)

VINS

+ 2,00€

Remplacement de votre boisson par un verre de vin 19 cl
(Vin blanc Riesling - Rosé Côtes de Provence - Vin rouge Haute Gravière)

CAFE

+ 4,00€

Remplacement de votre café par un Irish coffee

DESSERT

+ 1,50€

Remplacement de votre dessert par une coupe dans notre carte des glaces

NOTRE CARTE DES VINS

LES CHAMPAGNES & ROSES



AOP Champagne Nicolas Feuillatte Brut

Champagne Nicolas Feuillatte

D'une grande délicatesse et élégance, le Brut
Convient parfaitement à l'apéritif.

12 cl.  6,70€.  45,00€.



AOP Champagne Nicolas Feuillatte Brut Rosé

Champagne Nicolas Feuillatte

Un champagne fin et fruité sur les fruits rouges.
Un vrai charmeur.

 45,00€.



AOP Champagne Nicolas Feuillatte Brut Millésimé 2008

Champagne Nicolas Feuillatte

Subtil et fin, un champagne tout en
souplesse et en générosité aux notes d'agrumes
et d'acacia.

 55,00€.



IGP Ile de Beauté Terra Nativa

Chevron Villette

A déguster avec un apéritif à la tapenade
ou à la Charcuterie, salades vertes et
composées, dorade grillée, Barbecue d'été.

12 cl.  3,50€.  18,00€.



AOC Coteaux d'Aix en Provence Château Pigoudet Rosé

Château Pigoudet

Le rosé équilibré entre fruit et la vivacité
Tout en élégance.

12 cl.  3,30€.  19,00€.



AOP Luberon Marrenon Classique

Marrenon Vignobles

Rosé d'apéritif par excellence !

12 cl.  3,00€.  15,00€.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix net TTC exprimés en Euros.

NOTRE CARTE DES VINS

LES BLANCS



AOP Luberon
Marrenon Classique

Marrenon Vignobles

Ce blanc est idéal en mise en bouche.

12 cl.  3,00€.  15,00€.



IGP d'Oc
Les enfants terribles

Wine not

Le Chardonnay Pays d'oc est idéal pour l'apéritif.

12 cl.  3,50€.  19,00€.



AOP Petit Chablis
Vibrant

La Chablisienne

Un vin riche frais et friand aux notes de fruits exotiques séduisantes.

12 cl.  4,00€.  23,00€.



AOP Côtes de Provence
EMOA

Chevron Villette

Il se déguste en apéritif ou pour accompagner Coquillages et crustacées.

12 cl.  4,50€.  24,00€.

LES ROUGES



IGP Pays d'Hérault
Moulin de Gassac Classic Rouge

Mas de Daumas Gassac

Une très belle réussite. Un vin fruité, rond et Gouleyant, idéal pour tous les jours.

12 cl.  3,10€.  15,00€.



AOP Côtes du Rhône
Saint-Esprit

Delas

Vin gourmand et plaisant. Bel équilibre entre Tanins et fruits.

12 cl.  3,50€.  19,00€.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix net TTC exprimés en Euros.

NOTRE CARTE DES VINS

LES ROUGES



AOP Brouilly Domaine Tavian

Domaine Pardon & Fils

Fruité, souple et charmeur pour les amateurs
De vins fins et tendres.

22,00€.



AOP Graves Hautes Gravières

Dourthe

Un beau Graves souple et gourmand à la
Finale aromatique.

12 cl. 4,50€.



24,00€.



AOP Médoc Terrasse de la Jalle

Dourthe

Un Médoc souple et gourmand aux tanins
Généreux.

26,00€.



AOP Luberon Marrenon Classique

Marrenon Vignobles

Douceur et fruité.

12 cl. 3,00€.



15,00€.



AOP Saint Emilion Croix des Menuts

Dourthe

Un Saint Emilion tout en souplesse, à la fois
Profond et riche.

28,00€.



AOP Moulis en Médoc N°2 de Maucaillou

Château Maucaillou

Un vin charmeur, puissant et généreusement
Fruité.

36,00€.



AOP Saumur-Champigny Domaine Filliatreau

Domaine Filliatreau

Du vin rouge frais et gourmand aux arômes
Flatteurs de fruits rouges, à la structure souple.

12 cl. 4,00€.



21,00€.



AOP Crozes-Hermitage Les Launes

Delas

Un Vin du Rhône sur le fruit, la rondeur et
Une pointe d'épice discrète et séduisante.

28,00€.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix net TTC exprimés en Euros.

LES VINS AU VERRE

BLANCS

AOP Champagne Nicolas Feuillatte Brut	12 cl	6,70€
AOP Côtes de Provence EMOA	12 cl	4,50€
IGP d'Oc Les enfants terribles	12 cl	3,50€
AOP Luberon Marrenon Classique	12 cl	3,00€
AOP Petit Chablis Vibrant	12 cl	4,00€

ROSES

AOP Coteaux-d'Aix-en-Provence Château Pigoudet rosé	12 cl	3,30€
AOP Luberon Marrenon Classique	12 cl	3,00€
IGP Ile de Beauté Terra Nativa	12 cl	3,50€

ROUGES

AOP Saumur-Champigny Domaine Filliatreau	12 cl	4,00€
AOP Graves Hautes Gravières	12 cl	4,50€
AOP Luberon Marrenon Classique	12 cl	3,00€
IGP Pays d'Hérault Moulin de Gassac Classic rouge	12 cl	3,10€
AOP Côtes du Rhône Saint-Esprit	12 cl	3,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix net TTC exprimés en Euros.