

# L'HÉROZ'O

CARTE DU RESTAURANT L'HÉROZ'O

VERSION FRANÇAISE



# HORAIRES D'OUVERTURES

|          | Midi          | Soir          |
|----------|---------------|---------------|
| Lundi    | 11H45 À 14H00 | 19H00 À 21H30 |
| Mardi    | 11H45 À 14H00 | 19H00 À 21H30 |
| Mercredi | 11H45 À 14H00 | 19H00 À 21H30 |
| Jeudi    | 11H45 À 14H00 | 19H00 À 21H30 |
| Vendredi | 11H45 À 14H00 | 19H00 À 22H00 |
| Samedi   | <b>FERMÉ</b>  | 19H00 À 23H00 |
| Dimanche | <b>FERMÉ</b>  | <b>FERMÉ</b>  |



Vous pouvez nous contacter au :

**02 47 58 93 10**


Retrouvez-nous sur [Facebook](#) !

Jetez un œil à l'écran au dessus du bar ou les tableaux pour des suggestions du jour concernant le

Plat du jour, Vins, Desserts..

Mais aussi des informations sur des évènements à venir nous concernant !

# SOMMAIRE

|   |   |
|---|---|
|  <u>Notre carte à emporter</u> ..... | 5 |
|---|---|

|   |   |
|---|---|
|  <u>Nos Boissons</u> ..... | 8 |
|---|---|

- Bières Pressions
- Bières Bouteilles
- Nos Apéritifs
- Nos Cocktails
- Nos Apéritifs à base de Vin Blanc ou de Vin Pétillant Veuve Amiot\*
- Sans Alcool

|   |    |
|---|----|
|  <u>Nos Vins</u> ..... | 12 |
|---|----|

- Nos Vins Rouges
- Nos Vins au Pichet & au Verre
- Nos Cidres Val de Rance
- Nos Vins Rosés
- Nos Vins Blancs
- Nos Vins Pétillants (Veuve Amiot)
- Nos Cidres Val de Rance

|   |    |
|---|----|
|  <u>Notre Menu</u> ..... | 16 |
|---|----|

- Nos Salades & Composées
- Accompagnements d'apéritif
- Nos Pizzas
  - Nos Bases Tomates + Fromage

- Nos Bases Crème Fraîches + Fromage
- Nos Spécialités « La Patatose »
- Nos Grillades
- Nos Burgers Maison
- Nos Galettes de Blé noir, Galettes Salées
- Pour les enfants

☞ Nos Desserts ..... 25

- Nos Crêpes Sucrées
- Autres Desserts
- Les Coupes de Glaces
  - Les Alcoolisées (4cl d'alcool)
  - Les Classiques
  - Les Fruitées
  - Nos Coupes de Glaces
- Nos Boissons Chaudes
- Nos Digestifs

**LE RESTAURANT L'HEROZ'O SE RESERVE LE DROIT DE VOUS COMPTER UN DROIT DE BOUCHON DE 7 EUROS SI VOUS APPORTEZ VOS PROPRES BOISSONS, ET DE VOUS COMPTER UN DROIT DE COUVERTS DE 7 EUROS SI VOUS ÊTES INSTALLÉS A TABLE ET QUE VOUS NE MANGEZ PAS.**

# NOTRE EMPORTER

## Pour les enfants:

Nous vous proposons les pizzas **REINE** (7,40 €), **NAPOLITAINE** (7,40 €),  
**4 FROMAGES** (7,70 €) & **CHEESEBURGER / FRITES**(8,00 €).

Supplément Pizza de 1,50€ à 3€      Boissons à emporter à partir de 2,50 €  
Cartes et Tickets restaurant acceptés - Chèques ANCV Acceptés - Paiement CB à  
partir de 6,00 €

## Nos Burgers Maison

- Hamburger Classique** 13,90 €  
Pain bun's, Salade, Tomates, Oignons, Sauce burger, Fromage, Steak haché (frais 150gr), Servi avec Frites, Salade & Tomates  
*(+1 € Pour le Hamburger du Moment le JEUDI / Voir le tableau, ou l'écran au dessus du bar)*
- Maxi Burger** 17,20 €  
Pain bun's, Salade, Tomates, Oignons, Sauce burger, Fromage, Double Steak haché (2x frais 150gr), Servi avec Frites, Salade & Tomates
- «Le Morzinois»**
- Hamburger de Galettes de Pomme de Terre** 17,50 €  
2 Galettes de pomme de terre, Salade, Tomates, Reblochon, Steak haché (frais 150gr), Servi avec Salade de Crudités
- Le Warrior Burger** 20,50 €  
Pain bun's, Salade, Tomates, Oignons, Sauce burger, Fromage, Double Steak haché (frais\* 2x 150gr),  
+ 1 Steak haché\* OU 1 Galette de pomme de terre . Servi avec Frites, Salade & Tomates

## NOS PIZZAS A EMPORTER (28 cm)

### Nos Bases Tomates + Fromage

|  | Grande(28cm) |
|--|--------------|
| <b>REINE</b><br>Jambon, Champignons, Anchois, Origan   | 9,90 €       |
| <b>NAPOLITAINE</b><br>Bœuf haché, Origan   | 9,90 €       |
| <b>AMERICAINE</b><br>Sauce barbecue, Cheddar, Lardons, Fromage, Boeuf Haché, Frites, Origan            | 10,30 €      |
| <b>QUATRE FROMAGES</b><br>Bleu, Chèvre, Gruyère, Origan  | 10,30 €      |
| <b>L'ANGLAISE</b><br>Fromage, Bacon, Ananas, Comté, Oeuf, Origan                                       | 10,90 €      |
| <b>INDIENNE</b><br>Poulet, Pomme de Terre, Oignons, Poivrons Curry, Origan                             | 10,90 €      |
| <b>SIRÈNE</b><br>Thon, Oignons, Œuf, Olives, Origan  | 10,90 €      |
| <b>QUATRE SAISONS</b><br>Artichauts, Champignons, Oignons, Poivrons, Anchois, Origan                   | 10,90 €      |
| <b>FERIA</b><br>Merguez, Chorizo, Oignons, Poivrons, Origan  | 10,90 €      |
| <b>CHAMPÊTRE</b><br>Jambon, Lardons, Oignons, Champignons, Persillade, Origan                          | 10,90 €      |
| <b>ESPAGNOLE</b><br>Thon, Chorizo, Oignons, Olives, Origan   | 11,90 €      |
| <b>MANZANA</b><br>Poulet, Pomme, Miel, Chèvre, Origan  | 11,90 €      |
| <b>KEBAB</b><br>Lamelles de Kebab, Pommes de terre, Sauce blanche, Oignons, Origan                     | 11,90 €      |
| <b>CHARCUTIÈRE</b><br>Jambon, Bacon, Rillons, Andouille, Oignons, Origan                               | 13,50 €      |
| <b>MEXICAINE</b><br>Poulet, Merguez, Bœuf Haché, Massalé, Piment de Cayenne, Oignons, Poivrons, Origan | 13,50 €      |

