

Les Apéritifs

Kir	12 cl	4,05	Vodka	4 cl	6,50
Kir Normand	12 cl	4,30	Whisky	4 cl	6,50
Kir pétillant	12 cl	5,50	Accompagnement : Coca-Cola, tonic, jus d'orange ou Perrier supplément		1,20
Kir royal	12 cl	8,50	Whisky Baby	2 cl	4,50
Coupe de Champagne	12 cl	8,00	Whisky 10 ans d'âge	4 cl	8,50
Martini Gin	7 cl	7,20	Bourbon	4 cl	8,50
Martini Rouge ou Blanc	5 cl	5,10	Ricard, Pastis 51	2 cl	4,25
Muscat de Rivesaltes	5 cl	5,10	Verre de Coteaux du Layon	15 cl	6,50
Pommeau de Normandie «Cœur de Breuil»	5 cl	5,10	Américano «Maison»	7 cl	7,70
Porto	5 cl	5,10	Plancha apéritif		7,50
Suze	5 cl	5,10	<i>Assortiment de charcuteries.</i>		
Gin	4 cl	6,50			

Les Cocktails

Tonic normand	20 cl	6,90
<i>Gin, pamplemousse, limonade, jus de citron.</i>		
Sex on the beach	20 cl	7,80
<i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas et de cranberry.</i>		
Mojito	20 cl	8,50
<i>Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.</i>		
Pina Colada	20 cl	7,70
<i>Rhum, jus d'ananas, crème de coco.</i>		
Exotique sans alcool	20 cl	5,50
<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	6,90
<i>Sirop de fraise, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.</i>		



Les Eaux Minérales

	33 cl	50 cl	100 cl
Evian		3,50	4,80
Badoit		3,80	5,00
San Pellegrino		3,90	5,20
Perrier	3,95		

Les Bières Pression

	25 cl	33 cl	50 cl
1664 Pression	4,05	5,20	7,50
Grimbergen blonde	4,50	5,60	7,80

Les Bières Bouteille

Desperados	33 cl	6,50
Hoegaarden blanche	33 cl	5,60
Kronenbourg pur malt Sans Alcool	25 cl	3,95

Les Sodas et Jus de Fruits

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro ou Light	33 cl	3,95
Orangina	25 cl	3,95
Lipton Ice Tea Pêche	25 cl	4,50
Schweppes	20 cl	3,95
Jus de fruits à base de concentré	20 cl	3,80
<i>Orange, ananas, pamplemousse, goyave, abricot.</i>		
Jus de tomate 100% pur jus	20 cl	4,50

*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 6,50
Consultez l'ardoise.



Salade périgourdine à l'huile de noix Simple 10,90

*Vous y retrouverez les parfums du Sud Ouest : foie gras de canard «maison», Double 15,30
gésiers confits, magret de canard, noix et pignons de pin.*

Chèvre chaud servi avec ou sans poitrine fumée ... Simple 7,10

*Mariant avec art le croustillant et l'onctueux, Double 11,60
servi sur toast avec sa salade aux noix.*

Cassolette de Saint-Jacques et moules 11,50

à la crème de camembert.

Saumon gravlax accompagné de crème ciboulette 12,90

et ses toasts grillés.

Foie gras de canard «maison» 13,80

Accompagné de sa confiture d'oignons et ses toasts grillés.

Un verre de Coteaux du Layon s'impose 15 cl 6,50

Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail la dz 13,70



Salade Maxi gourmande aux 4 saveurs 16,90

*Oeuf poché, chèvre chaud, foie gras de canard «maison»,
magret fumé, Saint-Jacques et saumon gravlax.*



Buffet Fraîcheur Seul 10,50

**Buffet Fraîcheur à volonté
8,90**

*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 10,50

Consultez l'ardoise.

Le Terroir

Langue de bœuf <i>sauce piquante</i>	11,50
Andouillette de Troyes grillée <i>sauce moutarde</i>	12,40
Filet de poulet grillé <i>sauce au choix</i>	13,10
Camembert au lait cru rôti	15,90

Pomme papillote, charcuteries, pains toastés et salade.



