

## Les Cocktails & Apéritifs

<b>Chantegrill</b> ..... 20 cl	<b>4,35 €</b>
<i>Pamplemousse, curaçao, gin.</i>	
<b>Surprise</b> ..... 20 cl	<b>4,90 €</b>
<i>Vodka, gloss, soho, nectar de fruits.</i>	
<b>Exotique sans alcool</b> ..... 20 cl	<b>4,50 €</b>
<i>Cocktail de nectars de fruits (abc) orange, abricot, pomme, ananas, fruit de la passion, banane, mandarine, papaye et goyave.</i>	
<b>Mojito</b> ..... 20 cl	<b>6,90 €</b>
<i>Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.</i>	
<b>Jus de tomate</b> ..... 20 cl	<b>3,75 €</b>
<b>Kir</b> ..... 12 cl	<b>3,55 €</b>
<b>Martini gin</b> ..... 7 cl	<b>5,95 €</b>
<b>Martini rouge ou blanc</b> ..... 5 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Muscat de Rivesaltes</b> ..... 5 cl	<b>4,35 €</b>
<b>Pommeau de Normandie</b> ... 5 cl	<b>4,35 €</b>
<i>«Cœur de Breuil»</i>	
<b>Porto</b> ..... 5 cl	<b>4,35 €</b>
<b>Suze</b> ..... 5 cl	<b>4,35 €</b>
<b>Gin</b> ..... 4 cl	<b>5,25 €</b>
<b>Vodka</b> ..... 4 cl	<b>5,25 €</b>
<b>Whisky</b> ..... 4 cl	<b>5,25 €</b>
<i>Vous pouvez les accompagner de Coca-Cola, d'orange, de tonic ou de Perrier ..... supplément <b>1,25 €</b></i>	
<b>Whisky baby</b> ..... 2 cl	<b>3,75 €</b>
<b>Whisky 10 ans d'âge</b> ..... 4 cl	<b>6,95 €</b>
<b>Bourbon</b> ..... 4 cl	<b>6,95 €</b>
<b>Ricard, Pastis 51</b> ..... 2 cl	<b>3,65 €</b>
<b>Kir Royal</b> ..... 12 cl	<b>6,90 €</b>
<b>Coupe de Champagne</b> ..... 12 cl	<b>6,70 €</b>
<b>Verre de Monbazillac</b> ..... 15 cl	<b>4,95 €</b>
<b>Americano «Maison»</b> ..... 7 cl	<b>5,95 €</b>



## Les Boissons Fraîches

<b>Evian</b> ..... 50 cl	<b>2,95 €</b>
..... 100 cl	<b>4,15 €</b>
<b>Badoit</b> ..... 50 cl	<b>3,45 €</b>
..... 100 cl	<b>4,75 €</b>
<b>Ferrarelle</b> ..... 50 cl	<b>3,55 €</b>
..... 100 cl	<b>4,95 €</b>
<b>Perrier</b> ..... 33 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Desperados</b> ..... 33 cl	<b>5,95 €</b>
<b>Grimbergen</b> ..... 33 cl	<b>4,95 €</b>
<i>Bière d'abbaye</i>	
<b>Kronenbourg pur malt sans alcool</b> 25 cl	<b>3,65 €</b>
<b>Pression 1664</b> ..... 25 cl	<b>3,95 €</b>
<b>Pression 1664</b> ..... 40 cl	<b>5,45 €</b>
<b>Coca-Cola</b> ..... 33 cl	<b>3,60 €</b>
<b>Coca-Cola light</b> ..... 33 cl	<b>3,75 €</b>
<b>Orangina</b> ..... 25 cl	<b>3,75 €</b>
<b>Schweppes</b> ..... 20 cl	<b>3,70 €</b>
<b>Jus de fruits à base de concentré</b> 20 cl	<b>3,50 €</b>
<i>Orange, ananas, pamplemousse, goyave, abricot.</i>	



*A votre demande, nous organisons des repas d'affaires ou bien de famille.*

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

Service compris (11 % sur le H.T)

## Les Entrées



**Entrée du Jour**  
**5,25 €**  
*Consultez l'ardoise.*



**Cocktail de crevettes et saumon fumé**  
**6,75 €**

*De délicieux dés de saumon fumé, des crevettes, avec un mesclun assaisonné d'une vinaigrette légère.*

