



RESTO

CLIC FOR INSTAGARM



NO SELFIES



CLUB

CLIC FOR INSTAGARM

**DONNER
OU
NE PAS DONNER ?**

NOUS APPRÉCIONS GRANDEMENT VOTRE
GÉNÉROSITÉ,

LE POURBOIRE C'EST (UN) EXTRA !!!



MINIMUM 10 EUROS

NOUVEAU
PUB-DISCOTHEQUE

17H
-
3H
5H

HAPPY HOUR
18H
-
20H

BILLARD - FLECHETTES

JUSTE EN DESSOUS !



BOISSONS



ENTREES



PÂTES



PIZZAS



FONDUES



**FONDUE SAVOYARDE ET
REBLOCHADE**



RACLETTES



LES BURGER



LES VIANDES



**TARTIFLETTES
ET CROZIFLETTES**



MENU ENFANT



VIN ROUGE



VIN ROSÉ ET BLANC



SHOP NOW





PRESSIONS

HEINEKEN 25CL / 3,50€

HEINEKEN 50CL / 7,0€

GUINNESS 50CL / 8€

PICON BIERE 25CL / 4,50€

PICON BIERE 50CL / 7,50€



LES INCONTURNABLE 6€



4,6%

CORONA

LA BIÈRE BLONDE LA PLUS VENDUE AU MEXIQUE.

NÉE EN 1925, ELLE EST BRASSÉE AVEC ENVIRON 40% DE RIZ ET TRÈS PEU DE HOUBLON. DES ZESTES DE CITRON SONT AJOUTÉS LORS DU BRASSAGE. A L'ORIGINE CRÉÉE POUR LES OUVRIERS MEXICAINS



5,9%

DESPERADOS

BIÈRE DOUCE ET LÉGÈRE AROMATISÉE À LA TÉQUILA SUCRE, ARÔMES (75% DE TÉQUILA) ET CONTIENT DU MALT D'ORGE.



5,9%

CUBANISTO

UNE BIÈRE BLONDE DOUCE AROMATISÉE AU RHUM, AUX SAVEURS D'AGRUMES ET DE MALT.



6%

SKØLL

BIÈRE RAFRAICHISSANTE ET FRUITÉE AVEC UNE DOMINANCE AGRUMES ET UNE SENSATION ALCOOL. BIÈRE AROMATISÉE VODKA ET AGRUMES



5 %

BUD

L'UNE DES BIÈRES LES PLUS VENDUES AU MONDE DEPUIS 1957
SAVEURS DE MALTS ET DE CÉRÉALES



5,5 %

CAP D'ONA AU VIN DE BANYULS

L'EXCELLENCE CAP D'ONA
PRÈS DE 100 MÉDAILLES D'OR SUR SES 35 CRÉATIONS CES TROIS DERNIÈRES ANNÉES.
11 CRÉATIONS ELUES MEILLEURES DU MONDE DANS LEUR CATÉGORIE.



7,2 %

LA GOUDALE

SAVEURS DOUCES ET FRUITÉES, NOTES DE LEVURE, BELLE AMERTUME.



7,9 %

LA GOUDALE GRAND CRU

LE NEZ RAPPELLE LES AGRUMES, ET NOTAMMENT LA MANDARINE



8,5 %

LA RINCE COCHON

ARÔMES LÉGERS ET MALTÉS AINSI QUE DE FAIBLES NOTES AIGRES-DOUCES DE CITRON



9 %

BOUFONNE BLEU

SAVEURS DE MIEL, D'AGRUMES, DE MALT ET D'ÉPICES



8%

CHOUFFE BLONDE

ARÔMES D'ÉPICES ET D'AGRUMES



6.6°

QUEUE DE CHARRUE AMBREE

UNE BIÈRE ALE BELGE SAVOUREUSE DOTÉE DE MALTS FRUITÉS AUX NOTES D'ORANGE, D'ABRICOT ET DE MIEL !



8.4°

TRIPLE KARMELIÈTE

4 MALTS : MALT D'ORGE PÂLE, MALT D'ORGE CARAMEL, MALT D'ORGE CHOCOLAT, BLACK MALT

6€



8,5 %



~~DELIRIUM TREMENS~~

SENTEURS DE CROUS DE GIROFLE, DE POIVRES ET DE CORIANDRE ARÔMES FRUITÉS DE POMME ET D'AGRUMES



5 %

LEVRETTE

PARFUM D'AGRUMES, TOUCHES ÉPICÉES
PALAIS LÉGER ET FRUITÉ



7 %

CUVÉE DES TROLLS

UNE BIÈRE ARTISANALE AUX NOTES FRUITÉES D'ORANGE ET DE MIEL. UNE RÉFÉRENCE EN BIÈRE BELGE !