## Nos Bases Crème Fraîches + Fromage

|   | Grande(28cm) |
|---|--------------|
| <b>CHÈVRE-MIEL</b><br>Chèvre, Miel, Bacon, Origan   | 10,20 €      |
| <b>CARBONARA</b><br>Tomate + Crème Fraîche, Fromage, Lardons, Oignons, Œuf, Origan                        | 10,50€       |
| <b>ROQUETTE</b><br>Jambon de pays, Tomates cerises, Parmesan Copeaux, Roquette, Origan                    | 12,00€       |
| <b>MARÉE</b><br>Cocktail de Fruits de mer, Persillade, Origan   | 12,00 €      |
| <b>CHARMILLE</b><br>Saumon Fumé, Oignons, Origan  | 12,00 €      |
| <b>L'HÉROZ'O</b><br>Merguez, Lardons, Miel, Oignons, Poivrons, Origan                                     | 12,00 €      |
| <b>SAVOYARDE</b><br>Pomme de Terre, Lardons, Oignons, Reblochon, Œuf, Origan                              | 12,00 €      |
| <b>RACLETTE</b><br>Pomme de terre, Jambon blanc, Chorizo, Bacon, Oignons, Fromage à raclette, Origan      | 12,00 €      |
| <b>CHAUMIÈRE</b><br>Jambon, Champignons, Chèvre, Œuf, Poivre 5 baies, Origan                              | 12,00 €      |
| <b>COCHONAILLE</b><br>Andouille, Rustique, Pomme de terre, Oignons, Origan                                | 13,00 €      |
| <b>POSÉIDON</b><br>Noix de Saint Jacques, Champignons, Persillade, Échalotes, Origan                      | 13,00 €      |
| <b>RUSTIQUE</b><br>Poulet, Pomme, Camembert Rustique, Oignons, Origan, ( <b>Flambée Calvados OPTION</b> ) | 13,00 €      |
| <b>AUTOMNALE</b><br>Magret fumé, Andouille, Roquefort, Poire, Noix, Origan                                | 13,50 €      |
| <b>PÉRIGOURDINE</b><br>Magret Fumé, Foie Gras, Oignons, Champignons, Pomme, Origan                        | 15,90 €      |

Supplément garniture pizza: 1,50 € - Supplément de 3€ pour Foie Gras, Noix de St Jacques, Magret Fumé *Prix TTC service compris*

# NOS BOISSONS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.*

*Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18ans.*

## Bières Pressions

|   | <b>25 cl</b> | <b>33cl</b> | <b>50cl</b> |
|---|--------------|-------------|-------------|
| <b>Leffe Blonde (6,6°)</b>  | 3,50 €       | 4,80 €      | 6,60€       |
| Saveurs subtiles – nuances douces de vanille & clous de girofles                                    |              |             |             |
| <b>Bière fruitée - selon la saison- (5°)</b>  | 3,80 €       | 5,10 €      | 6,90 €      |
| Saveurs fruits rouges – notes raffinées de fruits rouges & de bois de rose                          |              |             |             |
| <b>Bud (5°)</b>   | 3,40 €       | 4,70 €      | 6,50 €      |
| Bière américaine avec un arôme subtil de miel et de citron, ponctuée de notes de malt et de houblon |              |             |             |
| <b>Bière du moment (Demandez-nous)</b>  | 4,20 €       | 5,20 €      | 7,40 €      |
| <i>(Voir le tableau, ou l'écran au dessus du bar)</i>   |              |             |             |
| <b>Picon Bud</b>  | 3,60 €       | 4,90 €      | 7,00 €      |
| Mélange d'arômes fruités & d'écorces d'orange & de plantes  |              |             |             |
| <b>Monaco/ Panaché / Demi-Sirop</b>   | 3,20 €       | 4,60 €      | 6,20 €      |
| Mélange de limonade & de bière Bud & sirop de grenade / Limonade & bière Bud / Sirop & bière Bud    |              |             |             |

**Pichet Bud 2 litres 23,90€ / Pichet Leffe 2 Litres 24,40€**

## Bières Bouteilles

|   |        |
|---|--------|
| <b>Heineken (5,5°/25cl)</b>                                 | 3,10 € |
| Bière blonde arôme de houblon strisselspalt                 |        |
| <b>Desperados (5,9°/33cl)</b>                               | 5,10 € |
| Bière aromatisée à la tequila                               |        |
| <b>Licorne Black (6°/33cl)</b>                              | 4,10 € |
| Bière brune alsacienne                                      |        |
| <b>Autres bières bouteilles de saison (demandez-nous !)</b> | 4,10 € |