**Chèvre chaud**  
*entouré de poitrine fumée, salade aux noix*

*Mariant avec art le croustillant et l'onctueux, servi sur toast.*  
simple **6,70 €**  
double **9,65 €**



**Salade gourmande à l'huile de noix** simple **9,35 €**  
double **12,50 €**

*Généreuse et savoureuse, vous y retrouverez les parfums du Sud Ouest : bloc de foie gras de canard, gésiers confits, magret fumé, noix et pignons de pin.*



**Bloc de foie gras de canard**  
**9,50 €**

*Accompagné de sa gelée au Porto et de ses toasts grillés.*

*Un verre de Monbazillac s'impose*  
15 cl **4,95 €**

**Buffet Fraîcheur Seul**  
**9,25 €**

**Buffet Fraîcheur à volonté** **7,65 €**

*Si vous l'accompagnez d'un plat chaud. Composez votre entrée selon votre goût, n'oubliez pas d'assaisonner et bon appétit !*



Service compris (11 % sur le H.T)

## Les Plats «Tradition»



**Brochette de lotte et saumon**  
au beurre blanc  
15,75 €

**Brochette de gambas grillées,**  
sauce béarnaise  
18,90 €

**Tagliatelles au saumon fumé**  
10,75 €



**Steak tartare**  
13,20 €  
Bœuf frais haché, servi cru avec ses condiments, vous le préparez à votre façon.



**Plat du jour**  
9,25 €  
Consultez l'ardoise.



- Marmite du pêcheur** ..... 12,10 €
- Aile de raie aux câpres** ..... 8,95 €
- Demi coquelet rôti au romarin** ... 9,90 €
- Parmentier de confit de canard aux pleurotes** ..... 13,50 €
- Moules à la normande** ..... 11,85 €  
selon arrivage  
*Moules, oignons, échalotes, persil, crème fraîche et cidre fermier.*



**Doublé de carpaccios**  
11,95 €  
Deux assiettes de fines tranches de bœuf cru...  
• Au basilic  
• Aux câpres  
• Au parmesan

## Les Grillades



**Brochette Mixed Grill**  
15,50 €  
Notre brochette «Maison», traditionnelle et simplement grillée : pavé de cœur de rumsteck, magret de canard, côte d'agneau et jambon fumé cuit.

**Super entrecôte grillée (350 g)**  
17,45 €  
Moelleuse et racée, le plaisir absolu !



**Magret de canard (170 g)**  
aux baies de cassis et pommes sarladaises  
14,75 €  
Grillé, croustillant et escalopé, accompagné de notre fameuse sauce aux baies de cassis.

**Pavé de saumon grillé**  
15,80 €  
Taillé dans du saumon frais et à accompagner d'une sauce béarnaise.



- Steak haché de bœuf grillé (140 g)** ..... 9,30 €  
façon bouchère.
- Pièce du boucher grillée (170 g)** .... 9,50 €
- Faux-filet grillé (180 g)** ..... 14,10 €  
beurre maître d'hôtel.
- Tournedos grillé (180 g)** ..... 18,95 €  
Filet de bœuf en tournedos, fondant et savoureux.  
Recommandé avec sa sauce au poivre vert.
- Andouillette de Troyes grillée sauce moutarde** ..... 10,95 €
- Chantegrill burger** ..... 9,70 €  
Pain Burger, steak haché façon bouchère (140 g), fromage fondu, sauce burger, salade, tomates, oignons.
- Pavé de cœur de rumsteck grillé (170 g)** ..... 14,40 €  
Le morceau du connaisseur, à déguster bleu ou saignant.
- Côtes d'agneau grillées** ..... 15,70 €  
aux senteurs de Provence  
3 côtes d'agneau à déguster rosées, parfumées aux herbes.

**Le saviez-vous ?**  
Nos sauces et garnitures sont servies à volonté avec tous vos plats.  
La générosité est au rendez-vous !  
Chantegrill a donc le plaisir de vous offrir la garniture de votre choix : gratiné de légumes, pommes frites, riz blanc Basmati, fagots d'haricots verts, pommes papillotes, salade de saison, gâteau de pommes de terre ou tagliatelles... ainsi que ses fameuses sauces : béarnaise, roquefort, poivre vert, échalotes ou moutarde.  
La tradition a vraiment du bon !

Les grammages indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5 %.