10 %

PAIX DIEU

33CL OU ~~75CL~~

L'UNIQUE BIÈRE D'ABBAYE BRASSÉE LORS D'UNE PLEINE LUNE.

ARÔMES COMPLEXES, FRUITÉS ET ÉPICÉS DE HOUBLON, DE MALT, DE LEVURE ET DE VANILLE.



6,6%

~~LEFFE~~

BIÈRE D'ABBAYE BRASSÉE DEPUIS 1240

ARÔMES MALTÉS PUISSANTS DE CÉRÉALES ET DE MAÏS AINSI QUE DES SENTEURS DE BANANE ET DE CROUS DE GIROFLE.

8,5%

LEFFE TRIPLE

ARÔMES FRAIS DE HOUBLON, DE FLEURS, DE MIEL ET DE LEVURE.
SAVEURS DE LEVURE, D'ÉPICES, DE MALT, D'ALCOOL ET DE HOUBLON AVEC DES NOTES DE VANILLE ET DE BANANE





8%

LA TRAPPE TRIPLE

ROBE AMBRÉE ET ORANGÉE,
CETTE BIÈRE TRIPLE POSSÈDE DES ARÔMES DE CAMEL, D'ÉPICES ET DE
HOUBLON.
LE GOÛT EST LUI MOYENNEMENT SUCRÉ MAIS RELATIVEMENT CORSÉ

BRUNES-AMBRÉE

6€

7%

CHIMAY ROUGE AMBRÉE

UNE DES RARES BIÈRES TRAPPISTES !
UN BREUVAGE ACAJOU AUX ARÔMES FRUITÉS ET PROFONDS.
ARÔMES MALTÉS DE CAMEL ET ABRICOT

CHIMAY BLEUE BRUNE

9%

UNE BIÈRE BELGE TRAPPISTE BRUNE
FRUITÉE ET ALLÉSIMÉE,
UNIQUEMENT CONÇUE POUR NOÛL, ELLE EST DÉSORMAIS
BRASSÉE RÉGULIÈREMENT DEPUIS 1958

LEFFE BRUNE

ARÔMES FRAIS DE HOUBLON, DE FLEURS, DE MIEL ET DE LEVURE.

12%

BUSH CARACTÈRE

SAVEURS MALTÉS ET FRUITÉS, NOTES DE
CAMEL ET DE POIRE

FRUITÉE



4%

MORT SUBITE KRIEK CERISE

UNE BIÈRE BELGE DÉLICIEUSE
DE TYPE LAMBIC FRUIT AROMATISÉE À LA CERISE GRIOTTE



7%

BOUFONNE ROUGE

SAVEURS DOUCES ET SUCRÉES
AVEC DES NOTES DE FRUITS COMME LA CERISE,
LE MALT ET LA LEVURE.



8,5%

PÊCHE MEL BUSH

6€

ALLEZ-VOUS VOUS LAISSER TENTER
PAR CETTE BIÈRE BELGE AROMATISÉE À LA PÊCHE ?



8,5%

DELIRIUM RED

6€

BIÈRE À LA CERISE DONT LA BRASSERIE ADHÈRE
BELGIAN FAMILY BREWERS



8%

CHOUFFE CERISE

LA PLUS FRUITÉE DES BIÈRES CHOUFFE EST, SELON LA LÉGENDE, LE RÉSULTAT
D'UNE MALADRESSE DES LUTINS ! LEUR ÉTOURDERIE EN AURA FAIT DES
HEUREUX !

BLANCHE



~~MONT BLANC, BLANCHE~~

4,7%

CONÇUE AVEC DES HOUBLONS AROMATIQUES
VENUS DES ETATS-UNIS
POUR LEURS PUISSANCES FLORALES ET FRUITÉES.



~~CHOUFFE BLANCHE~~

6,5%

UNE WITBIER DÉSALTÉRANTE
SAUFERS D'AGUMES,
DE CITRON D'ÉPICES ET DE CÉRÉALES.



4,2%

~~MORT SUBITE WITTE LAMBIC~~

BLANCHE RAÏFRAISSANTE
AUX ARÔMES CITRONNÉS ET FRUITÉS.



4,9%

~~HOEGAARDEN WIT-BLANCHE~~

GOÛT FRUITÉ,
DOUCE PRÉSENCE DE LA CURIANDRE ET BELLE AMERTUME

I.P.A 6€



7,2%

~~LA GOUDALE IPA~~

SAVEURS DE PAMPLEMOUSSE,
DE BOIS, D'HERBES, DE LEVURE,
DE HOUBLON, DE CAMEL ET DE MALT.



4,7%

~~MONT BLANC CRISTAL~~

CONÇUE AVEC DES HOUBLONS AROMATIQUES
VENUS DES ETATS-UNIS
POUR LEURS PUISSANCES FLORALES ET FRUITÉES.

