

## La CARTE

Entrée + plat + dessert	25 €
Entrée + plat	19 €
Plat + dessert	19 €
Entrée	9 €
Plat	15 €
Dessert	6 €
Plat du marché (hors plats brasserie)	13 €

Menu enfant (plat brasserie + dessert) 9 €

## Les entrées

Carpaccio de boeuf,  
salade d'herbes et copeaux de Parmesan

Croquettes de crevettes à l'ostendaise et persil frit

Salade au jambon Serrano et melon

Salade mixte aux tomates confites,  
terrines de poisson à l'oseille

Salade aux pignons de pin, gambas  
et vinaigrette au curry

## Les plats

Pavé de boeuf grillé des Flandres, sauce béarnaise,  
pommes frites et salade.

Ris de veau poêlé, ravioles du Dauphiné label rouge,  
coulis de tomate au basilic (sup. 2€ )

Dos de saumon grillé, salade composée et estragon

Côte d'agneau, ratatouille aux poivrons doux,  
pommes de terre à la fleur de sel et au thym

## Les desserts

Carpaccio de mangue, glace vanille

Panna cotta à la vanille et fruits rouges

Soupe glacée de melon, sorbet mangue

Fraise Romanoff perlé à l'orange, glace vanille

# L'engrenage

## restaurant

## La BRASSERIE

### Les Salades

Salade de saumon fumé et petits croutons	9,00
Salade au jambon Serrano et melon	9,00
Salade aux pignons de pin, gambas et vinaigrette au curry	9,00

### Les plats

Tagliatelles fraîches au saumon fumé	10,00
Filet américain (viande hachée au moment)	11,00
Burger maison au cheddar (viande hachée au moment)	11,00
Croque monsieur maison et sa salade	8,00
Cornet de frites	2,50

### Les desserts

Crêpes (sucre, cassonade, confiture ou Nutella)	4,00
Gaufres (sucre, cassonade, confiture ou Nutella)	4,00
Soupe glacée de melon, sorbet mangue	4,50
Profiteroles glacées	4,50

#### Assortiments de glaces et sorbets

citron vert, pomme verte, sorbet fraise, mirabelle, framboise,  
rhubarbe rose, vanille, fraise, chocolat croquant, brisure de Spéculos

- 1 boule	2,50
- 2 boules	3,50
- 3 boules	4,50
- supplément chantilly	0,50
- supplément alcool	1,00
(alcool de mirabelle, poire ou Vodka)	

# Les vins

## Vin au verre 12 cl

Blanc : Cheverny Bellier blanc	3,00
Bourgogne aligoté	3,00
Rouge : Clos de la Lysardière, Chinon	3,00
Château de la Grenière	4,00
2004, AOC Lussac Saint Emilion	
Rosé : Cheverny Bellier rosé	3,00

## Vins blancs 75 cl

Chablis le Finage	25,00
2006, La Chablisienne, AOC	
Cheverny Bellier Blanc 2008, AOC	15,00
Bourgogne aligoté 2008, AOC	18,00

## Vins roses 75cl

Château du Rouet, Côte de Provence	15,00
Domaine de la Garenne	21,00
2008, AOC Bandol	
Cheverny Bellier rosé	15,00

## Vins rouges

	37,5cl	75cl
Château Les Graves David		15,00
2006, AOC 1ère côte de Blaye		
Château Lamothe Bouscaut		32,00
2005, AOC Pessac-Leognan		
Château de la Grenière	12,00	20,00
2004, AOC Lussac Saint Emilion		
Baron de Brane 2005, AOC Margot		43,00
Crozes-Hermitage, Guigal 2005, AOC		27,00
Girondas, Guigal 2005, AOC		33,00
Santenay Bouchard		28,00
2008, AOC Bourgogne		
Domaine du Bourg Neuf	9,00	15,00
AOC Saumur Champigny	(2007)	(2008)
Clos de la Lisardière, Chinon		16,00
Pinot noir tradition 2008,	10,00	18,00
AOC Kuntz Bas		

## Vins rouges du monde 75cl

Montepulciano Abruzzo Gran Sasso	15,00
2008, DOC, Italie	
Finca Del Cactus	18,00
Cabernet Carménère, 2008, VDL, Chili	