## Rendez-vous des Juniors 6,95 €

Jusqu'à douze ans

Buffet fraîcheur à volonté  
 Et  
 Steak haché (100 g)  
 ou Chantegrill Burger Junior  
 ou Beignets de poisson  
 ou Cordon bleu  
 Servis avec garnitures au choix et à volonté  
 Et  
 Glace Esquimau  
 ou Gourde de Compote Andros  
 ou Crêpe au chocolat ou au sucre  
 Et  
 Coca-Cola  
 ou Jus d'orange à volonté  
 ou Evian (50 cl) ou Volvic arôme fraise (33 cl)

Un menu enfant gratuit pour un adulte payant  
 le samedi midi et le dimanche soir  
 (hors jours de fête et jours fériés)

## Rendez-vous aux Buffets 15,25 €

### Fraîcheur et Douceur

Choisissez à volonté  
 vos salades préférées,  
 mélangez, assaisonnez  
 à votre guise et bon appétit !

et  
 composez votre assiette  
 de gourmandises.  
 Tous les jours, nous vous  
 proposons un choix de tartes,  
 entremets, charlottes  
 et fruits frais.



*A volonté*  
 Tous nos plats sont proposés  
 avec des sauces et des garnitures au choix.  
 Nos sauces : béarnaise, roquefort,  
 poivre vert, échalotes ou moutarde.  
 Nos garnitures : gratiné de légumes, pommes frites,  
 riz blanc Basmati, fagots d'haricots verts,  
 pommes papillotes, salade de saison,  
 gâteau de pommes de terre ou tagliatelles...



## Rendez-vous Chantegrill 17,25 €

### Entrée + Plat ou Plat + Dessert

- L'Entrée au choix •  
 Entrée du jour à l'ardoise  
 Buffet fraîcheur à volonté  
 Bloc de foie gras de canard (sup. 2,95 €)  
 Blinis au saumon frais  
 mariné à l'orange et à l'aneth  
 Salade cauchoise  
 Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes  
 Cocktail de crevettes et saumon fumé  
 Salade gourmande à l'huile de noix  
 Chèvre chaud entouré de poitrine fumée  
 Poêlon d'escargots persillés  
 au beurre d'ail (sup. 2,95 €)
- Le Plat au choix •  
 Sauces et garnitures à volonté  
 Plat du jour à l'ardoise  
 Tournedos grillé (180 g) (sup. 2,95 €)  
 Marmite du pêcheur  
 Moules à la normande  
 Parmentier de confit de canard aux pleurotes  
 Steak tartare  
 Brochette Mixed Grill  
 Super entrecôte grillée (350 g) - (sup. 2,95 €)  
 Brochette de lotte et saumon au beurre blanc  
 Pavé de cœur de rumsteck (170 g)  
 Magret de canard aux baies de cassis (170 g)  
 Côtes d'agneau grillées aux senteurs de Provence  
 Brochette de gambas grillées,  
 sauce béarnaise (sup. 2,95 €)  
 Faux-filet grillé (180 g) beurre maître d'hôtel
- Le Dessert au choix •  
 Assiette de fromages,  
 son verre de Bordeaux AOC (15 cl)  
 Buffet des douceurs à volonté  
 Tarte fine aux pommes  
 et sa boule de glace caramel  
 Crème brûlée à la gousse de vanille de Bourbon  
 Coupe Chantegrill ou Coupe América  
 Brownie aux noix de pécan  
 3 boules de glace ou sorbet au choix  
 Pêche Melba ou Chantegrill Banana  
 Crêpes Suzette arrosées de Grand-Marnier  
 Coupe Normandie ou Coupe Colonel  
 Café ou Thé Gourmand

## Rendez-vous Liberté 21,95 €

### Entrée + Plat + Dessert

À choisir dans la formule  
 Rendez-vous Chantegrill

## Rendez-vous Ciné

5 € de RÉDUCTION sur remise de votre ticket Gaumont de cinéma du jour

Tous les jours, pour un minimum de consommation de 25 € par personne.  
 Offre non cumulable avec d'autres promotions et réductions en cours.