BRUNES-AMBREE



7,2 %

~~LA GOUDALE AMBREE~~

SAVEURS DE CARAMEL, DE SUCRE BRUN, D'HERBES,
DE FRUITS, DE LEVURE ET DE MALT GRILLÉ.



7% ~~CHIMAY ROUGE AMBREE~~ 6€

UNE DES RARES BIÈRES TRAPPISTES !
UN BREUVAGE ACAJOU AUX AROMES FRUITÉES ET PROFONDS.
ARÔMES MALTÉS DE CARAMEL ET ABRICOT



9% ~~CHIMAY BLEUE BRUNE~~ 6€

UNE BIÈRE BELGE TRAPPISTE BRUNE
FRUITÉE ET MÛLÉSIMÉE,
UNIQUEMENT CONÇUE POUR NOËL, ELLE EST DÉSORMAIS
BRASSÉE RÉGULIÈREMENT DEPUIS 1958



6,5%

LEFFE BRUNE

6€

VÉRITABLE BIÈRE DE DÉGUSTATION,
SAVEURS DE MALT GRILLÉ, DE CHOCOLAT ET DE CAFÉ.



LA TRAPPE QUADRUPEL AMBREE

8,5%

CETTE BIÈRE MYTHIQUE FUT LA
PREMIÈRE QUADRUPLE DU MONDE

(FIGUE, PRUNE ET BANANE),
NOTES CARAMÉLISÉES ET ÉPICÉES
AINSI QU'UNE UNE POINTE DE VANILLE.



8.4 %

~~KWAK~~ CARAMÉLISÉ ÉPICÉ ET FRUITÉ

RONDE ET DOUCE, FINE AMERTUME



COCKTAILS

HARLEY-DAVIDSON
C. & C. FACTORY



THE QUARTERBACK SNEAK / 11€

Jack Daniel's® Tennessee Fire, jus de cranberries, lemon-lime soda(7up)

EXPRESSO MARTINI 10€

liqueure de cafe, expresso, vodka, sucre de canne

AMERICANO MAISON / 8,50€

campari, martini blanc, martini rouge, gin, tranche d' orange et citron

MAÏ-TAÏ / 10€

rhum blanc et ambré, amaretto, jus pago ananas et un trait de grenadine

MOSCOW MULE / 10€

vodka, ginger beer*, citron vert

APÉROL SPRITZ / 10 €

Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d' orange et citron

LONG ISLAND ICE-T / 11€

rhum blanc ,gin, tequila, triple sec, vodka, cocacola, jus de citron vert

SAINT GERMAIN SPRITZ / 12 €

prosecco, eau gazeuse, tranche d' orange et citron

COSMOPOLITAN / 10€

vodka, triple sec, cranberry, jus de citron vert

DARK & STORM / 10€

Captain black spice, jus citron vert, ginger beer*

MANGO SUNRISE / 10€

rhum ambré, tequila, purée de mangue, jus pago orange et un trait de grenadine

*GINGER BEER: SODA FERMENTÉ AU GINGEMBRE

[RETOUR CATEGORIES](#) ↩



MOJITO'S ou CAÏPIRINHA'

10 €

MANGUE

CLASSIC

FRAMBOISE

PASSION

FRAISE

MANGALORE

parfums subtils d'épices et de piment

COCKTAILS SANS ALCOOL

7 €

8,50 €

EXOTIQUE

JUS D'ORANGE, JUS DE POMME,
JUS D'ANANAS, GRENADINE

VIRGINE MOJITO

JUS CITRON VERT, MENTHE, 7 UP,
SUCRE DE CANNE



aperitifs

- Martini blanc, rouge
suze, Campari 8cl / 4,50€
- Ricard, Pastis 4cl / 3,00€
- Porto blanc, rouge 8cl / 4,50€
- Coupe de champagne, kir royal 12,5cl / 10€
- KIR :
pêche - fraise des bois - cassis
12,5cl / 4,50€

VERRE DE SANGRIA 35CL / 5,50€
PICHET DE SANGRIA 1L / 13,50€

whiskies

- Jack daniel's - Southern confort 8,00€
- Jack daniel's fire 8,00€
- Chivas 12 ans - Ballantine's 12 ans 8,00€
- Jameson black barrel 8,00€
- Glenlivet 12 ans
- 8CL *Coca-Cola* 1,50€
- Ballantine's - J'B 6,70€

