menu





- -Pour le respect de notre personnel, nous vous demandons de libérer votre table pour 16h ou 00h. (Merci de votre compréhension)
- -Par soucis de facilité pour tous, un seul paiement par table en liquide ou par carte sera accepté. ( Merci de votre compréhension)



Coca Cola





### **BOISSONS FRAîCHES**

### Coca Cola ZERO SUGAR Coca Cola ORIGINALTASTE

Fanta Orange

Sprite

Chaudfontaine Still: 25cl;50cl;11

Chaudfontaine Sparkling:

25cl;50cl;1l

Fuze tea peach hibiscus

Oasis Tropical

lce tea regular

Cécémel (25cl)

Red Bull

Supplément sirop (grenadine,

menthe ou citron)



2.50

2.50

2.50

2.50

2.30/4.40/7.50

2.30/4.40/7.50

2.50

2.50

2.50

2.70

3.50

0.50





### <u>Jus De Fruits</u>

Minute Maid Orange
2.70
Minute Maid Pomme Cerise
2.70
Minute Maid Ananas
2.70
Minute Maid Tomate
2.70
Minute Maid Pomme
2.70
Boissons Chaudes

3.00

3.70

2.70

7.50

7.50

7.50

7.50

Café
Thé (voir carte)
Cécémel (chaud ou froid)
Irish Coffee
Normand Coffee
Italian Coffee

House Coffee









### <u>Bières au fût</u>

	50cl	33cl	25cl
Jupiler (Tango , mazout)	4.00	2.30	2.00
Paix Dieu	7.50	5.20	3.80
Saison Dupont <b>Bio</b>		3.10	2.80
Prestige Bon-Secours		4.60	77
Troll			3.40

### Bières 0,0%

MAES 0,0% (25cl)	2.30
Leffe 0,0% (33cl)	3.00
La chouffe 0,0% (33cl)	3.00
La corne 0,0% (33cl°)	3.00













#### Bières en bouteille

Мc	inette blonde
Sa	ison Dupont
St	Feuillien

Š	Andrew & Street
	Moinette
	econne-arako
	0.750 m May

33cl/75cl	4.00 / 8.50
75cl	7.50
33cl	3.60
33cl	4,60
33cl	3.10
33cl	4.10
33cl	3,40
33cl	4.50

## Leffe

Duvel

La Diole

Brunehaut bio Quintine



#### <u>Bières ambrées</u>

Bush Caractère Chimay Bleue 25cl 4,30 33cl 4,40









#### <u>Les Trappistes</u>

Chimay Dorée Chimay Verte Orval Westmalle Triple Rocherfort 8°



4,60
4,90
5.00
4,50
4,80

#### Les Fruitées

Kriek Extra		
Hoegaarden rosée		
Pêche Mel Bush		
Kasteel Rouge		
Liefmans		
Maes Radler Citron		



25cl	3,50
25cl	4,50
33cl	4,50
33cl	4,50
33cl	4,00
25cl	2,50

#### <u>Les Blanches</u>

Hoegaarden blanche 25cl 3,40



Apéritif Maison

Amer Labiau

Pineau des Charentes (blanc ou rosé)

Ricard

Porto (blanc ou rouge)

Martini (blanc ou rouge)

Campari

Campari orange

Kir (cassis-framboise-crème de mûre-violette)

Kir Royal (cassis-framboise-crème de mûre-violette)

Picon vin blanc

Picon vin blanc maison

Picon bière

Pisang Ambon

Spritz Apérol

Sangria (en saison)

Mojito maison (en saison)

Gancia

Passoa

Malibu

Gin (+tonic)

Cocktail maison (voir carte des cocktails)



6,00

6,00

6,00

6,00

6,00

6,00

7.50

8.00

8.50

7,00

8,00 7.00

6.00

8.50

8.50

8.50

6,00

6;00

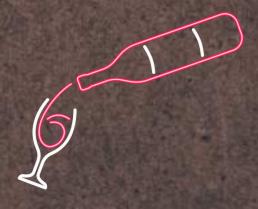
6;00

7.00 (+1.50) 10.00



Appletiser	3.20
Apero maison	6.00
Verre de mousseux	5.00
Pisang N.A	5.00
Pastis	4.80
APEROL Spritz	6.80
Martini bellini	6.80
Mojito	6.80
lce pêche	6.50
Amaretto	4.00
Grande bouteille rosé	21.00
Petite bouteille de rosé ou blanc	6.60
Petite bouteille de rouge	6.50