## Rendez-vous Abondance 26,75 €

### Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boisson + Café

- L'Apéritif au choix •  
 Un kir (12 cl), Ricard (2 cl)  
 Cocktail Chantegrill ou Surprise ou Exotique (20 cl)
- L'Entrée au choix •  
 Buffet fraîcheur à volonté  
 Entrée du jour à l'ardoise  
 Salade cauchoise  
 Soupe de poissons «Maison»  
 Blinis au saumon frais  
 mariné à l'orange et à l'aneth  
 Chèvre chaud entouré de poitrine fumée
- Le Plat au choix •  
 Sauces et garnitures à volonté  
 Plat du jour à l'ardoise  
 Marmite du pêcheur  
 Moules à la normande  
 Faux-filet grillé (180 g) beurre maître d'hôtel  
 Double de carpaccios  
 au basilic, câpres ou parmesan  
 Pavé de saumon grillé  
 Andouillette de Troyes grillée sauce moutarde  
 Tagliatelles au saumon fumé
- Le Dessert au choix •  
 Camembert, Pont-l'Évêque ou Neufchâtel  
 Buffet des douceurs à volonté  
 Chocolat ou Café liégeois  
 Pêche Melba

Nougat glacé au coulis de fruits rouges  
 Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly  
 Crème brûlée à la gousse de vanille de Bourbon  
 3 Boules de glace ou sorbet au choix

- La Boisson au choix •  
 Pression 1664 (25 cl)  
 ou Kronenbourg pur malt sans alcool (25 cl)  
 Evian ou Badoit ou Ferrarelle (50 cl)  
 Pichet de vin rouge, rosé ou blanc (25 cl)  
 Coca-Cola ou Coca-Cola light (33 cl)  
 ou Orangina (25 cl)  
 Schweppes ou Jus de fruits (20 cl)
- Le café, le thé ou l'infusion au choix •

## Rendez-vous Express 13,45 €

### Entrée + Plat + Dessert

- L'Entrée au choix •  
 Buffet fraîcheur à volonté (sup. 1,75 €)  
 Entrée du jour à l'ardoise  
 Salade Chantegrill  
 Poêlon de moules au beurre persillé  
 Œuf cocotte façon grand-mère à la normande  
 Soupe de poissons «Maison»
- Le Plat au choix •  
 Sauces et garnitures à volonté  
 Plat du jour à l'ardoise  
 Pièce du boucher (170 g)  
 Marmite du pêcheur  
 Demi coquelet rôti au romarin  
 Aile de raie aux câpres  
 Steak haché de bœuf (140 g) façon bouchère  
 Tagliatelles Carbonara  
 Andouillette de Troyes sauce moutarde  
 Chantegrill Burger
- Le Dessert au choix •  
 Camembert ou Salade de fruits frais  
 2 Boules de glace au choix  
 Fromage blanc au coulis de fruits rouges  
 Tarte normande  
 Buffet douceur à volonté (sup. 1,75 €)

## Entre deux Rendez-vous 9,90 €

### Entrée + Plat ou Plat + Dessert

- L'Entrée au choix •  
 Buffet fraîcheur à volonté  
 Entrée du jour à l'ardoise
- Le Plat au choix •  
 Sauces et garnitures à volonté  
 Plat du jour à l'ardoise  
 Pièce du boucher (170 g)  
 Marmite du pêcheur  
 Carpaccio de bœuf au basilic  
 Chantegrill Burger  
 Tagliatelles Carbonara  
 Steak haché de bœuf (140 g) façon bouchère  
 Demi coquelet rôti au romarin
- Le Dessert au choix •  
 Buffet douceur à volonté  
 2 boules de glace ou sorbet au choix

Formule valable uniquement le MIDI  
 du LUNDI au VENDREDI.  
 Hors jours de fête et jours fériés.

## Les Fromages



**Camembert, Pont-l'Évêque ou Neufchâtel** ..... 4,25 €  
et sa salade aux noix

**Assiette de fromages** ..... 5,65 €  
(Pont-l'Évêque, Neufchâtel, chèvre et camembert),  
Son verre de Bordeaux AOC 15 cl  
et sa salade aux noix

## Les Desserts



**Tarte fine aux pommes**  
accompagnée d'une boule  
de glace caramel

5,75 €

Une pâte feuilletée  
d'une légèreté «aérienne».  
A savourer sans tarder tiède,  
accompagnée d'une boule  
de glace caramel.



**Crème brûlée**  
à la gousse de vanille  
de Bourbon  
5,15 €

**Ile flottante** ..... 4,95 €  
et sa crème anglaise

**Salade de fruits frais** ..... 4,75 €  
«Maison»

**Mousse au chocolat** ..... 4,70 €  
«Maison»

**Brownie**  
aux noix de pécan

6,45 €

Tiède,  
accompagné d'une boule  
de glace vanille,  
sauce caramel.