vodkas



grey goose 8,00€

Absolut 6,50€
Yurinka 5,70€

8CL



Pyla 8,00€

Coca-Cola 1,50€

RHUMS

Coca-Cola 1,50€

8CL



PLANTATION

DIPLOMATICO 8,70€

DON PAPA 8,70€

H.S.E. 12,00€

NEISSON ESPRIT 10,00€

CAPTAIN MORGAN 6,50€

**LEGENDARIO
ELIXIR DE CUBA** 8,50€

**BAMBU
BARBADOS** 8,50€

**PLANTATION
PINEAPPLE** 8,00€

PLANTATION DARK 6,50€

**PLANTATION 3
STARS** 6,50€

**PLANTATION
GRANDE RESERVE** 8,00€

**PLANTATION
GRAN AÑEJO** 9,00€

**PLANTATION
ISLE OF FIDJI** 8,00€

**PLANTATION 20TH
ANNIVERSARY XO** 10,00€

LES GINS TONIC

8CL

choisissez votre gin à gauche puis votre tonic à droite

LARS FRAISE (AND) 6,50€

BEEFEATER (UK) 7,00€

BOMBAY(UK) SAPPHIRE 7,00€

TANQUERAY (UK) 7,00€

HENDRICK'S (SCOTISH) 8,70€

CITADELLE (FR) 8,00€

CITADELLE JARDIN D ÉTÉ(FR) 8,00€

LARIOS (ESP) 6,50€

BULLDOG 9,00€

ROKU (JAPAN) **NEW** 8,00€

GIN MARE (CATALOGNE) **NEW** 8,00€



2,00€

YUZU

ORIGINAL

PINK GRAPEFRUIT

ROSE LIMONADE
DE BULGARIE

GINGER BEER

*GINGER BEER: SODA FERMENTÉ AU
GINGEMBRE

8CL

DIGESTIFS

GET27-GET31
 SAMBUCA 6,50€
 BAILEY'S
 MENTHE PASTILLE
 POIRE WILLIAM'S
 PÊCHE DE VIGNE
 CALVADOS
 MANZANA
 HIERBAS
 PATXARAN
 AMARANDE
 AMARETTO GIFFARD

COGNAC 10€
 FRAPPIN 1270
 COGNAC REMY MARTIN 8,00€
 COGNAC PARK 40.00€
 COGNAC MARTELL V.S. 15,00€
 COGNAC FRAPIN . 15€
 ARMAGNAC 12€
 CHARTREUSE 43 8,50€
 CHARTREUSE 55 10.00€
 GENEPI 8,50€

soda

3,50 €



Red Bull



jus de fruits pressés

citron & citron vert.

4,50 €

citron.
orange.



jus de fruits

3,00 €

ananas

pêche

orange
pomme

tomate



CAFÉ VIENNOIS

5,80 €

SURMONTÉ
D' UN DÔME DE CHANTILLY

CLASSIQUE
CAMEL BEURRE SALÉ
CHOCOLAT BLANC



~~SPECULOOS~~
NOIX DE MACADAMIA

Le Tropic de
MONIN®



CAPPUCCINO

RECOUVERT D'ONCTUEUSE
MOUSE DE LAIT

5,80 €

CLASSIQUE
CAMEL BEURRE SALÉ

~~SPECULOOS~~
CHOCOLAT COOKIE

NOIX DE MACADAMIA

LES IRISH COFFEES

CLASSIC	8,00 €
BAILEYS IRISH CREAM	9,00 €
AU COGNAC	9,00 €
AU JACK DANIEL'S	9,00 €
AU SOUTHERN CONFORT	9,00 €

A LA TAZA Chocolaat

4,90 €



**CLASSIQUE
FRANCAIS**



CLASSIQUE ITALIEN

SAVEUR DOUBLE CHOCOLAT



MAJANI GIANDUIA

CHOCOLAT ET DE NOISETTES
FINEMENT BROYÉES



CARAMEL

SAVEUR CARAMEL & CHOCOLAT

WHITE-BLANCO

SAVEUR CHOCOLAT BLANC



NOIR FONDANT

NOIR ET INTENSE

SUIZO 5.50 €

SAVEUR CHANTILLY & CHOCOLAT

5.50 €



WHITE SUIZO

SAVEUR CHANTILLY & CHOCOLAT



[RETOUR CATEGORIES](#) 

**MERCI DE PREVENIR VOTRE
SERVEUR SI VOUS ETES
INTOLÉRANT AU GLUTEN**

LES ENTRÉES

ET LES TAPAS

ENTRÉES

SOUPE DE LÉGUMES ----- 8,50 €

SOUPE A L'OIGNON ----- 8,50 €

~~FOIE GRAS MAISON~~ ----22.90

NEMS ET MENTHE FRAÎCHE

PAR 4 :9,00€ / PAR 5 :11,50€ / PAR 6 : 13,50€

LES GRANDES SALADES


SALADE VÉGÉTARIENNE----- 14,90 €
salade, poivron rouge et vert, oignon, tomates séchées
champignon frais, maïs, tomates, cornichons 



SALADE DE POULET GRILLÉ----- 16,50 €
salade, poulet, oignon,
maïs, tomates cerises , cornichons, tomates séchées 