Les Poissons

Moules à la normande <i>(selon arrivage)</i>	13,90
<i>Moules, oignons, échalotes, persil, crème fraîche et cidre fermier.</i>	
Marmite de Saint-Jacques et gambas <i>à la crème basilic</i>	19,90
Aile de raie <i>aux câpres</i>	12,80
Pavé de saumon grillé <i>sauce béarnaise</i>	16,50
Tagliatelles au saumon <i>à la crème</i>	13,60



Les tout-légume

Assiette végétarienne	9,90
<i>Ratatouille, riz blanc Basmati, haricots verts, pomme papillote, tomates provençales.</i>	
Steak de soja (100 g)	12,50
Rösti Burger ou Burger végétarien	13,90
<i>Galette de pommes de terre ou Pain Burger, steak de soja (100 g), sauce burger, tomates, oignons.</i>	

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



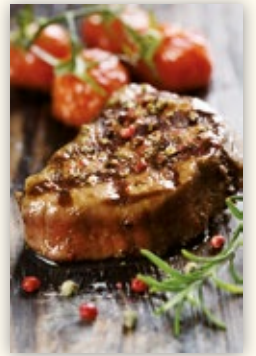


Le Cru

- Steak tartare** 16,10
Bœuf frais haché, servi cru avec ses condiments, vous le préparez à votre façon.
- Double de carpaccios** 14,90
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)** 19,50
Fondant et savoureux, recommandé avec sa sauce au poivre vert.
- Super entrecôte grillée (350 g)** . Moelleuse et racée, le plaisir absolu ! 19,80
- Chantegrill Burger** 12,90
Pain Burger, steak haché façon bouchère (150 g), fromage fondu, sauce burger, salade, concombre, tomates, oignons.
- Chicken Burger** 12,50
Pain Burger, filet de poulet, fromage fondu, sauce burger, salade, concombre, tomates, oignons.
- Rösti Burger normand** 14,90
Galette de pommes de terre, steak haché façon bouchère (150 g), Livarot fondu, sauce burger, tomates, concombre, oignons.
- Steak haché de bœuf (150 g) façon bouchère** 10,80
- Pièce du boucher grillée (150 g)** 11,50
- Onglet de boeuf (180 g)** . Recommandé avec sa sauce échalotes. 16,30



- Magret de canard (170 g) aux baies de cassis** 15,90
Grillé, croustillant et escalopé, accompagné de pommes sarladaises.
- Côtes d'agneau grillées aux senteurs de Provence** 16,50
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 blanc basmati, haricots verts,
 pommes papillotes, 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

17,50

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 15,95

• Entrée + Plat + Dessert •

L'Entrée au choix

Buffet fraîcheur à volonté (sup. 1,95)

Entrée du jour à l'ardoise

Oeuf cocotte façon grand-mère

Cassolette de moules au camembert

Le Plat au choix

Sauces et garnitures à volonté

Plat du jour à l'ardoise

Pièce du boucher grillée (150 g)

Filet de poulet grillé sauce au choix

Langue de boeuf sauce piquante

Aile de raie aux câpres

Andouillette de Troyes sauce moutarde

Chantegrill Burger

Le Dessert au choix

Camembert ou Île flottante

Nougat glacé au coulis de framboises

Salade de fruits frais «Maison»

2 Boules de glace ou sorbet au choix

Buffet douceur à volonté (sup. 1,95)

Petit Chantegrill 5,90

jusqu'à 5 ans

• Plat + Dessert ou Plat + Boisson •

Steak haché de bœuf (100 g)

ou Chantegrill Burger Junior

ou Beignets de poisson

ou Cordon bleu

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 d'orange

ou Evian (50 cl) avec sirop de fraises

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 25 euros par personne.

Hôtel

15 % 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

15 euros à valoir sur votre 21ème repas *

de

(1 case complétée pour un repas consommé)

Fidélité

N'hésitez pas à la demander.

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

Entre 2 rendez-vous 12,50

• 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 boeuf mariné au basilic

Chicken Burger

Steak haché de bœuf (150 g) façon bouchère

Tagliatelles au saumon à la crème

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 8,90

jusqu'à douze ans

Buffet fraîcheur à volonté

et

Steak haché de bœuf (100 g)

ou Chantegrill Burger Junior

ou Beignets de poisson

ou Cordon bleu

Servis avec garnitures

au choix et à volonté

et

2 Boules de glace au choix

ou Fromage blanc aux Smarties

ou Crêpe au chocolat ou au sucre

et

Coca-Cola ou Jus d'orange

ou Evian (50 cl) avec sirop de fraises

Composez votre menu !

Rendez-vous Chantegrill 19,90

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

Rendez-vous Liberté 24,50

• Entrée + Plat + Dessert •

Rendez-vous Abondance 31,50

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

* Apéritif au choix

Kir (12 cl) ou Ricard (2 cl)
ou Cocktail Tonic normand (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, Coca-Cola light ou zéro (33 cl)
ou Orangina (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 servi avec ou sans poitrine fumée
- Foie gras de canard «maison» (sup. 2,90)
- Salade périgourdine à l'huile de noix
- 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 boeuf grillé (180 g) (sup. 2,90)
- Doublé de carpaccios de bœuf au choix
- Camembert au lait cru rôti, charcuteries, pomme papillote, pains toastés et salade
- Salade Maxi gourmande aux 4 saveurs
- Rösti Burger normand
- Onglet de boeuf grillé (180 g)
- Steak tartare
- Pavé de saumon grillé sauce béarnaise
- Super entrecôte grillée (350 g) - (sup. 2,90)
- Magret de canard (170 g) aux baies de cassis
- Côtes d'agneau grillées aux senteurs de Provence
- Marmite de Saint-Jacques et gambas (sup. 2,90) à la crème basilic

