

Les Apéritifs

Kir	12 cl	4,90	Vodka	4 cl	7,50
Kir Normand	12 cl	5,10	Whisky	4 cl	7,50
Kir pétillant	12 cl	6,50	<i>Accompagnement : Coca-Cola, tonic,</i>		
Kir royal	12 cl	9,90	<i>jus d'orange ou Perrier supplément</i>		1,50
Coupe de Champagne	12 cl	9,50	Whisky <i>Baby</i>	2 cl	5,50
Martini Gin	7 cl	9,30	Whisky Aberlour <i>10 ans d'âge</i>	4 cl	10,00
Martini <i>Rouge ou Blanc</i>	5 cl	6,50	Bourbon	4 cl	9,50
Muscat de Rivesaltes	5 cl	6,50	Ricard, Pastis 51	2 cl	5,10
Pommeau de Normandie « <i>Cœur de Breuil</i> »	5 cl	6,50	Verre de Coteaux du Layon	15 cl	7,50
Porto	5 cl	6,50	Américano « <i>Maison</i> »	7 cl	9,00
Suze	5 cl	6,50	Plancha apéritif		9,50
Gin	4 cl	7,50	<i>Assortiment de charcuteries pour 2 personnes.</i>		

Les Cocktails

Chantegrill	20 cl	7,50
<i>Curaçao, Gin, pamplemousse.</i>		
Spritz	20 cl	8,90
<i>Campari, Perrier, Prosecco.</i>		
Mojito	20 cl	9,50
<i>Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.</i>		
Pina Colada	20 cl	9,00
<i>Rhum, jus d'ananas, crème de coco.</i>		
Exotique sans alcool	20 cl	6,90
<i>Cocktail de nectars de fruits (abc) orange, abricot, pomme, ananas, fruit de la passion, banane, mandarine, papaye et goyave.</i>		
Mojito Fraise sans alcool	20 cl	8,50
<i>Sirop de fraise, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.</i>		



Les Eaux Minérales

Evian	33 cl	50 cl	100 cl
Badoit		3,95	5,30
San Pellegrino		4,30	5,90
Perrier		4,90	6,20
	5,50		

Les Bières Pression

1664 Pression	25 cl	33 cl	50 cl
Grimbergen blonde	4,50	5,95	9,00
	5,10	6,75	10,20

Les Bières Bouteille

Desperados	33 cl	6,90
Hoegaarden blanche	33 cl	6,10
Kronenbourg pur malt Sans Alcool	25 cl	5,90

Les Sodas et Jus de Fruits

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33 cl	4,90
Orangina / Fanta	25 cl	4,90
Lipton Ice Tea Pêche	25 cl	4,90
Schweppes Tonic ou Agrumes	20 cl	4,90
Jus de fruits à base de concentré	20 cl	4,50
<i>Orange, ananas, pamplemousse, abricot, pomme.</i>		
Jus de tomate 100 % pur jus	20 cl	5,30

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.
Service compris (11 % sur le H.T) - prix exprimés en euro*



Les Entrées



Entrée du jour 8,50
Consultez l'ardoise.



Salade périgourdine Simple 12,50
Vous y retrouverez les parfums du Sud Ouest : Double 17,90
foie gras de canard « maison », gésiers confits, magret de canard, noix.

Chèvre chaud au miel Simple 8,90
avec ou sans poitrine fumée. Double 14,70
Mariant avec art le croustillant et l'onctueux, servi sur toast avec sa salade aux noix.

Casolette de Saint-Jacques et moules 13,50
à la crème de camembert.

Saumon gravlax accompagné de crème ciboulette 15,80
et ses toasts grillés.



Salade Maxi gourmande aux 4 saveurs 19,90
Chèvre chaud, foie gras de canard « maison », magret fumé, Saint-Jacques et saumon gravlax.

Foie gras de canard « maison » 18,50
Accompagné de sa confiture d'oignons et ses toasts grillés.
Un verre de Coteaux du Layon s'impose 15 cl 7,50

Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail la dz 15,50



Buffet Fraîcheur Seul 13,50

Buffet Fraîcheur à volonté
10,90

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



La liste des allergènes présents volontairement dans les recettes proposées est disponible et en libre accès au bar.

Service compris (11 % sur le H.T) - prix exprimés en euro.



Le Plat du Jour 12,50

Consultez l'ardoise.

Le Terroir

Langue de bœuf <i>sauce piquante</i>	14,50
Andouillette de Troyes grillée <i>sauce moutarde</i>	15,40
Escalope de poulet <i>sauce basilic</i>	15,50
Camembert au lait cru rôti	18,90

Pomme papillote, charcuteries, pains toastés et salade.



