



La **petite**  
**PROVENCE**  
restaurant & **grillades**

**Modes de paiement acceptés**

Carte de crédit, sodexo et ticket restaurant / Pas de bancontact,  
Merci de votre compréhension

# Apéritifs, bières et softs

## Apéritifs provençaux

Aqualanca. ....	5,80
Association d'anis et de plantes amères et fraîches	
P'tit Bleu . . . . .	5,80
Association de réglisse et d'anis, pastis aux couleurs de Marseille et au goût classique	
Versinthe. ....	6,50
Association de plantes d'absinthe et de macérations de plus de 20 plantes et racines	
La Blanche . . . . .	9,00
« Eau de vie d'absinthe 57° », à boire glacée ou avec eau et glaçons	
Muscats de Beaumes de Venise . . . . .	6,00
Doux, riche et et puissant	







## Apéritifs classiques

Cocktail . . . . .	6,50
Cocktail sans alcool. ....	5,00
Coupe de champagne. ....	8,50
Coupe de Naufragar . . . . .	7,00
Spumante rosé	
Apéritif maison . . . . .	6,50
Martini Blanc – rouge. ....	4,80
Porto Blanc – rouge . . . . .	4,80
Pineau de Charentes . . . . .	4,80
Moselle cassis . . . . .	4,50
Campari nature . . . . .	5,00
Pisang nature. ....	5,00
Ricard . . . . .	5,00
Picon vin blanc . . . . .	6,00
Spritz . . . . .	7,00

## Accompagnement

coca, jus d'orange ou ananas . . . . .	1,00
Autre soft prix à la carte	

## Bières en bouteille

Jupiler (25 cl) . . . . .	3,00
Tourtel (sans alcool 25 cl) . . . . .	2,50
Blanche de Hoegaarden (25 cl) . . . . .	3,50
 Saint Feuillien Blonde (33 cl) . . . . .	5,00
 Leffe blonde ou brune (33 cl) . . . . .	5,00
 1/2 Gueuze bouchonnée (37,5 cl) . . . . .	7,00
 Liefmans on the rocks (25 cl) . . . . .	3,70
 Orval (33 cl) . . . . .	5,50
 Moinette Bio (25cl) . . . . .	4,50

## Soft

Coca cola . . . . .	2,20
Coca cola zéro . . . . .	2,50
Fanta orange / citron . . . . .	2,50
Schweppes tonic / agrumes. ....	3,00
Nestea pétillant citron . . . . .	3,00
Jus . . . . . 3,00	
Orange, ananas, tomate, pomme-cerise	
Jus d'orange frais . . . . .	5,00
 Jus de pomme artisanal. ....	4,20
Eau plate / pétillante	
1/4 l . . . . .	2,50
1/2 l . . . . .	4,50
1 l . . . . .	7,00

# Vins au verre

## Vins rouges servis frais

### Pinot noir - Geirsberger

#### Alsace

Classique des vins Alsaciens, bouche ronde et souple. Note de fruits des bois, tanins légers. Parfait avec des salades, poissons ou viande grillée.

Bouteille	29,00
¼l	10,30
Verre	5,15

### Caringole - dom. La Croix Belle

#### Côtes de Thongue

Tout jeune assemblage de syrah, merlot et carignan, lui apporte du pep. Vin jeune mais qui a du caractère et est très subtile. Belle présence de fruits rouges gourmands. En apéritif avec une planche de charcuteries, salade ou grillade.

Bouteille	28,00
¼l	10,00
Verre	5,00

## Vins blancs

### Sarenas Grillo

#### Italie

Vin bio de Sicile, fruits mûrs, très rafraîchissant avec une touche légèrement épicée.

Bouteille	30,00
¼l	10,50
Verre	5,25

### Cuvé Alexia

#### Pays d'Oc

Mélange de muscat et sauvignon lui donne de la fraîcheur et du fruit. Vin élégant et long en bouche. Accompagne les volailles ou en apéro en terrasse.

Bouteille	28,00
¼l	10,00
Verre	5,00

## Rouges

### Tapas

#### Espagne

100% tempranillo regorgeant de fruits et d'épice. Accompagne les viandes grillées ou plats relevé.