## Nos Apéritifs

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Ricard ou Pastis (2cl)</b>                             | <b>3,30 €</b> |
| <b>Suze (4cl)</b>   | <b>3,50 €</b> |
| <b>Porto Rouge ou Blanc (4cl)</b>                         | <b>3,30 €</b> |
| <b>Pineau Rouge ou Blanc (4cl)</b>                        | <b>3,50 €</b> |
| <b>Martini Rouge ou Blanc ou Rosé (4cl)</b>               | <b>3,30 €</b> |
| <b>Américano (10cl)</b>                                   | <b>5.20 €</b> |
| <b>Gin BOMBAY (4cl)</b>                                   | <b>8,50 €</b> |
| <b>Rhum CAPTAIN MORGAN (4cl)</b>                          | <b>6,50 €</b> |
| <b>Rhum DON PAPA (4cl)</b>                                | <b>7,00 €</b> |
| <b>Vodka Grey Goose (4cl)</b>                             | <b>7,10 €</b> |
| <b>Vodka / Rhum / Whiskey (4cl) coca ou orange (14cl)</b> | <b>6,10 €</b> |
| <b>Whisky CLAN CAMPBELL (4cl)</b>                         | <b>4,30 €</b> |
| <b>Whisky GLENFIDDICH 12ans (4cl)</b>                     | <b>5,80 €</b> |
| <b>Whisky CARDHU AMBER ROCK (4cl)</b>                     | <b>7.40 €</b> |
| <b>Whisky ABERLOUR 10ans (4cl)</b>                        | <b>7,80 €</b> |
| <b>Whisky JAPONAIS (4cl)</b>                              | <b>7,50 €</b> |
| <b>Whisky Rubis Blanc pur malt (4cl)</b>                  | <b>7,60 €</b> |
| <b>Whisky JACK DANIEL'S (4cl)</b>                         | <b>7,60 €</b> |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.*

*Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18ans.*

## Nos Cocktails

|  |        |
|--|--------|
| <b>Cocktail Maison sans Alcool (18cl)</b>  | 4,40 € |
| <b>Cocktail Maison avec Alcool (18cl)</b>  | 5,50 € |
| <b>L'HEROZ'O SPRITZ (18cl)</b><br>Apérol (4cl) + limonade (8cl) + pétillant Veuve Amiot (6cl)      | 6,80 € |
| <b>SPIDER MARTINI FIERO (18cl)</b><br>Martini Fiero (4cl) + limonade (8cl) + Schwepp's tonic (6cl) | 6,80 € |

**Nos Cocktails du moment (Voir le tableau, ou l'écran au dessus du bar) 7,50 €**

## Nos Apéritifs à base de Vin Blanc ou de Vin Pétillant Veuve Amiot\*

(\*AOC Crémant de loire)

|  |        |
|--|--------|
| <b>Kir Vin blanc (13cl)</b><br>(Cassis, mûre, framboise, pêche, bubble-gum, rose, violette, pina-colada,...) | 2,80 € |
| <b>Kir Pétillant (13cl)</b><br>(Cassis, mûre, framboise, pêche, bubble-gum, rose, violette, pina-colada,...) | 4,10 € |
| <b>Kir Lagon Bleu (13cl)</b><br>(Pétillant, cointreau, curaçao, pulco)                                       | 3,80 € |
| <b>Kir Breton (13cl)</b><br>(Cassis + cidre)   | 3,60 € |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.*

*Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18ans.*

Prix TTC service compris

## Nos Boissons sans alcool

**Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre / Coca-Cola Cherry (33cl)** 3,80€

**Orangina (25cl)** 3,80€

**Perrier (33cl)** 3,80€

**FuzeTea (33cl)** 3,80€

**Swepp's Agrum'/Schwepp's Tonic (33cl/canette)** 3,80€

**7up / 7up Mojito / 7up Cherry (33cl/canette)** 3,80€

**Diabolo (sirop au choix\*) (25cl)** 3,50€

**Limonade (25cl)** 3,00€

**\*Sirops (2cl)** 0,50€

(grenadine, fraise, citron, pêche, kiwi, menthe, menthe glaciale, pamplemousse, caramel, orgeat, violette, rose, banane...)

**Jus de Fruits (25cl)** 4,20 €

(orange, ananas, pamplemousse, pommes, abricot, fraises, tomate, ACE ...)

|                                | ½ Litre       | 1 Litre       |
|--------------------------------|---------------|---------------|
| <b>Evian</b>                   | <b>3,10 €</b> | <b>4,40 €</b> |
| <b>Badoit / San Pellégrino</b> | <b>3,60 €</b> | <b>4,80 €</b> |

# CARTE DES VINS

## Nos Vins Rouges

|   | ½ Bouteille(37,5cl) | Bouteille(75cl) | Verre(12cl) |
|---|---------------------|-----------------|-------------|
| <b>Chinon Clément Martin AOC</b><br>(Domaine du Puy Rigault/ Jean-Louis Page) 13°                       |                     | 20,50 €         |             |
| <b>Chinon Cuvée Domaine AOC</b><br>(Domaine de La Semellerie/ Kevin Delalande) 13°                      | 12,50 €             | 21,50 €         |             |
| <b>Chinon Cuvée <u>Vieilles Vignes</u> AOP</b><br>Domaine du Puy Rigault/ Jean-Louis Page) 13°          |                     | 24,50 €         | 4,90 €      |
| <b>Chinon Cuvée <u>Vieilles Vignes</u> Kévin AOC</b><br>(Domaine de La Semellerie/ Kevin Delalande) 13° |                     | 24,50 €         | 4,90 €      |
| <b>St Nicolas de Bourgueil AOC</b><br>(Un Franc Succès/ Les Vins d'Azél) 12,5°                          | 12,50 €             | 23,50 €         | 4,70 €      |
| <b>St Nicolas de Bourgueil Vieilles Vignes AOC</b><br>(Domaine de La Perrée / Les Vins d'Azél) 13°      |                     | 27,50 €         | 5,10 €      |
| <b>Saumur Champigny AOC</b><br>(La Seigneurie/ Alban Foucher) 12,5°                                     | 12,00 €             | 23,50 €         | 4,70 €      |
| <b>Saumur Champigny Vieilles Vignes à Pierrot AOC</b><br>(La Seigneurie/ Alban Foucher) 13°             |                     | 25,80 €         | 5,10 €      |
| <b>Chilien Gato Negro DO</b><br>(Cabernet Sauvignon) 13°  |                     | 23,40 €         | 4,60 €      |
| <b>Démon Noir IGP</b><br>(Merlot & Malbec) 12,5°  |                     | 24,80 €         | 5,10 €      |
| <b>Bistrot Chic IGP</b><br>(Syrah. Marselan - Pays D'OC) 14°  |                     | 23,20 €         | 4,80 €      |
| <b>Château Lavillote Saint-Estèphe</b><br>(Grand Vin du Médoc) 13°                                      |                     | 45,00 €         |             |