Les Poissons



Moules à la normande <i>(selon arrivage)</i>	15,90
<i>Moules, oignons, persil, crème et cidre fermier.</i>	
Aile de raie (170 g) aux câpres	15,80
Escalope de saumon (150 g) à la crème de gambas	18,50
Papillote de poisson à la provençale <i>(selon arrivage)</i>	17,70
Tagliatelles au saumon à la crème de basilic	14,90

Les tout-légume

Assiette végétarienne	12,90
<i>Ratatouille, riz Basmati aromatisé, pomme papillote, haricots verts, tagliatelles et salade.</i>	
Steak de soja (100 g)	14,50
Burger normand végétarien	16,90
<i>Pain Burger, steak de soja (100 g), camembert, crème, tomates et oignons.</i>	

Service compris (11 % sur le H.T) - prix exprimés en euro.



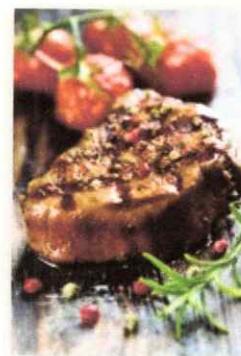


Le Cru

- Steak tartare** 18,90
Bœuf frais haché, servi cru avec ses condiments, vous le préparez à votre façon.
- Double de carpaccios** 17,10
Deux assiettes de fines tranches de boeuf cru marinées au basilic, câpres ou copeaux de Grana Padano.

Les Grillades

- Filet de boeuf grillé (180 g)** 25,00
Fondant et savoureux, recommandé avec sa sauce au poivre vert.
- Super entrecôte grillée (300 g)** . Moelleuse et racée, le plaisir absolu ! 25,80
- Chantegrill Burger** 15,90
Pain Burger, steak haché façon bouchère (150 g), fromage fondu, sauce burger, tomates, oignons.
- Chicken Burger** 14,80
Pain Burger, filet de poulet, fromage fondu, sauce burger, tomates, oignons.
- Burger normand** 16,90
Pain Burger, steak haché façon bouchère (150 g), camembert, crème fraîche, tomates, oignons.
- Steak haché de bœuf (150 g) façon bouchère** 13,80
- Pavé de rumsteak grillé (150 g)** 16,50
- Faux-filet grillé (150 g) au beurre persillé.** 15,50



- Trio gourmand sauce béarnaise** 17,90
Magret de canard, pavé de rumsteak, côte d'agneau.
- Côtes d'agneau grillées aux senteurs de Provence** 18,50
3 côtes d'agneau à déguster rosées, parfumées aux herbes.

Tous nos plats sont proposés avec une sauce et une garniture au choix.

*Nos garnitures :
 ratatouille, pommes frites, riz basmati aromatisé, pomme papillote,
 haricots verts, salade de saison, ou tagliatelles...*

*... ainsi qu'une sauce :
 béarnaise, camembert, poivre vert,
 échalotes ou moutarde.
 La tradition a vraiment du bon !*



Rendez-vous aux Buffets

Fraîcheur et Douceur

20,50

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.



Rendez-vous Express 19,80

• Entrée + Plat + Dessert •

Le plat au choix

Buffet fraîcheur à volonté (sup. 1,95)

Entrée du jour à l'ardoise

Cassiolette de moules au camembert

Salade de gésiers aux noix

Le plat au choix

Plat du jour à l'ardoise

Faux-filet (150 g) au beurre persillé

Langue de bœuf sauce piquante

Andouillette de Troyes sauce moutarde

Escalope de poulet sauce basilic

Chantegrill Burger

Aile de raie aux câpres

Le Dessert au choix

Camembert

Île flottante ou Mousse au chocolat « maison »

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

Tarte normande glace vanille

Buffet douceur à volonté (sup. 1,95)

Petit Chantegrill 6,90

jusqu'à 5 ans

• Plat + Dessert ou Plat + Boisson •

Steak haché de bœuf (100 g)

ou Chantegrill Burger Junior

ou Nuggets de poulet

ou Saucisse

Servis avec garnitures au choix et à volonté

• Dessert au choix ou Boisson au choix

1 boule de glace au choix

ou Fromage blanc aux Smarties

ou Crêpe au chocolat ou au sucre

ou

Coca-Cola ou Jus de pomme

ou Evian (50 cl) avec sirop au choix

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

Bons Plans Chantegrill

Ciné



Profitez de 5 euros de réduction *

sur remise de votre ticket de cinéma du jour.
Offre valable tous les jours,
pour un minimum de 35 euros par personne.

