

LES FORMULES « BISTRO »

MENU PRACTICE 25.00€

Entrée - Plat – Dessert

L'Entrée 12.00€

L'Eagle *Entrée + Plat* 21.00€

Le Birdie *Entrée + Dessert* 19.00€

Le Par *Plat + Dessert* 21.00€

Le Dessert 9.50€

LE PLAT 17.00€



- Andouillette « 5A » de Chablis, *sauce moutarde* à l'ancienne, purée de pomme de terre et ses grenailles
- Pièce de bœuf *, *sauce pinot noir, frites et salade*
- Burger Golf
- Poisson du jour*

* Viande origine France - Poisson origine Atlantic Nord



Maitre
Restaurateur



CARTE DES BOISSONS BISTRO

Vins en Bouteille

	½ blle	blle
Chablis – <i>Courtault</i>	12.00€	24.00€
IGP Pays d'oc Gris Blanc G BERTRAND		19.00€
Côtes d'Auxerre Pinot noir – <i>Bersan</i>	12.00€	24.00€
Irancy – <i>Renaud</i>	14.00€	26.00€
Crémant de Bourgogne HAMELIN		32.00€
Champagne Brut Laurent Perrier		65.00€

Vins en Carafe

	½ Fillette (23cl)	Fillette (47cl)
Pinot noir	5.10€	9.20€
Rosé	4.20€	7.30€

Vins au verres (12 cl)

Chablis Courtault	6.50€
Pinot Noir	4.50€
Rosé	4.00€
Coulanges la Vineuse rouge	6.50€
Coupe Champagne	12.00€
Coupe crémant	9.00€

EAUX

Apéritif (12cl)

Cocktail jus de fruits	4.90€
Cocktail maison	9.50€
Kir (12cl)	5.50€

Bières

Demi Pression (25cl)	3.30€
Sérieux Pression (50cl)	5.80€
Panaché (25cl)	3.60€
<u>SOFTS (25cl)</u>	
Coca Cola	3.50€
Jus de fruits BIO	5.00€
Chose	3.50€

Evian (100cl)	5.00€
½ Evian (50cl)	3.30€
Badoit (100cl)	5.00€
½ Badoit(50cl)	3.30€
Chateldon(75cl)	7.00€

Boissons chaudes

Expresso	2.00€
Double expresso	3.50€
Chocolat chaud	3.70€
The Dammann	3.00€