**Nos Vins du Moment** ( Voir le tableau, ou l'écran au dessus du bar )

## Nos Vins au Pichet & au Verre

|  | ¼pichet(25cl) | ½pichet(50cl) | verre(12cl) |
|--|---------------|---------------|-------------|
| <b>Chinon Rouge AOP</b><br>(Vincent Naulet) 14°                                  | 5,20 €        | 7,70 €        | 3,20 €      |
| <b>Chinon Rosé AOP</b><br>(Vincent Naulet) 12.5°                                 | 5,20 €        | 7,70 €        | 3,20€       |
| <b>Anjou Rouge AOP</b><br>(Domaine des Hautes Ouches/ Jean-Louis Lhumeau) 12.5°  | 5,20 €        | 7,70 €        | 3,20 €      |
| <b>Rosé d'Anjou AOP</b><br>(Domaine des Hautes Ouches/ Jean-Louis Lhumeau) 12.5° | 5,20 €        | 7,70 €        | 3,20 €      |

## Nos Cidres Val de Rance

|                          | ½ Pichet(50cl) | Bouteille(75cl) | Verre(25cl) |
|--------------------------|----------------|-----------------|-------------|
| <b>Cidre Brut (5°)</b>   | 6,50 €         | 10,50 €         | 3,30 €      |
| <b>Cidre Doux (2,5°)</b> | 6,50 €         | 10,50 €         | 3,30 €      |

## Nos Vins Rosés

|   | ½ Bouteille(37,5 cl) | Bouteille(75cl) | Verre(12cl) |
|---|----------------------|-----------------|-------------|
| <b>Chinon AOP</b><br>(Domaine du Puy Rigault/Jean-Louis Page) 12,5°               |                      | 20,80 €         |             |
| <b>Chinon AOC</b><br>(Domaine de La Semellerie/ Kevin Delalande) 12,5°            | 11,80 €              | 21,20 €         |             |
| <b>Bourgueil Demoiselles AOC</b><br>(Domaine de La perrée/ Les Vins d'Azél) 12,5° |                      | 22,40 €         | 4,90 €      |
| <b>Chilien Gato Negro DO</b><br>(Cabernet Sauvignon) 12,5°                        |                      | 23,10 €         |             |
| <b>Côte de Provence AOC/IGP 13,5°</b>   |                      | 21,60 €         |             |
| <b>Rosé d'Anjou (1/2 sec) AOP 11°</b>   |                      | 21,80 €         |             |

## Nos Vins Blancs

|  | <b>Bouteille(75cl)</b>  | <b>Verre(12cl)</b> |
|--|-------------------------|--------------------|
| <b>Chinon / Chenin ACC</b><br>(Domaine de La Semellerie/ Kevin Delalande) 12,5°                  | 22,60 €                 | 4,90 €             |
| <b>Chilien Gato Negro DO</b><br>(Sauvignon Blanc) 12°  | 22,10 €                 |                    |
| <b>Cheverny AOC</b><br>(Sauvignon/Chardonnay) 13°  | 23,40 €                 | 4,90 €             |
| <b>Coteaux de l'Aubace AOP</b><br>(Vin Blanc Liqueureux / Domaine Dittière - Vauchretien 49) 13° |                         | 6,70 €             |
| <b>Coteaux du Layon AOC</b><br>(Vin Blanc Liqueureux / Domaine Dittière) 11,5°                   | 27,50 €                 | 6,40 €             |
|  | <b>Bouteille (50cl)</b> |                    |
| <b>Coteaux de Saumur AOP</b><br>(Vin Blanc Liqueureux/ La Seigneurie - Saumur 49) 12,5°          | 24,70 €                 |                    |

## Nos Vins Pétillants (Veuve Amiot)

|  | <b>Bouteille(75cl)</b> | <b>Verre(12cl)</b> |
|--|------------------------|--------------------|
| <b>Cuvée Réservee</b><br>(Crémant de Loire Brut) | 19,50€                 | 3,50€              |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.*

*Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18ans.*

Prix TTC service compris

# NOTRE MENU

**Nous Sommes des Humains avec Deux bras et Deux jambes.  
Malgré les progrès de la Science & avec la Meilleure volonté du  
Monde,  
Si tout le monde arrive en même temps,  
Nous ne pouvons pas tous vous servir en même temps.  
Merci de votre patience & compréhension.  
L'Équipe de L'Héroz'O**

## Nos Salades & Composées

|   |         |
|---|---------|
| <b>César</b>  | 11,20 € |
| Salade, Tomates, Poulet, Oignons, Croûtons à l'ail, Copeaux de Parmesan   |         |
| <b>Chavroux</b>   | 11,50 € |
| Salade, Tomates, Oignons, Toasts de Chèvre, Œuf Dur   |         |
| <b>Catalane</b>   | 11,50 € |
| Salade, Tomates, Poivrons, Oignons, Olives, Billes de mozzarella, Chorizo, Oeuf au plat                             |         |
| <b>Italienne</b>  | 12,50 € |
| Salade, Tomates confites, Jambon cru, Copeaux de parmesan, Toasts de chèvre   |         |
| <b>Estivale</b>   | 12,90 € |
| Pâtes Torsadées, Poulet Mariné au Citron & Thym/ Poivrons/ Tomates/ Feta, Olives noires, concombre, Menthe ciselée. |         |
| <b>Gourmande</b>  | 14,70 € |
| Salade, Tomates, Bacon grillé, Oignons, Oeuf Dur, Pommes de terre tièdes, Rillons, Toast de chèvre / Miel           |         |
| <b>Océane</b>   | 14,90 € |
| Salade, Tomates, Pomme de terre tièdes, Saumon fumé, Avocat, Maïs, Sauce au yaourt                                  |         |
| <b>Prestige</b>   | 16,10 € |
| Salade, Tomates, Toasts de Chèvre, Toasts de Saumon Fumé, Toasts de Foie Gras, Concombre                            |         |

|  |         |
|--|---------|
| <b>Supplément Garniture Salade:</b>                                | +1,50 € |
| <b>Supplément Foie Gras, Noix de Saint Jacques ou Magret Fumé:</b> | +3,00 € |