**SALADE DE CHÈVRE CHAUD
ET POITRINE FUMÉE**  16,50 €

salade, toasts de chèvre , oignon,
poitrine de porc fumés
maïs, tomates cerises , cornichons, tomates
séchées 

**CARPACCIO DE BOEUF LIMOUSINE ET
CHÈVRE CHAUD**  14,60 €



TAPAS

NACHOS ----- 12,90 €
nachos cuits au four nappés de cheddar
râpé fondu, sauce guacamole et bbq

PAIN TOMATE ET JAMBON SERRANO 10,40 €

TERRINE DU LOT - ET-GARONNE ET PAIN GRILLE:
PÂTÉ APÉRO AU CHORIZO ET AUX POIVRON
PÂTÉ BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE

10,50 €


PLANCHE MIXTE  19,90 €

PLANCHE DU FROMAGER  16,70 €

PLANCHE DU CHARCUTIER  16,70 €

PLATEAU DE TAPAS A PARTAGER
ENTRE AMIS !!!!! 18,90 €

CALAMARS 6,40 €

BEIGNETS D' OIGNON 6,40 €


~~BOULE DE BRIE PANÉ~~ 6,90 €

BÂTONS DE MOZZA 7,90 €


~~JALAPEÑOS~~ 7,90 €

KENTUCKY DE POULET 7,90 €

BOUCHÉE MC' CHEESE  7,40 €

~~CORN DOG~~  7,40 €

~~AILES DE POULET~~ 7,90 €

ACCRAS DE MORUE  6,90 €

CALAMARS 6,40 €

PATATAS BRAVAS 6,40 €

FROMAGES AU LAIT CRU, CUIITS AU FOUR

POUR UNE PERSONNE OU À PARTAGER À L' APÉRO, SERVIS AVEC POMME DE TERRE ET CHARCUTERIE



CAMEMBERT DE NORMANDIE (AOP)-----	19,90 €
REBLOCHON DE SAVOIE (AOP)-----	22,90 €
MONT D'OR .VAL D'USIERS (AOP)-----	25,90 €

--

AFFINAGE SUR PLANCHE D 'ÉPICEA OBLIGATOIRE DE 17 Á 25 JOURS
--PRODUCTION SAISONNIÈRE ENTRE AOUT ET MARS
IL FAUT EN MOYENNE 15 ANS POUR OBTENIR UNE AOP
ENTRE LE MOMENT DE LA DEMANDE ET L'AGRÉMENT DÉFINITIF !

LES PÂTES

NOS PÂTES ET RIZ PROVIENNENT
DE L' AGRICULTURE ITALIENNE

LASAGNES "MAISON" -----17,90 

TAGLIATELLES CARBONARA -----17,90
jaune d' oeuf, parmesan, pancetta italienne , poivre torréfié

TAGLIATELLES BOLOGNAISE -----17,90 
sauce tomate italienne, poivron rouge et vert, oignon, herbes de provence

LES PIZZAS

LA FARINE ET LA SAUCE TOMATE PROVIENNENT DE L' AGRICULTURE ITALIENNE



REINE----- 14,60€

sauce tomate italienne, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, oeuf



VÉGÉTARIENNE----- 15,60€

sauce tomate italienne, mozzarella,, tomate fraîche, champignons frais, poivrons vert et rouge frais, oignon, roquette



PEPERONI ----- 15,90€

sauce tomate italienne, mozzarella, peperoni



EVEREST ----- 15,90€

sauce crème maison, mozzarella,poulet, oignon, bacon, sauce bbq



CHEVRE ET MIEL SERRANO----- 15,60€

sauce crème maison, mozzarella, chèvre, jambon serrano, miel, roquette



NORMANDE----- 16,50€

sauce tomate italienne, mozzarella, camembert de normandie AOP, jambon serrano, noix

6 FROMAGES----- 16,60€

sauce tomate italienne, mozzarella, camembert de normandie AOP, brie, chèvre, reblochon, roquette



TARTIFLETTE----- 16,60€

sauce crème maison , mozzarella, lardon fumé, pomme de terre, oignon, reblochon



SAVOYARDE----- 16,60€

sauce crème maison, fondue savoyarde au trois fromage, lardon fumé, oignon

LES FONDUES

*minimum 2 personnes
environ 350gr /pers*

sauce, frites maison

LES BOURGUIGNONNES (HUILE)

boeuf d' origine limousine origine france

- FONDUE AU BOEUF 27,900€/PERS
- ~~-FONDUE AU FILET DE CANARD 28,90€/PERS~~
- ~~-MIXTE BOEUF ET FILET DE CANARD 28,900€/PERS~~

LES VIGNERONNES (VIN ROUGE)

thym, laurier, cumin, noix de muscade

- FONDUE AU BOEUF 27,900€/PERS
- ~~-FONDUE AU FILET DE CANARD 28,90€/PERS~~
- ~~-MIXTE BOEUF ET FILET DE CANARD 28,900€/PERS~~



