

LE SAGITTAIRE

FORMULES

DEJEUNER 16€

Entrée* & plat

ou

Plat & dessert

**supp foie gras 6€*

TOUT COMPRIS 37€

Apéritif maison

Entrée & plat & dessert

½ bouteille de vin ou eau minérale

Café

ENTREES

A EMPORTER

Foie gras de canard en terrine, confiture de figue	14.00€	8.00€
<i>Suggestion : Bordeaux blanc moelleux au verre 15cL - Les Arguillets (AOC)</i>	5.00€	
Burrata di Bufala et tomates cerise au basilic	7.00€	5.00€
Tartare de saumon frais (label rouge) à l'aneth	7.00€ 14.00€	6.00€ 12.00€
Salade fraîcheur aux anchois marinés et poivrons grillés	7.00€	5.00€

PLATS

Dos de Cabillaud grillé, sauce vierge	16.00€	12.00€
Bacon cheese burger forestier, frites et mayonnaise	15.00€	11.00€
Steak tartare préparé, frites et salade	16.00€	12.00€
Pièce de bœuf, sauce béarnaise	16.00€	12.00€
Navarin d'agneau aux petits légumes	16.00€	12.00€

DESSERTS

Profiteroles au chocolat chaud	7.00€	5.00€
Crème brûlée à la cassonade	7.00€	5.00€
Coupe colonel (sorbet citron, vodka)	7.00€	5.00€
Tartelette sablée aux fraises	7.00€	5.00€

LE SAGITTAIRE

MENUS

LUNCH 16€

Starter* & main course

or

Main course & dessert

**foie gras 6€ extra*

ALL-INCLUSIVE 37€

Appetizer

Starter & main course & dessert

½ bottle of wine or mineral water

Coffee

STARTERS

TAKEAWAY

Duck foie gras, fig jam	14.00€	8.00€
<i>Suggestion : Glass of sweet white Bordeaux wine 15cL - Les Arguillets (AOC)</i>	5.00€	
Burrata di Bufala and cherry tomatoes with basil	7.00€	5.00€
Fresh salmon tartar with dill	7.00€ 14.00€	6.00€ 12.00€
Fresh marinated anchovies salad and grilled bell peppers	7.00€	5.00€

MAIN COURSES



Cod fillet, "vierge" sauce	16.00€	12.00€
Bacon cheeseburger with mushrooms, french fries and mayonnaise	15.00€	11.00€
Steak tartar, french fries and salad	16.00€	12.00€
Piece of beef, béarnaise sauce	16.00€	12.00€
Lamb stew with vegetables	16.00€	12.00€

DESSERTS

Profiteroles with hot chocolate	7.00€	5.00€
Brown sugar crème brûlée	7.00€	5.00€
Colonel cup (lemon sorbet, vodka)	7.00€	5.00€
Strawberries tart	7.00€	5.00€

This menu is provided for information purposes only, it evolves as the seasons go by.

LA CAVE

	<i>AU VERRE</i>	<i>CARAFES</i>		<i>BOUTEILLE</i>
	<i>15cL</i>	<i>25cL</i>	<i>50cL</i>	<i>75cL</i>
VINS BLANCS				
Pouilly fumé Gilles Blanchet 2019 (AOC)	6.00€			40.00€
Sancerre Gérard et Hubert Thiroit 2018 (AOC)	6.00€			40.00€
 Sauvignon Pays d'Oc 2018 (IGP)	4.50€	5.50€	10.00€	20.00€
VIN BLANC MOELLEUX				
Bordeaux moelleux « Les Arguillets » (AOC)	5.00€			35.00€
VINS ROUGES				
 Pays d'Oc : Cuvée Marius by Michel Chapoutier 2019 (IGP)	4.50€			20.00€
Haut Médoc : Château d'Arcins 2015 (AOC)				45.00€
Moulis : N°2 de Maucaillou 2012 (AOC)				50.00€
Hautes côtes de Beaune Nuiton Beaunoy 2018 (AOC)	6.00€			42.00€
Côtes du Rhône Village « Plan de dieu » Armand Dartois (AOC)				20.00€
 Côtes de bourg : « Franc-Lafleur » 2018 (AOC)	4.50€	5.50€	10.00€	20.00€
 Morgon André Vonnier 2018 (AOP)	4.50€	5.50€	10.00€	20.00€
 Brouilly André Vonnier 2017 (AOP)	4.50€	5.50€	10.00€	20.00€
Valpolicella Le Colline dei Filari 2018 (AOC)				25.00€
Côtes du Rhône – Vin biologique 2018 (AOP) 	5.00€			21.00€
VINS ROSES				
 Coteaux Varois en Provence 2018 (AOP)	4.50€	5.50€	10.00€	20.00€
Pays d'Oc : Gris blanc 2019 (IGP)	6.00€			35.00€
CHAMPAGNE				
Champagne brut « Nicolas Feuillate »	7.00€			45.00€



Vins inclus dans la formule « Tout compris »
Included wine in the menu « All-inclusive »

LE BAR

APERITIFS

Aperol spritz	15cL	6.50€
Gin tonic	15cL	6.50€
Mojito	15cL	6.50€
Coupe de champagne	12cL	7.00€
KIR ROYAL	12cL	6.50€
(cassis, framboise, pêche, mûre)		
Kir au vin blanc	15cL	5.50€
Americano	15cL	6.50€
Porto	10cL	5.50€
Ricard	10cL	5.50€
Suze	10cL	5.50€
Vins cuits	10cL	5.50€

EAUX MINERALES

Evian Badoit	1/2L	3.50€
	1L	5.50€

CAFE & THE

3.50€

SANS ALCOOL

25cL 3.50€

Coca-Cola | Coca zéro

Perrier

May Tea thé glacé noir pêche blanche

Limonade

Jus de fruits ananas, orange, pomme, tomate

BIERES

1664	25cL	4.00€
Goudale	33cL	4.00€
Hoegaarden blanche	25cL	4.00€
Super Bock	25cL	3.00€
Leffe blonde	33cL	4.00€
Bud	33cL	4.00€

DIGESTIFS

10cL 6.50€

Cognac, armagnac

Rhum

Vielle prune

Calvados

Marie brizard

Get 27

Cointreau

Manzana

Baileys

Poire williams, Mirabelle

Cognac VSOP Camus 8.00€

Bas Armagnac VSOP Samalens 8.00€

WHISKIES

10cL

JB Jameson 7.00€

Jack Daniel's 8.00€

Glenfiddich 12 ans d'âge 8.00€