**Bol de Salade Verte** 2,60 €

### Une idée d'accompagnement pour votre apéritif...

|   |         |
|---|---------|
| <b>Assiette de 3 fromage</b>  | 5,50 €  |
| <b>Petite Assiette Mixte de Charcuteries &amp; Fromages (2 Personnes)</b> | 6,10 €  |
| <b>Assiette Mixte de Charcuteries &amp; Fromages (+- 4 Personnes)</b>     | 11,90 € |
| <b>Assiette De Foie Gras &amp; Ses Toasts Grillés</b>                     | 14,50 € |

## Nos Pizzas

### Nos Bases Tomates + Fromage

|  | Moyenne(22cm) | Grande(28cm) |
|--|---------------|--------------|
| <b>REINE</b><br>Jambon, Champignons, Anchois, Origan   | 8,40 €        | 10,90 €      |
| <b>NAPOLITAINE</b><br>Bœuf haché, Origan   | 8,40 €        | 10,90 €      |
| <b>AMERICAINE</b><br>Sauce barbecue, Cheddar, Lardons, Fromage, Boeuf Haché, Frites, Origan            | 8,70 €        | 10,90 €      |
| <b>QUATRE FROMAGES</b><br>Bleu, Chèvre, Gruyère, Origan  | 8,70 €        | 11,30 €      |
| <b>L'ANGLAISE</b><br>Fromage, Bacon, Ananas, Comté, Oeuf, Origan                                       | 9,20 €        | 11,90 €      |
| <b>INDIENNE</b><br>Poulet, Pomme de Terre, Oignons, Poivrons Curry, Origan                             | 9,20 €        | 11,90 €      |
| <b>SIRÈNE</b><br>Thon, Oignons, Œuf, Olives, Origan  | 9,20 €        | 11,90 €      |
| <b>QUATRE SAISONS</b><br>Artichauts, Champignons, Oignons, Poivrons, Anchois, Origan                   | 9,20 €        | 11,90 €      |
| <b>FERIA</b><br>Merguez, Chorizo, Oignons, Poivrons, Origan  | 9,20 €        | 11,90 €      |
| <b>CHAMPÊTRE</b><br>Jambon, Lardons, Oignons, Champignons, Persillade, Origan                          | 9,20 €        | 11,90 €      |
| <b>ESPAGNOLE</b><br>Thon, Chorizo, Oignons, Olives, Origan   | 10,30 €       | 12,90 €      |
| <b>MANZANA</b><br>Poulet, Pomme, Miel, Chèvre, Origan  | 10,30 €       | 12,90 €      |
| <b>KEBAB</b><br>Lamelles de Kebab, Pommes de terre, Sauce blanche, Oignons, Origan                     | 10,30 €       | 12,90 €      |
| <b>CHARCUTIÈRE</b><br>Jambon, Bacon, Rillons, Andouille, Oignons, Origan                               | 11,50 €       | 14,50 €      |
| <b>MEXICAINE</b><br>Poulet, Merguez, Bœuf Haché, Massalé, Piment de Cayenne, Oignons, Poivrons, Origan | 11,50 €       | 14,50 €      |

## Nos Bases Crème Fraîches + Fromage

|  | Moyenne(22cm) | Grande(28cm) |
|--|---------------|--------------|
| <b>CHÈVRE-MIEL</b>   | 8,50 €        | 11,20 €      |
| Chèvre, Miel, Bacon, Origan  |               |              |
| <b>CARBONARA</b>   | 8,80 €        | 11,50€       |
| Tomate + Crème Fraîche, Fromage, Lardons, Oignons, Œuf, Origan                       |               |              |
| <b>ROQUETTE</b>  | 10,30 €       | 13,00€       |
| Jambon de pays, Tomates cerises, Parmesan Copeaux, Roquette, Origan                  |               |              |
| <b>MARÉE</b>   | 10,30 €       | 13,00 €      |
| Cocktail de Fruits de mer, Persillade, Origan  |               |              |
| <b>CHARMILLE</b>   | 10,30 €       | 13,00 €      |
| Saumon Fumé, Oignons, Origan   |               |              |
| <b>L'HÉROZ'O</b>   | 10,50 €       | 13,00 €      |
| Merguez, Lardons, Miel, Oignons, Poivrons, Origan                                    |               |              |
| <b>SAVOYARDE</b>   | 10,50 €       | 13,00 €      |
| Pomme de Terre, Lardons, Oignons, Reblochon, Œuf, Origan                             |               |              |
| <b>RACLETTE</b>  | 10,50 €       | 13,00 €      |
| Pomme de terre, Jambon blanc, Chorizo, Bacon, Oignons, Fromage à raclette, Origan    |               |              |
| <b>CHAUMIÈRE</b>   | 10,50 €       | 13,00 €      |
| Jambon, Champignons, Chèvre, Œuf, Poivre 5 baies, Origan                             |               |              |
| <b>COCHONAILLE</b>   | 10,80 €       | 14,00 €      |
| Andouille, Rustique, Pomme de terre, Oignons, Origan                                 |               |              |
| <b>POSÉIDON</b>  | 10,80 €       | 14,00 €      |
| Noix de Saint Jacques, Champignons, Persillade, Échalotes, Origan                    |               |              |
| <b>RUSTIQUE</b>  | 10,80 €       | 14,00 €      |
| Poulet, Pomme, Camembert Rustique, Oignons, Origan, <b>(Flambée Calvados OPTION)</b> |               |              |
| <b>AUTOMNALE</b>   | 11,50 €       | 14,50 €      |
| Magret fumé, Andouille, Roquefort, Poire, Noix, Origan                               |               |              |
| <b>PÉRIGOURDINE</b>  | 12,90 €       | 16,90 €      |
| Magret Fumé, Foie Gras, Oignons, Champignons, Pomme, Origan                          |               |              |