#### + soft : 1.50

Get27

Vodka blanche Eristoff

Vodka rouge Eristoff

Gin Bombay Saphire

Whisky J&B

Whisky Jack Daniel's

Rhum blanc Bacardi

Rhum brun Negrita

Rhum ambré Bavarde

Rhum agricole St James

Cointreau

Disaronno

Bailey's

Cognac

Armagnac

William Lawsons

Johnny Walker Red Label

Calvados

Grand Marnier

Limoncello maison

Les Gouttes du bit du Mansart (voir serveur)

Poire Cognac

Digestifs (voir carte des patrons)





7.00

7.00

7.00

7.00

7.00

7.00

7.00

7.00

7.00

7.00

8.50

8,50

8,50

8,50

8,50

7.00

8,50

8,50

8,50

8,50

8,50

8,50



Terrine de foie gras maison et sa confiture de figues

22,50€

Scampis flambés sauce diable maison

15€

Scampis à la crème à l'ail

15€

Toasts au saumon fumé 12,50€



Croquettes de fromage artisanales

14€

Croquettes de crevettes artisanales

17,50€

Duo de croquettes (crevettes-fromage)

15,50€

Croustillant de chèvre sur salade

16€

Possibilité d'avoir les entrées en plat (avec un supplément de 5€)





## Plats:



Pavé de boeuf (avec son os à moelle)

22,50€ (suppplément de 3,50€)

Filet pur de porc sauce Rotonde 24€

Ballotines de volaille à l'époisses et jambon cru 22,50€

Magret de canard, purée de butternut, jus aux champignons des bois 29€

Carbonade du chef, crudités, frites 19,90€





## Plats:

Camembert chaud, pommes de terre, crudités 18,50€

> Burger de la Rotonde 21,50€

Brochette de boeuf

22,50€



Possibilité de plats végétariens à la demande



#### <u>Accompagnements inclus ( + portion supplémentaire 2€50)</u>

: frites, gratin dauphinois, croquettes, écrasé de pommes de terre maison, tagliatelles

<u>Sauces ( supplément de 2,50€):</u> Poivre, béarnaise, champignons, roquefort, provençale,sauce de bobone Jeanne

Mayonnaise maison (1€)





# Poissons:

Filet de bar grillé, risotto aux éclats de noisettes (200g) 26€

> Pavé de saumon sauce béarnaise 22€

Blanquette de la mer du Nord 27,50€

Suggestions de la semaine: voir tableau noir







# Les plats enfants :

(jusque 12 ans)



Tenders maison <sup>9</sup>€

Pâtes bolognaise





Hamburger maison

9€

Steak haché, compote, frip





Tout nos plats sont disponibles en plats enfants

9€







### Menu brasserie:

Tartare de boeuf

Américain, frites

Double croques monsieur maison

Croques bolognaise

Double croques madame (oeufs)

Croques à cheval (bolo + oeufs)

Spaghetti bolognaise

Vol-au-vent, frites

Steak frites

Boulets liégeois

Tartiflette savoyarde

Chicons gratins



19€

19€

13€

15,50€

14€

16,50€

17,50€

18€

19,50€

19€

18€

17,50€





Tarte fine aux pommes

Crêpe (chocolat, sucre, boule de vanille )

Crème brûlée

Mousse au chocolat maison

Pain perdu

lle flottante

8,50€

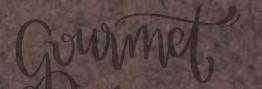
9€

8,50€

8,50€

8,50€

8,50€







### Desserts:

Coupe aux fraises (en saison)

Dame blanche

Dame noire

Sorbet (citron, poire)

Sorbet Rotonde (alccolisé)

Coupe brésilienne

Café/thé gourmand

Irish gourmand

12,50€

8,50€

8,50€

7,50€

9,50€

8,50€

11,50€

14€



Portion de fromage du village 6,50€

Planche Mixte 12.50€

Tapas à partager 12,50€

(selon l'humeur du chef)

Chips 1,80€