Hôtel

10 % de remise sur votre addition *

sur présentation de votre facture d'hôtel.

Etudiant

10 % de remise sur votre addition *

sur présentation de votre carte d'étudiant.

Carte

de

Fidélité

15 euros à valoir sur votre 21ème repas *

(1 case complétée pour un repas consommé)
N'hésitez pas à la demander.

* Offre non cumulable avec d'autres promotions
et réductions en cours.

Entre 2 rendez-vous 14,90

• 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

Carpaccio de bœuf mariné au basilic

Chicken Burger

Steak haché de bœuf (150 g) façon bouchère

Tagliatelles au saumon à la crème de basilic

Le Dessert au choix

Buffet douceur à volonté

2 boules de glace ou sorbet au choix

•

Formule valable

du LUNDI MIDI ou VENDREDI MIDI.

Hors jours de fête et jours fériés.

Chantegrill Junior 9,90

jusqu'à douze ans

Buffet fraîcheur à volonté

et

Steak haché de bœuf (100 g)

ou Chantegrill Burger Junior

ou Nuggets de poulet

ou Saucisse

Servis avec garnitures

au choix et à volonté

et

1 Boule de glace au choix et chantilly

ou Fromage blanc aux Smarties

ou Crêpe au chocolat ou au sucre

et

Coca-Cola ou Jus de pomme

ou Evian (50 cl) avec sirop au choix

Composez votre menu !

Rendez-vous Chantegrill 24,90

• Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert •

Rendez-vous Liberté 29,50

• Entrée + Plat + Dessert •

Rendez-vous Abondance 36,90

• Apéritif * + Entrée + Plat
+ Dessert + Boisson* + Café •

* Apéritif au choix

Kir (12 cl) ou Ricard (2 cl)
ou Cocktail Chantegrill (20 cl)
Whisky (4 cl) ou Cocktail Exotique (20 cl)

* Boisson au choix

Pression 1664 (25 cl)
ou Kronenbourg pur malt
sans alcool (25 cl)
ou Evian ou Badoit ou San Pellegrino (50 cl)
ou Pichet de vin rouge,
rosé ou blanc (25 cl)
ou Coca-Cola, ou Coca-Cola Zéro (33 cl)
ou Orangina ou Fanta (25 cl)
ou Lipton Ice Tea Pêche (25 cl)
ou Schweppes ou Jus de fruits (20 cl)

* Café, thé ou infusion au choix

L'Entrée au choix

- Entrée du jour à l'ardoise
- Buffet fraîcheur à volonté
- Cassolette de Saint-Jacques et moules à la crème de camembert
- Saumon gravlax accompagné de crème ciboulette et ses toasts grillés
- Chèvre chaud au miel avec ou sans poitrine fumée
- Foie gras de canard « maison » (sup. 2,90)
- Salade périgourdine
- Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail (sup. 2,90)

Le Plat au choix

Sauces et garnitures à volonté

- Plat du jour à l'ardoise
- Filet de bœuf grillé (180 g) (sup. 2,90)
- Moules à la normande
- Camembert au lait cru rôti, charcuteries, pomme papillote, pains toastés et salade
- Salade Maxi gourmande aux 4 saveurs
- Burger normand
- Pavé de rumsteak grillé (150 g)
- Steak tartare
- Papillote de poisson à la provençale
- Côtes d'agneau grillées aux senteurs de Provence
- Super entrecôte grillée (300 g) (sup. 2,90)
- Trio gourmand sauce bearnaise
Magret de canard, rumsteak, côte d'agneau
- Escalope de saumon à la crème de gambas

Le Dessert au choix

- Assiette de fromages, son verre de Bordeaux AOC (15 cl)
- Buffet des douceurs à volonté
- Dame verte
- Coupe Normandie
- Crème brûlée à la vanille
- Nougat glacé au coulis de fruits rouges
- 3 Boules de glace ou sorbet au choix
- Liégeois Banana
- Crêpes aux pommes caramélisées glace vanille
- Chocolat ou Café liégeois
- Café ou Thé gourmand

Tous nos plats sont proposés avec une sauce et une garniture au choix.
Nos sauces : béarnaise, camembert, poivre vert, échalotes ou moutarde.
Nos garnitures : ratatouille, pommes frites, haricots verts,
riz Basmati aromatisé, pomme papillote,
salade de saison ou tagliatelles.