**Supplément ingrédient: +1,50 €**

**Supplément Foie Gras, Magret Fumé, Noix de Saint Jacques : +3,00 €**

## Nos spécialités « La Patatose »

*Émincé de Viande accompagné de Pomme de terre façon « Patatose » et d'une sauce..*

*Toutes nos sauces sont Faites Maison, notre Viande (Issue de L'union Européenne) est préparée par nos soins ..*

*Sachez être patient car ces plats sont longs en préparation et vous feront attendre une vingtaine de minutes en fonction de la cuisson de votre viande et de l'avancée du service en salle ... Merci !*

**Fromagère** 19,10 €

Émincés de Jambon Cru, Pomme de Terre grenaille, **Sauce aux Trois Fromages**

**Carnivore** 23,20 €

Émincé de Viande de Bœuf\* VBF (env. 200gr), Pomme de Terre grenaille, **Sauce roquefort**

**Poularde** 23,20 €

Émincé de Poulet Rôti, Pomme de Terre grenaille, **Sauce Champignons**

**Bellimontoise** 23,20 €

Émincé de Viande de Bœuf\* VBF (env. 200gr), Pomme de Terre grenaille, **Sauce au Poivres**

**Suprême** 26,50 €

Émincé de Magret de Canard (env. 350gr), Pomme de Terre grenaille, **Sauce au Foie Gras**

**~ Pensez à signaler la cuisson de votre viande lors de votre commande ~**

## Nos Grillades

|  |         |
|--|---------|
| <b>Pavé de Bœuf (200gr)</b>                              | 21,10 € |
| Servi avec Frites, Salade et Tomates + 1 Sauce au choix  |         |
| <b>Magret de Canard (300gr)</b>                          | 24,20 € |
| Servie avec Frites, Salade et Tomates + 1 Sauce au choix |         |
| <b>Steak Haché de Bœuf (150gr)</b>                       | 14,10 € |
| Servie avec Frites, Salade et Tomates + 1 Sauce au choix |         |
| <b>Pièce du Boucher (150gr)</b>                          | 19,00 € |
| Servie avec Frites, Salade et tomates + 1 Sauce au choix |         |
| <b>Nos Sauces:</b>                                       |         |
| -Roquefort, Poivre, Béarnaise, Sauce du moment ...       | 2,00 €  |
| -Foie Gras   | 3,00 €  |
| <b>Changement de garniture</b>                           | 2,00 €  |
| <b>Bol de Frites</b>                                     | 3,90 €  |

~ Pensez à signaler la cuisson de votre viande lors de votre commande ~

**Bleu : Un aller, Un retour... juste saisie sur chaque face**

**Saignante : Cuisson sur chaque face avec un milieu encore rouge sang**

**A point : Cuisson complète de votre viande qui ne contient « quasiment » plus de sang**

**Bien cuit : Cuisson complète de votre viande extérieure comme intérieur**

## Nos Burgers Maison

|   |         |
|---|---------|
| <b>Cheeseburger</b>   | 12,90 € |
| Pain buns, Sauce Ketchup, Steak Haché (frais 150gr), Oignons, Cheddar, Servi avec Frites, Salade & Tomates                  |         |
| <b>Hamburger Classique</b>  | 14,90 € |
| Pain bun's, Salade, Tomates, Oignons, Sauce burger, Fromage, Steak haché (frais 150gr), Servi avec Frites, Salade & Tomates |         |
| <i>(Sauf le Jeudi Midi - Voir le tableau, ou l'écran au dessus du bar)</i>  |         |

**Maxi Burger** 18,20 €  
Pain bun's, Salade, Tomates, Oignons, Sauce burger, Fromage, Double Steak haché (2x frais 150gr), Servi avec Frites, Salade & Tomates

### «Le Morzinois»

**Hamburger de Galettes de Pomme de Terre** 18,50 €  
2 Galettes de pomme de terre, Salade, Tomates, Reblochon, Steak haché (frais 150gr), Servi avec Salade de Crudités

**Le Warrior Burger** 21,50 €  
Pain bun's, Salade, Tomates, Oignons, Sauce burger, Fromage, Double Steak haché (frais\* 2x 150gr), + 1 Steak haché\* OU 1 Galette de pomme de terre . Servi avec Frites, Salade & Tomates

## Nos Galettes de Blé noir, Galettes Salées

*Jusqu'au début du XXème siècle La Galette Bretonne occupait une place de choix dans la tradition alimentaire bretonne. C'était en effet l'essentiel de l'alimentation de base de la population rurale. Elle se mangeait sèche, sans garniture ou seulement beurrée. A cette époque, la galette bretonne était préparée sur une plaque de métal, (« bilig » en breton), cuite dans l'âtre de la cheminée. Afin de vous offrir un produit de qualité, toutes nos galettes sont artisanales et faites à la minute...*

### Les classiques

**Complète** 8,10 €  
Jambon Blanc, Gruyère, Œuf

**Royale** 8,40 €  
Jambon Blanc, Gruyère, Oeuf, Chèvre

### Les Fromages

**Mine Bleue** 6,90 €  
Sauce Roquefort, Gruyère, Noix

**Fondante** 8,30 €  
Gruyère, Fromage à raclette, Chèvre, Sauce Roquefort, Roquette

## De la mer

|  |         |
|--|---------|
| <b>Pescados</b>  | 9,30 €  |
| Thon, Saumon fumé, Crème Ciboulette, Gruyère, Oeuf, Roquette, Avocat   |         |
| <b>Saint Malo</b>  | 11,20 € |
| Cocktail de Fruits de Mer, Crème Fraîche, Beurre Persillé, Champignons |         |
| <b>Saint Jacques</b>   | 11,30 € |
| Saint Jacques, Crème Fraîche Ciboulette, Champignons, Gruyère          |         |

