

Restaurant de LA SERRE

**Les commandes et les règlements se font
au bar merci de votre compréhension**

Tous les prix indiqués sont en euros TTC

CARTE DES PLATS

SALADES

12.50

Les salades et les tomates fraîches sont **BIO** ou issues de l'agriculture sans pesticides

LA MÉRIDIONALE

salade, tomates fraîches, melon, jambon cru, fromage à l'huile et aux herbes, croûtons

L' ITALIENNE

salade, jambon cru, tomates fraîches et confites, copeaux de parmesan, croûtons

LA CHÈVRE

salade, tomates fraîches, lardons, cubes d'emmental, toasts au chèvre chaud, croûtons

LA CH'TI

salade, tomates fraîches, rattes à la moutarde, toasts au maroilles chauds, croûtons

LA POULET

salade, lardons, tomates fraîches, emmental, émincé de poulet, croûtons

LA VÉGÉ

salade, tomates fraîches et confites, tofu, carottes, noix

PLATS

accompagnés de pâtes ou riz ou gratin dauphinois ou semoule et de légumes du jour

CARBONADE FLAMANDE

14.90

viande de bœuf origine France

SOURIS D'AGNEAU

17.50

à la fleur de thym

MÉDAILLON DE VEAU

16.90

150g

FILET DE BŒUF

21.50

Chateaubriand origine France 150g

TAJINE DE POULET OU VÉGÉ

16.90

SUPRÊME DE PINTADE

16.90

origine France

STEAK VÉGÉTAL SOJA

16.00

et sa garniture de légumes

STEAK HACHÉ **BIO**

12.00

origine France, 125g

PAVÉ DE SAUMON

16.90

BRASSERIE

TARTE AU MAROILLES

7.60

salade

QUICHE AUX LARDONS

salade

TARTE CHÈVRE TOMATE

salade

TARTE SAUMON

sur lit de poireaux, oignons et salade

SANDWICH

4.40

1/2 Baguette, pain cuit sur place

Jambon

Fromage

Surimi crabe

Thon

Filet de poulet

Chèvre, miel **BIO**, salade

Pesto, tomates fraîches, mozzarella

DESSERTS/ENCAS

CRÊPES OU GAUFRES

Cassonade

3.60

Nutella, miel ou confiture

4.10

Gourmande (chantilly, glace)

4.60

Pom'Potes

1.60

Tarte aux pommes, boule vanille

4.60

Moelleux chocolat, chantilly

3.50

Crème brûlée

3.50

Kinder Bueno, Mars, M&M's

1.60

Chips 145G

2.60

Chips 45G

1.60

MENU ENFANT

10.00

Steak haché ou Jambon ou Tenders

Poêlée de légumes

ou

Pâtes **BIO**, emmental, ketchup

ou

Tomates, emmental en dés, Salade

Glace 1 boule

CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS ALCOOLISÉES

7.00

- COCKTAIL DU PLAT PAYS
(genièvre, violette, limonade) 20 cl
- COCKTAIL LE JARDIN TISSÉ
(pisang, vodka, jus d'orange) 20 cl
- COCKTAIL QUINTA DES DÉLICES
(rhum, jus ananas, lait de coco) 20 cl
- MOJITO RHUM HAVANA CLUB

7.50

APÉRITIFS

4.90

- Ricard 4 cl
- Porto 5 cl
- Martini 5 cl
- Whisky 4 cl
- Gin 5 cl
- Suze 5 cl
- Vodka Absolut
- Baileys
- Kir vin blanc 13 c **3.30**
- Cidre **BIO** régional 75 cl **5.80**
- Cidre **BIO** 33 cl **3.30**
- Champagne brut **25.00**

COCKTAILS SANS ALCOOL

4.00

- LE JARDIN TISSÉ
(jus de fruits exotique, grenadine) 20 cl
- L'ÎLE AFRICA
(jus d'ananas, coco) 20 cl

BOISSONS FRAÎCHES 33 CL

2.90

- Perrier
- San Pellegrino citron
- Limonade
- Fuze tea
- Fanta orange
- Orangina
- Schweppes agrumes ou tonic
- Tropico tropical
- Coca-Cola Original
- Coca-Cola Zéro