NOUS AVONS SÉLECTIONNÉS LES
MEILLEURS PRODUITS DE LA
CHARCUTERIE PONTS EN
CATALOGNE

LA FONDUE SAVOYARDE

avec pomme de terre, charcuterie

minimum 2 personnes

environ 300gr /pers

*Nos fromages AOP sont râpés sur place:
emmental, comté, beaufort*

28,90€/PERS



EXCLUSIVITÉ POUR L'ANDORRE

LA REBLOCHADE DE SAVOIE

avec pomme de terre, charcuterie

minimum 2 personnes

1/2 reblochon /pers

26,90€/PERS

*avec appareil savoyard qui vous permettra
de faire fondre votre Reblochon*



LES RACLETTES

avec pomme de terre, charcuterie



minimum 2 personnes

NOS RACLETTES PROVIENNENT DE LA FROMAGERIE BEACHLER ARTISAN FROMAGER DANS LE LOT-ET-GARONNE DEPUIS

1860



NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ LES MEILLEURS PRODUITS DE LA CHARCUTERIE PONTS EN CATALOGNE

~~TRADITIONNELLE AU LAIT CRU ----- 27,90/PERS~~

~~LAIT DE VACHE ET LAIT DE BREBIS ----- 28,90/PERS~~

~~Fromage souple et fondant pasteurisé. Pâte pressée 16 semaines d'affinage~~

~~A LA TRUFFE D'ÉTÉ ----- 28,90/PERS~~

~~Fromage de vache pasteurisé, souple et fondant . Pâte pressée 8 semaines d'affinage~~

~~AIL DES OURS ----- 28,90/PERS~~

~~Fromage de vache pasteurisé, souple et fondant . Pâte pressée 8 semaines d'affinage~~

L'ail des ours est un ail sauvage, piquant et épicé. Les feuilles d'ail des ours sont minces et apportent aux plats une fraîcheur printanière. Son odeur et son arôme sont très similaires à ceux de l'ail mais sont moins intenses.



1860
Début de la saga Boechler et de l'activité de fromager au canton de Vaud en Suisse, par Charles BAECHELER. C'est la date qui apparaît sur les documents les plus anciens et qui justifient d'une activité de fromager. Mais on peut supposer que les lers fromages ont été fabriqués plus tôt.



1928
Charles BAECHELER décide de s'installer en France avec son épouse, ses 5 enfants et son troupeau de Brune des Alpes. Il achète le Domaine de Broc et y installe sa fromagerie. En 1931, il fait l'acquisition d'une baratte de 800 litres, avec laquelle nous continuons à faire notre beurre. En 1954, est créée la recette du Templait Fleuron.



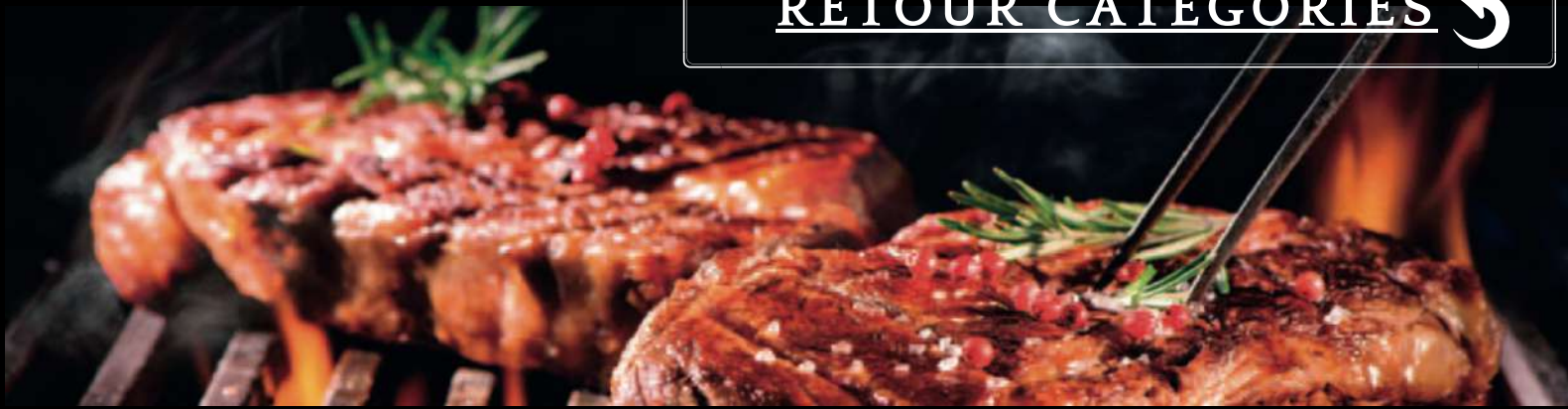
1955
C'est au tour d'Alfred BAECHELER de prendre les rênes de la Fromagerie, après avoir commencé à y travailler dès 1938. En 1968, après l'explosion de la chaudière, il décide de construire une nouvelle fromagerie. C'était ça ou l'arrêt total.