**Crêpes Suzette**  
arrosées de Grand-Marnier  
5,65 €

**Buffet Douceur Seul** 9,25 €

**Buffet Douceur à Volonté** 7,65 €

Si vous l'accompagnez d'un plat chaud.  
Composez votre assiette de gourmandises.  
Tous les jours, nous vous proposons un choix de tartes, entremets,  
charlottes et fruits frais.

**Café ou Thé  
Gourmand**

5,25 €

Un café Carte Noire ou un thé accompagné  
de mini crème brûlée et mousse au chocolat,  
Un maxi plaisir !



## Les Coupes Glacées



**Coupe Symphonie (sorbets)**

Framboise, cassis, citron vert,  
pomme verte, passion, cerise.  
2 boules au choix 3,65 €  
3 boules au choix 4,95 €

**Coupe América**

5,95 €

Trois boules de glace  
au chocolat blanc,  
nappées de sauce chocolat chaud,  
et servies avec des noix de pécan  
et de la crème chantilly.



**Chocolat ou Café Liégeois**

5,95 €

De la glace vanille servie  
avec deux boules  
de glace au chocolat  
ou au café, enrobées de sauce  
du même parfum,  
et servies avec de la crème chantilly.



**Nougat Glacé**  
au coulis de fruits rouges  
5,95 €



**Coupe Fraîcheur (glaces)** 2 boules au choix 3,65 €

Chocolat, café, vanille, fraise, pistache,  
rhum-raisins, menthe verte.  
3 boules au choix 4,95 €

**Coupe Chantegrill** ..... 5,95 €

Crème glacée menthe, avec pépites de chocolat,  
nappée de chocolat chaud.

**Coupe Colonel** ..... 5,95 €

Sorbet citron arrosé de Vodka.

**Coupe Normandie** ..... 5,95 €

Sorbet pomme arrosé de Calvados.

**Profiteroles Vanille,** ..... 5,95 €

sauce chocolat et chantilly

**Pêche Melba** ..... 5,95 €

Deux boules de glace vanille  
nappées de coulis de fruits rouges,  
servies avec des pêches  
et de la crème chantilly.

**Chantegrill Banana**

6,55 €

Une banane avec trois boules de glace  
(vanille, fraise, chocolat),  
nappées de sauce chocolat chaud  
et servies avec de la crème chantilly.