JUS BIO 25 CL

2.90

- Jus de raisin
- Jus d'ananas
- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Jus pomme myrtille
- Jus pomme poire
- Jus pomme mangue
- Eau de source 50 cl **1.50**
- Eau de source 1L **2.20**
- Sirop à l'eau 50cl **1.90**

LES BIÈRES 33CL

4.60

- Anostéke blonde (8°)
- Leffe (6.6°)
- Rince Cochon (8.5°)
- Duvel (8°5)
- Bière Ambrée
- Moulin d'Ascq **BIO** blanche (5°)
- Moulin d'Ascq **BIO** blonde (6.2°)
- Bière PAIX DIEU 10°

6.90

LES BIÈRES 75CL

9.50

- Anosteke blonde (8°)
- Rince Cochon (8.5°)
- Moulin d'Ascq **BIO** blanche (5°)
- Moulin d'Ascq **BIO** blonde (6.2°)

LES VINS AU PICHET 25CL

3.90

- Côtes du Rhône AOC
- Rouge (13°5)
- Rosé (13°)

LES VINS 75CL

- Saint Chinian 13° rouge ou rosé **9.20**
- Bordeaux Côtes de Blayes AOC (12°5) **13.90**
- Puisseguin Saint Emilion (13°5) **19.90**
- Vin blanc Anjou **10.80**

Raisins issus de l'agriculture biologique:

- Bordeaux Côtes de Blayes **19.00**
- Vin blanc Coteaux-du-Layon **20.00**
- Rosé de Provence **BIO** **13.20**

DIGESTIFS

4.90

- Calvados
- Vieille Prune
- Mandarine Impériale 38°
- Poire
- Get 27

BOISSONS CHAUDES

- Café **BIO** **2.40**
- Café Espresso **2.40**
- Café Crème **2.50**
- Thé « DAMMAN » **BIO** **2.30**
- Chocolat chaud **2.30**
- Irish coffee **6.90**

SUPPLÉMENT SIROP

0.40

- violette, lavande, citron, fraise,
grenadine, mandarine, menthe,
cannelle, sureau

CARTE DES GLACES

COUPES DE GLACES

7.00

PIERRE AUVENTE

glace caramel, glace spéculos,
glace vanille, crème fouettée,
caramel

L'ÎLE AFRICA

glace caramel éclats de caramel,
glace café, glace chocolat,
crème fouettée, caramel

LA QUINTA DES DÉLICES

glace au chocolat blanc, sorbet
ananas, glace Rhum raisins, crème
fouettée, caramel

LES TERRASSES DE LA MÉDITERRANÉE

glace fruits de la passion,
glace Stratiatella, sorbet citron,
coulis de fruits, crème fouettée

LE JARDIN TISSÉ

sorbet citron, glace fraises, sorbet
framboise, crème fouettée,
coulis de fruits

LE JARDIN DU DRAGON

sorbet fruits de la passion,
glace coco, glace fraise,
coulis de fruits, crème fouettée

THE RAIN GARDEN

glace chocolat menthe, glace
brisures d'oréo, glace Vanille, crème
fouettée, caramel

LOUKOUM JARDIN

sorbet framboise, glace pistache,
glace banane, crème fouettée,
caramel

COUPE **BIO** MOSAÏC

glace cassis, glace mangue,
glace citron

NOTRE SÉLECTION DE GLACES

BANANE

CAFÉ DE COLOMBIE

CARAMEL AUX ÉCLATS DE CARAMEL

BRISURES D'ORÉO

CHOCOLAT AU LAIT

CHOCOLAT BLANC

COCO

FRAISES

BARBA PAPA

MENTHE CHOCOLAT

PISTACHE

RHUM RAISINS

SPÉCULOS

STRACCIATELLA

VANILLE

NOTRE SÉLECTION DE SORBET

ANANAS

FRAMBOISES

FRUITS DE LA PASSION

NOTRE SÉLECTION BIO

CASSIS

MANGUE

CITRON

POMME VERTE

POIRE

LA COMPOSÉE

Coupe ou cornet

1 BOULE

2.70

2 BOULES

4.70

3 BOULES

7.00

Un repas de groupe? Un Anniversaire? un Baptême? ou juste une fête entre amis !

Demandez notre brochure

Minimum 6 PERSONNES- Réservation 48 h à l'avance

Réservations:

06.16.75.32.17

alex@lebruntraiteur.com