## Les Viandardes

|  |         |
|--|---------|
| <b>Buffalo</b>   | 9,20 €  |
| Viande de Bœuf Hachée, Gruyère, Œuf, Crème Fraîche, Poivre 5 Baies             |         |
| <b>Castel</b>  | 11,20 € |
| Viande de Bœuf Hachée, Gruyère, Œuf Brouillé, Tomate fraîche, Champignons crus |         |
| <b>Limousine</b>   | 11,20 € |
| Andouille, Jambon blanc, Bacon, Chorizo, Gruyère, Oeuf                         |         |

## Les Spéciales

|   |         |
|---|---------|
| <b>Fraîcheur</b>  | 9,20 €  |
| Jambon de Pays, Tomates confites, Copeaux de Parmesan, Roquette, Gruyère            |         |
| <b>Super Forestière</b>   | 11,00 € |
| Lardons, Champignons, Crème Fraîche, Gruyère, Œuf, Ail, Persil, Beurre              |         |
| <b>Pèlerine</b>   | 11,30 € |
| Lardons, Pomme de Terre, Oignons, Fromage à Raclette, Crème Fraîche, Œuf            |         |
| <b>Troglodyte</b>   | 11,30 € |
| Jambon Blanc, Gruyère, Œuf, Champignons Crus, Crème Fraîche, Chèvre, Poivre 5 Baies |         |
| <b>Végétarienne</b>   | 11,50 € |
| Légumes de saison, Champignons, Gruyère, Oeuf                                       |         |
| <b>Landaïse</b>   | 12,90 € |
| Magret de Canard Fumé, Oignons Frits, Pomme, Foie Gras, Jambon cru, Gruyère         |         |

|  |          |
|--|----------|
| <b>Supplément ingrédient Galette:</b>                            | + 1,50 € |
| <b>Supplément Foie Gras, Magret Fumé, Noix de Saint Jacques:</b> | + 3,00 € |

## Pour les Enfants (Servi jusqu'à 12 ans)

1 Plat par enfant ou 1 boissons ou 1 Assiette de frites

|  |        |
|--|--------|
| <b>Jambon – Frites</b>   | 6,70 € |
| <b>Steak Haché – Frites</b>  | 7,50 € |
| <b>Cheeseburger - Frites</b><br>Pain Bun's, Fromage, Steak Haché, Ketchup      | 8,90 € |
| <b>Mini pizza Reine</b><br>Tomate, Jambon, Champignons, Fromage, Origan        | 7,90 € |
| <b>Mini pizza Napolitaine</b><br>Tomate, Bœuf haché, Fromage, Origan           | 7,90 € |
| <b>Mini pizza 4 Fromages</b><br>Tomate, Bleu, Chèvre, Gruyère, Fromage, Origan | 7,90 € |
| <b>Nuggets de Poulet (x6)</b>  | 7,90 € |
| <b>Assiette de Frites</b>  | 3,90 € |

## Le Menu enfant 9,90 €

Jambon – Frites

**ou** CheeseBurger - Frites (Pain bun's, Fromage, Steak haché, Ketchup)

**ou** Steak Haché – Frites

**ou** Mini Pizza Reine ( Tomate, Jambon, Champignons, Fromage, Origan)

**ou** Mini Pizza Napolitaine ( Tomate, Bœuf haché, Fromage, origan)

**ou** Mini Pizza 4 Fromages ( Tomate, Bleu, Chèvre, Gruyère, Fromage, origan)

**ou** Galette Complète (Galette de blé noir, Oeuf, Gruyère, Jambon blanc)

**ou** Nuggets de Poulet (x6)

+

1 Jus de Fruits (Pomme ou Orange)

**ou** 1 Mini Coca-Cola / Ice Tea / Orangina (15cl)

**ou** 1 Sirop à l'eau

+

2 Boules de glace

**ou** 1 Crêpe au Sucre

**ou** 1 Crêpe au chocolat\* (\*maison)

Supplément Garniture : 1,00 €

Supplément Boisson enfant: 1,50 €

# NOS DESSERTS

## Nos Crêpes Sucrées

|  |        |
|--|--------|
| <b>Sucre / Nature</b>  | 3,50€  |
| <b>Cicine</b><br>Jus de citron, Sucre  | 4,20€  |
| <b>Beurre Sucre</b><br>Beurre salé au sel de Guérande, Sucre   | 4,70€  |
| <b>Amandine</b><br>Beurre salé au sel de Guérande, Sucre, Amandes  | 5,50€  |
| <b>Duo</b><br>Chocolat Chaud, Coulis de Caramel  | 6,20 € |
| <b>Ancellus</b><br>Crème de Caramel au sel de Guérande, Amandes  | 6,70€  |
| <b>Chocoline</b><br>Chocolat Chaud Maison  | 5,50€  |
| <b>Chococo</b><br>Chocolat Chaud Maison, Noix de Coco râpée grillée  | 6,20€  |
| <b>Pithiviers</b><br>Crème d'Amandes, Rhum, Amandes  | 7,00€  |
| <b>Ferrella</b><br>Chocolat Chaud Maison, 1 boule de glace Praliné, Craquant Praliné   | 7,20€  |
| <b>Jour &amp; Nuit</b><br>Chocolat Chaud Maison, Chantilly   | 7,20€  |
| <b>Martinique</b><br>Banane ou Ananas Chocolat Chaud Maison, Chantilly   | 7,70 € |
| <b>Babouchka</b><br>Banane, Chocolat Chaud, Raisins aux rhum, 1 boule de glace Vanille, Chantilly, Amandes                                       | 8,20 € |
| <b>Normande</b><br>Pommes au Caramel Maison (fait à la minute), Raisins au rhum, 1 boule de glace Vanille, (Flambage Calvados en option +1,50€ ) | 8,50 € |
| <b>Flambée Grand-Marnier <u>OU</u> Calvados <u>OU</u> Rhum <u>OU</u> Cointreau</b>   | 7,20€  |