## Rendez-vous des Vins

<b>Bordeaux</b>	<b>Premières Côtes De Blaye AOC</b> ..... 75 cl <b>15,25 €</b>	
	«Château Les Graves David» ..... 37,5 cl <b>9,95 €</b>	
	<b>Bordeaux Graves AOC</b> ..... 75 cl <b>21,95 €</b>	
	«Château Peyragué» ..... 37,5 cl <b>13,75 €</b>	
	<b>Saint-Emilion Grand Cru AOC</b> ..... 75 cl <b>36,95 €</b>	
	«Saint-Paul de Dominique 2009»	
	<b>Monbazillac AOC</b> ..... 75 cl <b>24,90 €</b>	
<b>Loire</b>	<b>Touraine «Les Guinetières» AOC</b> ..... 75 cl <b>14,25 €</b>	
	«Domaine de La Renaudie» ..... 37,5 cl <b>9,25 €</b>	
	<b>Bourgueil AOC</b> ..... 75 cl <b>17,50 €</b>	
	«Domaine des Chesnaies» ..... 37,5 cl <b>10,95 €</b>	
	<b>Saumur Champigny AOC</b> ..... 75 cl <b>25,10 €</b>	
	«Domaine Filliatreau» ..... 37,5 cl <b>14,50 €</b>	
	<b>Muscadet Blanc</b> ..... 75 cl <b>14,95 €</b>	
<b>Sèvre-et-Maine Sur Lie AOC</b> ..... 37,5 cl <b>9,20 €</b>		
	«Domaine du Fief-Maugeais»	
	<b>Sancerre Blanc AOC</b> ..... 75 cl <b>26,95 €</b>	
	«Domaine des Caves du Prieuré» ..... 37,5 cl <b>16,70 €</b>	
<b>Beaujolais</b>	<b>Beaujolais Villages AOC</b> ..... 75 cl <b>19,30 €</b>	
	«Domaine de La Combe au Loup» - Cuvée de L'Oisillon ..... 37,5 cl <b>12,10 €</b>	
<b>Provence</b>	<b>Côtes de Provence Rosé AOC</b> ..... 75 cl <b>16,25 €</b>	
	«Domaine Saint-Esprit» ..... 37,5 cl <b>11,50 €</b>	
<b>Côtes du Rhône</b>	<b>Côtes du Rhône AOC</b> ..... 75 cl <b>16,85 €</b>	
	«Domaine Corne-Loup» ..... 37,5 cl <b>10,50 €</b>	
	<b>Tavel Rosé AOC</b> ..... 75 cl <b>23,95 €</b>	
	«Domaine Corne-Loup» ..... 37,5 cl <b>16,25 €</b>	
<b>Normandie</b>	<b>Cidre Bouché Fermier</b> ..... 75 cl <b>9,75 €</b>	
	«Le Pressoir d'Or» ..... 37,5 cl <b>6,60 €</b>	
<b>Champagne</b>	<b>Champagnes Bruts</b>	
	Louis Massing Grand Cru ..... 75 cl <b>39,95 €</b>	
	Veuve Massing Prestige Millésimé 2000 ..... 75 cl <b>49,95 €</b>	
<b>Vin au Verre</b> <i>le verre 15 cl</i>	<b>Premières Côtes de Blaye AOC (Rouge)</b> ..... <b>3,45 €</b>	
	<b>Côtes de Provence AOC (Rosé)</b> ..... <b>3,35 €</b>	
	<b>Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie AOC (Blanc)</b> ..... <b>3,30 €</b>	
<b>Vin en Pichets</b> <i>Au Choix :</i>	<b>Pays d'Oc I.G.P.* Merlot (Rouge)</b>	
	<b>Pays d'Oc I.G.P.* Cinsault (Rosé)</b>	
	<b>Blanc de Blancs (Blanc)</b>	
<b>Le Verre 15 cl 2,65 €</b>	<b>Le Pichet 25 cl 4,40 €</b>	<b>Le Pichet 50 cl 8,80 €</b>

\* Indication Géographique Protégée

### • VIN DU MOIS •

Demandez notre sélection à l'hôtesse.

*Une carafe d'eau est mise gracieusement à votre disposition.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Consommez avec modération.

Service compris (11 % sur le H.T.)



*A votre demande, nous organisons des repas d'affaires ou bien de famille.*

Chez Chantegrill, les Cartes Bleues, Visa, American Express sont acceptées.

Les titres restaurants et chèques vacances également.

Les paiements par chèques français, étrangers, Eurochèques et monnaies étrangères ne sont pas acceptés.

## Les Digestifs & Boissons Chaudes

<b>Grand-Marnier, Cointreau, Marie Brizard, Get 27, Baileys</b> ..... 4 cl	<b>5,25 €</b>
<b>Cognac, Armagnac</b> ..... 4 cl	<b>5,25 €</b>
<b>Calvados «Château Du Breuil»</b> ..... 4 cl	<b>5,25 €</b>
<b>Crèmes et Liqueurs</b> ..... 4 cl	<b>5,25 €</b>
<i>Mûre, cassis, framboise, pêche.</i>	
<b>Alcool de Poire «Williams»</b> ..... 4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Irish Coffee</b> .....	<b>6,95 €</b>
<b>Café Dégustation Chantegrill</b> .....	<b>4,35 €</b>
<i>Un expresso accompagné d'un verre de Calvados 2 cl.</i>	
<b>Café</b> .....	<b>1,85 €</b>
<i>Un subtil mélange de grandes origines pour vous offrir un expresso aux arômes intenses.</i>	
<b>Café Carte Noire</b> .....	<b>2,15 €</b>
<i>Perfection des purs Arabicas pour un expresso nommé désir...</i>	
<b>Décaféiné</b> .....	<b>1,95 €</b>
<i>L'Afrique et le Brésil réunis pour tous les plaisirs d'un véritable expresso décaféiné.</i>	
<b>Thé, Infusion</b> .....	<b>2,75 €</b>
<i>Thé, tilleul, verveine-menthe.</i>	
<b>Cappuccino</b> .....	<b>3,45 €</b>
<i>L'harmonie d'un expresso et de crème chantilly, le tout recouvert de pépites de chocolat.</i>	



Service compris (11 % sur le H.T.)

L'établissement est tenu de fermer ses portes à 1 h 00