Bouteille	28,00
¼l	10,00
Verre	5,00

### Instant Présent - Mas Oncle Ernest

#### Ventoux

Assemblage de grenache et syrah, lui donne une belle harmonie de fruits rouges, légèrement épicée. Tanins bien présent mais fondus. Idéal sur les grillades.

Bouteille	28,00
¼l	10,00
Verre	5,00

### « Cuvée G » Vignobles Gueissard

#### Côtes de Provence

Parfait assemblage de syrah, cabernet sauvignon, carignan et mourvèdre. Un nez concentré entre fruits rouges et épices. Bouche puissante, structuré, belle longueur en bouche. Un vin pour ce faire plaisir.

Bouteille	36,00
¼l	13,00
Verre	6,50

### Une et Mille Nuits – dom. Canet Valette

#### Saint-Chinian

Mélange de syrah, mourvèdre, grenache, carignan. La syrah domine en bouche, tandis que les autres cépages le complète en l'adoucissant. Vin puissant avec de la matière en bouche.

Bouteille	40,00
¼l	13,80
Verre	6,90

## Pour commencer (2cvts minimum)

**Assiette Tapas** .....5,5/pers.

### Les Planches :

- **Charcuterie** (mélange de charcuteries italiennes) .....7,5/pers.
- **Veggie** (fromage blanc, crudités) .....5,5/pers.
- **Fromages** d'abbaye (4 fromages belges d'abbaye) .....8,5/pers.

## Entrées

### Carpaccio de bœuf Irlandais

Huile de truffe blanche / roquette / parmesan .....14,00

### Carpaccio de saumon

Baies roses / huile d'olive / roquette / citron .....15,00

**Saumon fumé** /crème aigre citronnée /pain nordique toasté.....14,00

**Scampis** / beurre à l'ail.....14,00

**Brochette de scampis** / sauce gribiche maison .....14,00

### Foie gras de canard cuit au torchon/brioche tiède/mesclun

/vinaigrette moutarde à l'ancienne et balsamique ..... 17,50

**Croquettes au fromage** / persil frit / citron ..... 10,00

**Croquettes aux crevettes grises** / persil frit / citron .....13,50

**Les entrées prises en plat sont majorées de 5,00 €**

## Plats

**Côte de porc** « à l'berdouille » .....15,50

**Onglet de boeuf juste saisi** / échalotes confites .....19,00

### Poule en vol au vent fait maison / champignons de paris /

petites boulettes de porc / feuilleté pur beurre ..... 17,50

**Tagliata de filet pur** Roquette / parmesan / pignons de pin / huile de truffe blanche.....26,50

**Filet américain** /préparé sauce maison ou nature .....15,00

**Hamburger de poulet** / cheddar / oignon fondu / sauce du chef / salade tomate .....16,50

**Pavé de saumon snacké** / sauce béarnaise ..... 17,50

**Dos de cabillaud à la Calabraise** / anchois / olives / citron / vin blanc .....23,00

## Pâtes

**Pancetta** / roquette / parmesan / huile d'olive.....15,00

**Scampis** / coulis de tomate.....16,00

## Grillades (accompagnées de la salade du Chef)

Nos viandes proviennent de Belgique, Irlande, France et Nouvelle-Zélande

<b>Brochette de scampis</b> .....	19,00
<b>Steak de bœuf</b> .....	15,50
<b>Bavette de bœuf</b> .....	15,50
<b>Pavé de bœuf</b> .....	19,00
<b>Entrecôte de boeuf Simmental</b> .....	26,00
<b>Filet pur de bœuf</b> .....	26,50
<b>Mix grill</b> .....	17,50
<b>Noisettes d'agneau</b> .....	19,00
<b>Lard « Pata Negra » / ail / persil</b> .....	18,50
<b>Saucisse de campagne</b> .....	12,50
<b>Sauces / Archiduc, poivre vert, roquefort, béarnaise</b> .....	3,50

Tous nos plats sont accompagnés de frites, pommes au four, pommes grenailles confites au thym, purée au beurre de ferme, ou riz sauvage.