1978
Marylene et Georges BAECHELER sont aux commandes de la fromagerie. Georges y travaille depuis 1968 et Marylene intègre l'équipe en 1971, 10 jours après leur mariage. Un couple soudé... et Suisse, car la famille de Marylene (FAURE), originaire elle aussi du canton de Vaud, s'est installée en France dès 1924.



2006
Xavier BAECHELER, fromager depuis 1994 et aussi Maître Artisan Fromager et Affineur, prend la main et décide d'investir dans une toute nouvelle unité de production, opérationnelle depuis mars 2023, afin de pérenniser la fromagerie et de continuer à développer de nouveaux produits. Un culot déjà récompensé en 2015 après l'agrandissement ambitieux de votre magasin.



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT DE RACE LIMOUSINE CERTIFIÉE ET SERVIES AVEC UNE SAUCE DE VOTRE CHOIX ET FRITES MAISON





MERCI DE PRÉCISER:



- 1
- 2
- 3

MAGRET DE CANARD	27,90	400 GR*
ENTRECÔTE LIMOUSINE	25,90	350 GR*
TRAVERS DE PORC (RIB' S) MARINÉ sauce bbq	26,90	600GR*
COTE DE BOEUF	28,90	500GR*
SAUMON FRAIS <i>Filet entier levé dans nos cuisine, cuit à la plancha, sauce sauce teriyaki</i>	22,90	250GR*

UNIQUEMENT LE MIDI

SAUCISSE DE MONTAGNE 	15,90
<i>sauce crème moutarde à l ancienne masion</i>	
BAVETTE DE BŒUF LIMOUSINE 	16,90
GALETTE BRETONNE COMPLETE 	14,90
OMELETTE 	14,90
<i>Jambon, fromage, frites maison, salade</i>	

*Les poids approximatifs s' entendent avant cuisson

PREMIUM QUALITY
ANGUS BEEF
FRESH & TASTY
BEST IN TOWN!



18,90€

*Compotée d'oignon, bacon,
oignon rings, pousses d'épinards, tomates séchées*

**CHOISISSEZ LE FROMAGE A METTRE
DANS VOTRE BURGER
ET LA CUISSON !!!!!**

CHEDDAR ARTISANAUX

~~: CHEDDAR ÉPICÉ~~

~~: CHEDDAR 3 POIVRES~~

: OIGNON CARMELISÉ

: FONDUE SAVOYARDE MAISON

BURGER AU POULET ----- -18,90

Viande hâchée de poulet cuite à la plancha !!

BURGER VÉGÉTARIEN ----- --16,90



TARTIFLETTES

19,90€

CHOISISSEZ VOTRE FROMAGE !!!!!



1: AU REBLOCHON 

~~2: A LA TOMME DE SAVOIE~~

3: AU CHÈVRE

4: AU CAMEMBERT

5: AL RACLETTE AU LAIT
CRU

N'oubliez pas de commander votre salade verte !!!!

~~CROZIFLETTES~~

DÉRIVÉ DE LA TARTIFLETTE DANS LAQUELLE LES POMMES DE TERRE SONT REMPLACÉES PAR DES CROZETS, PÂTES SAVOYARDES À BASE DE SARRASIN .

1: AU REBLOCHON 

2: A LA TOMME DE SAVOIE

3: AU CHÈVRE

4: AU CAMEMBERT

5: AL RACLETTE AU LAIT
CRU

P' TI MONTAGNARD

MIDI ET SOIR

13,90€



JAMBON BLANC DE QUALITÉ
FILET DE POULET CRISPY (NUGGETS)

CORDON BLEU *

~~FISH & CHIPS~~ * *



~~KINDER SURPRISE~~

COMPOTE BERLINGOT POMME
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON



* STEAK 100% ANGUS

** AIGUILLETTE DE CABILLAUD
CROUSTILLANT



VIN ROSÉ

pichet de mon père 50cl-----7,90€

75 CL

Côte de provence STUDIO BY MIRAVAL 2020 25,90€

Côte de provence MIRAVAL 2020 38,90€
La cuvée phare du couple-star Angelina Jolie-Brad Pitt.