## Autres Desserts

|  |        |
|--|--------|
| <b>Fraises au sucre (en saison)</b>  | 5,70 € |
| <b>Irish Coffee A Notre Façon</b><br>Sirop de Sucre de Canne, Whisky, Café Chaud, Chantilly              | 7,40€  |
| <b>Mini Profiteroles Maison</b><br>2 choux garnis de Glace Vanille & de sauce Chocolat Maison, Chantilly | 6,10€  |
| <b>Profiteroles Maison</b><br>3 choux garnis de Glace Vanille & de sauce Chocolat Maison, Chantilly      | 7,80€  |
| <b>Dessert du jour</b>   | 5,80 € |
| <b>Fondant Au Chocolat Noir</b><br>au cœur coulant & sa crème anglaise                                   | 6,20€  |

## Les Alcoolisées (4cl d'alcool)

|   |        |
|---|--------|
| <b>Colonel</b><br>2 boules Citron, Vodka                  | 8,40 € |
| <b>Coupe Du Centre</b><br>2 boules Menthe/Chocolat, Get27 | 8,40 € |
| <b>Coupe Mojito</b><br>2 boules Citron, Rhum, Menthe      | 8,40 € |

**Supplément desserts: 1,50 € .... Hors Boule de Glace: 2,80€**

*Notre pâte à choux est faite maison, ainsi que notre chantilly, sauce chocolat, pâte à crêpes ...*

## Les Classiques

|  |        |
|--|--------|
| <b>Dame Blanche</b><br>2 boules Vanille, Chocolat Chaud Maison, Chantilly, Amandes           | 7,80 € |
| <b>Bounty</b><br>2 boules Chocolat & Noix de Coco, Chocolat Chaud Maison, Chantilly, Amandes | 7,80 € |

|   |        |
|---|--------|
| <b>Café Liégeois</b>  | 7,80 € |
| 2 boules Café, Coulis de Café, Chantilly, Craquant Praliné                            |        |
| <b>Chocolat Liégeois</b>  | 7,80 € |
| 2 boules Chocolat, Chocolat chaud, Chantilly, Pailleté Chocolat                       |        |
| <b>Caramel Liégeois</b>   | 7,80 € |
| 2 boules Caramel, Coulis de Caramel, Chantilly, Craquant Praliné                      |        |
| <b>Sneakers</b>   | 8,00 € |
| 2 boules Vanille, Chocolat, Coulis de Caramel, Cacahuète, Chantilly, Craquant Praliné |        |
| <b>Coupe After Eight</b>  | 7,50 € |
| 2 boules Menthe/Chocolat, Chocolat Chaud Maison, Chantilly, Amandes                   |        |

## Les Fruitées

|  |       |
|--|-------|
| <b>PECHE ou FRAISE * Melba (en saison *)</b>   | 7,80€ |
| 2 boules Vanille, Morceaux de Pêche ou de Fraise, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly, Amandes                |       |
| <b>Poire Belle Hélène</b>  | 7,80€ |
| 2 boules Vanille, Morceaux de Poires, Chocolat Chaud Maison, Chantilly, Amandes                              |       |
| <b>Guadeloupe</b>  | 7,80€ |
| 3 boules Citron, Vanille & Noix de coco, Morceaux d'ananas & Bananes, Sirop de Framboise, Chantilly, Amandes |       |
| <b>Sundae Ananas</b>   | 7,80€ |
| 2 boules Vanille, Morceaux d'Ananas, Jus d'Ananas, Chantilly, Amandes  |       |
| <b>Coupe Tropicale</b>   | 7,80€ |
| 2 Boules Noix de Coco & Mangue, Morceaux d'ananas, Sirop de Rhum, Chantilly, Amandes                         |       |
| <b>Banana Split A Notre Façon</b>  | 8,20€ |
| 3 boules Vanille, Fraise & Chocolat, Chocolat Chaud Maison, Banane, Chantilly, Pailleté Chocolat             |       |

## Nos Coupes de Glaces

|   |        |
|---|--------|
| <b>Coupe de Glace 1 Boule</b>   | 2,80 € |
| <b>Coupe de Glace 2 Boules</b>  | 5,20 € |
| <b>Coupe de Glace 3 Boules</b>  | 7,10 € |
| Vanille, Chocolat, Café, Noisette, Pistache, Caramel, Menthe/chocolat, Fraise, Citron vert, Cassis, Framboise, Poire, Passion, Noix de Coco, Rhum-Raisin... |        |

**Assiette 3 Fromages** 5,50 €

## Nos Boissons Chaudes

**Café Ou Thé Ou Chocolat Gourmand** 7,80€  
accompagné de 5 petits desserts

**Mini Café Ou Thé Ou Chocolat Gourmand** 5,90€  
accompagné de 3 petits desserts

**Gangbang** 7,40€  
1 Boule de glace Vanille + 1 Digestif (2cl) au choix\* + Chantilly & 1 Café à mélanger à votre convenance

**Café / Déca** 1,60 €

**Café crème / au lait / allongé** 1,80 €

**Grand Café** 3,00 €

**Grand Chocolat** 3,20 €

**Thé/Infusion (Damman)** 2,70 €

**Café ou Chocolat Viennois** 4,60 €

## Nos Digestifs

**Get 27 / Get 31 / Menthe Pastille / Peppermint (4cl)** 5,80 €

**Crème de Whisky / Crème de Vieux Rhum (4cl)** 5,20 €

**Cognac /Cognac à l'Amande (4cl)** 6,90 €

**Calvados / Mandarine Impériale (4cl)** 6,90 €

**Poire / Mirabelle (4cl/ Eau de Vie)** 6,90 €

**Armagnac / Cointreau (4cl)** 6,90 €

**Grand Marnier (4cl)** 6,90 €

**Rhum Arrangé (Maison Bigallet) / Rhum Barcelo (4cl)** 6,90 €

**Shooter (2cl)** (parfums au choix, demandez-nous ) 2,00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération.*