Portion supplémentaire .....	3,50
Légumes du jour .....	3,50
Salade mixte .....	3,50

## Végétarien

<b>Wrap de crudités / vinaigrette</b> .....	12,00
<b>Pâtes vegan</b> .....	12,00
<b>Mix de légumes chauds / pomme de terre</b> .....	10,00

## Pour les Petits gastronomes

(accompagné de purée, de légumes ou de frites)

<b>Steak de bœuf grillé</b> .....	9,50
<b>Dos de cabillaud vapeur</b> .....	10,00
<b>Nuggets de poulet</b> .....	8,00
<b>Pâtes (choix de la carte)</b> .....	8,00

## Les coffees

Irish (whisky).....	8,00
French (cognac).....	8,00
Russian (vodka) .....	8,00
Italian (amaretto) .....	8,00
Café Ardennais (shooter 3cl) .....	2,50

## Les alcools et liqueurs (4cl)

« Fleur de Thym » Toute la douceur et la saveur de la Provence.....	9,00
« La Blanche » Véritable eau de vie d' absinthe 57° .....	9,00
Limoncello .....	7,00
Eau de Villée .....	7,00
Poire William .....	7,00
Grappa Julia.....	7,00
Gin Bombay dry .....	7,00
Vodka .....	7,00
Bacardi .....	7,00
Grand Marnier.....	7,00
Cointreau .....	7,00
Sambucca.....	7,00
Amaretto Disaronno .....	7,00
Mandarine Napoléon.....	7,00
Baileys .....	7,00
Cognac VSOP .....	7,00
Armagnac *** .....	7,00
Calvados « Père Magloire ».....	7,00

## Les Whiskys

JB.....	7,00
Glendfiddish .....	7,00
Chivas Regal.....	7,00
Jack Daniel's.....	7,00

## Accompagnement

Coca, jus d'orange ou ananas.....	1,00
Autres softs.....	prix à la carte

## Boissons chaudes

Sélection « MASALTO »

Café – Espresso . . . . .	2,50
Décaféiné . . . . .	2,50
Cappuccino . . . . .	3,00
Lait macchiato . . . . .	3,00
Café gourmand (3 mini desserts) . . . . .	8,00

## Sélections de « LOV ORGANIC » Demandez notre carte

Thé – Infusion, certifié BIO . . . . .	3,00
Thé gourmand (3 mini desserts) . . . . .	9,00

## Les glaces

Parfum au choix : vanille, chocolat, moka, caramel beurre salé

1 boule / 2 boules / 3 boules . . . . .	2,50 / 4,50 / 6,00
Café Liégeois (glace café arrosée de café chaud, chantilly) . . . . .	6,50
Coupe Brésilienne (glace café, caramel laitier, pralin, chantilly) . . . . .	6,50
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly) . . . . .	6,50
Dame Noire (glace chocolat, chocolat chaud maison, chantilly) . . . . .	6,50

## Les sorbets

1 boule / 2 boules / 3 boules . . . . .	2,50 / 4,50 / 6,00
---	--------------------

## Les sorbets « baptisés »

Spéciale Villée (sorbet citron, arrosé d' Eau de Villée) (+2,00) . . . . .	8,50
Colonel (sorbet citron, arrosé de Vodka) (+2,00) . . . . .	8,50
Assortiment de sorbets (arrosé de Vodka ou Eau de Villée) (+2,00) . . . . .	8,50

## Assiette de fromages . . . . . 7,00

## Les douceurs

Crème brûlée . . . . .	6,50
Moelleux au chocolat . . . . .	7,00
Tarte au citron meringuée . . . . .	7,00
Tarte Tatin flambée au Calvados (+1,00) . . . . .	8,00
Mousse au chocolat Maison . . . . .	6,50
Salade de fruits frais . . . . .	6,50
Crêpes au sucre . . . . .	5,00
Crêpes mikado (Glace vanille, chocolat chaud) . . . . .	6,50
Crêpes flambées (+2,00) . . . . .	8,50

Glace vanille, au choix : amaretto, calvados, cointreau