Côte de provence saint tropez cep ~~d'or~~ 2020 23,90€

Côte de provence haedus ferry la combe 2020 22,90€

Béronia rioja 19,90€

Marques de caceres excellence rioja 23,90€

st tropez Grain de glace le rose de provence de l hiver 27,90€

MAGNUM

Côte de provence haedus ferry la combe 2020 42,90€

Côte de provence MIRAVAL 52,00€

VIN BLANC

pichet de mon père 50cl-----7,90€

75 CL

domaine croix des marchands gaillac doux 2020 24,90€

chateau de saurs 2018 gaillac doux 24,90€

domaine guillaman .cote de Gascogne. 25,90€

Béronia rioja verdejo 19,90€

Vin blanc de ~~savoie~~ domaine du pasquier 22,90€



VIN ROUGE

pichet de mon père	50cl-----	7,90€	37,5 CL	75 CL
bordeaux roman clinet		14%		24,90€
Bourgogne joseph faiveley		13%		34,00€
saint nicola de bourgeuil		13%		24,90€
<i>domaine damien bruneau</i>				
Chinon reserve domaine brunet		13%		24,90€
Saumur champigny domaine seigneurie		13%		24,90€
Côte du rhône la griveliere ANSELM		13,5%	11,50€	22,90€
St. émillion cadet-bon grand cru classé 2020		14,5%		87,50€
St. émillion vieux moulin du cadet grand cru 2020		13,5%		49,50€
St. émillion vieux moulin du cadet grand cru 2013		14%		32,50€
St. emillion MOUEIX (12 mois en fut chêne)		14%		34,90€
Pic saint loup ALTITUDE 192 (Languedoc)		13,5%		27,90€
Medoc chateau TAFFARD de BLAIGNAN		14%		magnum 56,90€
Medoc chateau TAFFARD de BLAIGNAN		14%		28,90€

St. émillion chateau cadet bon grand cru classé 2009				MAGNUM 249,00€
St. émillion chateau cadet bon grand cru classé 2020				MAGNUM 169,90€
St. émillion chateau cadet-bon grand cru classé 2003			3 litres	295,40€
St. émillion chateau cadet-bon grand cru classé 2015			3 litres	338,00€
St. émillion chateau cadet-bon grand cru classé 2002			3 litres	264,60€



AL CAP DEL CARRER (D.O. MOPNTSANT) 14%		32,00€
Red bat organic (D.O. PRIORAT) 14%		29,90€
Ramon Bilbao crianza (rioja) 14%		24,90€
Ramon Bilbao RESERVA (rioja) 14%		29,90€
Ramon Bilbao edition limite (rioja) 14%		31,90€
<i>BOUTEILLE numérotés</i>		
Bodega mayor reserva 14,5%		29,90€
Campo viejo (rioja) crianza	11,50€	18,90€
Béronia reserva (rioja)		27,90€
Béronia (rioja) crianza 13,5%	11,50€	23,90€
Marques de riscal reserva (rioja)		35,90€
Marques de cáceres excellence (rioja)		23,90€
Azpilicueta origine (rioja) 13,5%		25,90€
Bodega mayor reserva 14,5% MAGNUM		52,00€
Marques de riscal reserva (rioja) MAGNUM		69,90€
Béronia (rioja) crianza 13,5% MAGNUM		44,00€
Marco real (navarra) crianza MAGNUM 14,5%		51,90€



37,5CL 70CL

MUMM BRUT		90€
TAITTINGER BRUT RESERVE		100€
POMMERY BRUT ROYAL	40€	90€
CRISTAL ROEDERER		440€
DON PERIGNON		440€
DEUTZ		135€
LOUIS ROEDERER		135€
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT		140€
GOSSET CUVÉE EXTRA-BRUT		140€



CHAMPAGNE ROSÉ

MUMM BRUT ROSÉ		100€
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ		150€
GOSSET GRAND ROSÉ BRUT		150€
TAITTINGER BRUT PRESTIGE		140€
POMMERY BRUT ROYAL ROSÉ		120€
LUC BELAIRE BRUT ROYAL ROSÉ	VIN PÉTILLANT	70€
ELABORÉ PAR LA 5ÈME ET 6ÈME GÉNÉRATION DE VIGNERONS DE LA FAMILLE PIFFAUT, SUR LEUR DOMAINE FONDÉ EN 1898		
GOUT DEMIERE BRUT ROYAL ROSÉ		60€

BLANC DE BLANC

LOUIS ROEDERER		160€
PERRIER-JOUËT		160€
RUINART		180€

MAGNUM

TAITTINGER BRUT RESERVE 3LITRES		450€
MUMM 1,5L		180€

SHOP NOW



NEW

TABLIER DE CUISINE	26€
T-SHIRT HOMME	15€
T-SHIRT FEMME	15€
SWEET CAPUCHE	39€
SWEET GILET CAPUCHE	46€
CASQUETTE TRUCKER	10€
MUGG	12€
ULTRAKEY CHAPEAU DE SOLEIL À LARGE BORD	25€



[RETOUR CATEGORIES](#)