Les Fromages

Camembert, Livarot et sa salade	5,20
Assiette de fromages (Camembert, Livarot et Chèvre), et son verre de Côtes de Blaye (Bordeaux) 15 cl et sa salade.	7,50

Les Desserts

Mousse au chocolat «maison»	7,50
Crème brûlée à la vanille	8,00
Crêpes aux pommes caramélisées glace vanille	9,90
Île flottante	6,50
Café ou Thé Gourmand	8,90
Champagne Gourmand	15,90

Un café, un thé ou une coupe de champagne accompagné d'une mousse au chocolat, crème brûlée à la vanille, banane caramel et boule de glace vanille.



Buffet Douceur Seul
13,50

Buffet Douceur à volonté
10,90

*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.*

Les Coupes Glacées

Sorbets		Glaces	
Framboise, citron vert, cassis, pomme verte, passion.		Chocolat, café, vanille, fraise, pistache, caramel au beurre salé, rhum-raisins.	
2 boules au choix	4,90	3 boules au choix	6,90



Coupe Normandie

Une boule de glace caramel au beurre salé, pommes caramélisées, Calvados et chantilly.

8,90

Chocolat ou Café Liégeois

*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.*

8,50

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

8,50

Dame verte

*Trois boules de glace pistache, nappées de sauce chocolat chaud,
servies avec de la crème chantilly.*

8,50

Liégeois Banana

*De la banane avec une boule de glace vanille, boudoir,
sauce chocolat chaud et crème chantilly.*

8,90



Service compris (11 % sur le H.T) - prix exprimés en euro

Les Vins

Bordeaux	37,5 cl	75 cl	Côtes du Rhône	37,5 cl	75 cl
1ères Côtes de Blaye AOC	13,90	20,90	Côtes du Rhône AOC	14,10	20,90
« Château Les Graves David »			« Domaine des Jonquiers »		
Bordeaux Graves AOC	29,90		Tavel Rosé AOC	19,90	29,80
« Château Fleur Clémence »			« Domaine Corne-Loup »		
Saint-Emilion Grand Cru AOC	49,50		Normandie		
« Château de la Cour » 2016			« Le Pressoir d'Or »		
Coteaux du Layon AOC	32,80		Cidre bouché fermier 75 cl	15,90	
Loire			Champagne Brut		
Bourgueil AOC	14,50	23,90	Veuve Pelletier	49,00	
« Domaine des Chesnaies »			Le Brun de Neuville	59,00	
Saumur Champigny AOC	17,95	29,90	« Cuvée Chardonnay »		
« Domaine Filliatreau »			Vins au verre		15 cl
Muscadet Blanc	16,90	20,80	1ères Côtes de Blaye AOC (rouge)	5,50	
Sèvre et Maine AOC			Côtes de Provence AOC (rosé)	5,90	
« Domaine Le Fief de la Brie »			Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC (blanc)	5,20	
Sancerre Blanc AOC	21,90	38,50	Chardonnay AOC (blanc)	5,90	
« Domaine Tassin »			Vins en Pichets ou choix		
Bourgogne			Pays d'Oc I.G.P.* Merlot (rouge)		
Chardonnay AOC	25,00		Pays d'Oc I.G.P.* Cinsault (rosé)		
« Domaine de Cibadiès »			Blanc de Blancs (blanc)		
Provence			Le verre 15 cl 3,90 Le pichet 25 cl 6,50 Le pichet 50 cl 13,00		
Côtes de Provence Rosé AOC	15,90	23,90	* Indication Géographique Protégée		
« Château Saint-Esprit »					

Les Digestifs

Grand-Marnier, Cointreau, Marie Brizard, Get 27, Baileys, Cognac, Armagnac	4 cl	8,50
Calvados «Château Du Breuil» 8 ans d'âge .	4 cl	9,50
Crèmes et Liqueurs	4 cl	7,50
Mûre, cassis, framboise, pêche, violette.		
Alcool de Poire « Williams »	4 cl	8,90
Irish Coffee		9,90
Rhum Diplomatico		9,50

Les Boissons Chaudes

Café	2,30
Décaféiné	2,50
Thé, infusion	3,50
Thé, tilleul, tilleul-menthe, verveine, verveine-menthe.	
Chocolat chaud	4,50
Cappuccino	5,10
aux pépites de chocolat.	

LES PLATS «FAITS MAISON»
SONT ÉLABORÉS SUR PLACE
À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.



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

Chez Chantegrill, les Cartes Bleues Visa, American Express,
titres restaurants et chèques vacances sont acceptés.
Les paiements par chèques français, étrangers,
Eurochèques et monnaies étrangères
ne sont pas acceptés.