Le Dessert au choix

- Assiette de fromages, son verre de Bordeaux AOC (15 cl)
- Buffet des douceurs à volonté
- Dame verte
- Tiramisu poire chocolat
- Coupe glacée du mois
- Crème brûlée à la vanille
- Nougat glacé au coulis de framboises
- 3 Boules de glace ou sorbet au choix
- Chantegrill Banana
- Crêpes aux pommes caramélisées
- Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly
- 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,
riz blanc Basmati, haricots verts,
pommes papillotes, salade de saison ou tagliatelles.



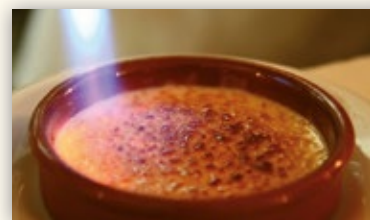
Les Fromages

Camembert, Livarot et sa salade	4,50
Assiette de fromages (Camembert, Livarot et Chèvre), et son verre de Côtes de Blaye (Bordeaux) 15 cl et sa salade.	6,20

Les Desserts

Tiramisu poire chocolat	6,70
Crème brûlée à la vanille	6,20
Crêpes aux pommes caramélisées	7,80
Salade de fruits frais «Maison»	5,50
Café ou Thé Gourmand	6,90
Champagne Gourmand	12,50

Un café, un thé ou une coupe de champagne accompagné d'un tiramisu poire chocolat, crème brûlée à la vanille, pommes caramélisées et boule de glace du mois.



Buffet Douceur Seul
10,50

Buffet Douceur à volonté
8,90

*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

Framboise, citron vert,
cassis, pomme verte, passion.

2 boules au choix 4,20

Glaces

Chocolat, café, vanille, fraise, pistache,
caramel au beurre salé, rhum-raisins.

3 boules au choix 5,90



Coupe glacée du Mois 6,10

De la glace vanille servie avec deux boules de glace aux saveurs originales. Un plaisir différent chaque mois.

Chocolat ou Café Liégeois 6,90

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

Nougat glacé au coulis de framboises 6,90

Dame verte 6,90

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

Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly 6,90

Chantegrill Banana 7,50

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



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

Les Vins

Bordeaux	37,5 cl	75 cl
1ères Côtes de Blaye AOC « Château Les Graves David »	12,50	18,90
Bordeaux Graves AOC « Château Fleur Clémence »	26,90	
Saint-Emilion Grand Cru AOC « Château Montlabert » 2015	46,50	
Coteaux du Layon AOC.....	29,80	
Loire		
Touraine « Les Guinetières » AOC..... « Domaine de la Renaudie »	10,50	15,10
Bourgueil AOC « Domaine des Chesnaies »	11,80	18,90
Saumur Champigny AOC..... « Domaine Filliatreau »	16,95	28,90
Muscadet Blanc Sèvre et Maine AOC « Domaine Le Fief de la Brie »	12,90	18,80
Sancerre Blanc AOC « Domaine Tassin »	18,90	33,50
Beaujolais		
Beaujolais Villages AOC..... « Domaine de la Combe au loup »	13,50	21,50
Provence		
Côtes de Provence Rosé AOC « Château Saint-Esprit »	13,60	19,90

Côtes du Rhône	37,5 cl	75 cl
Côtes du Rhône AOC « Domaine des Jonquiers »	13,10	19,90
Tavel Rosé AOC « Domaine Corne-Loup »	18,90	28,80
Normandie		
« Le Pressoir d'Or »		
Cidre bouché fermier 75 cl.....		12,90
Cidre rosé 33 cl.....		5,90
Champagne Brut		
Veuve Pelletier.....		42,50
Le Brun de Neuville..... « Cuvée Chardonnay »		55,00
Vins au verre		15 cl
1ères Côtes de Blaye AOC (rouge).....		4,50
Côtes de Provence AOC (rosé).....		4,80
Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC (blanc).....		4,60
Vins en Pichets au choix		
Pays d'Oc I.G.P.* Merlot (rouge)		
Pays d'Oc I.G.P.* Cinsault (rosé)		
Blanc de Blancs (blanc)		
Le verre 15 cl 3,15	Le pichet 25 cl 5,25	Le pichet 50 cl 10,50

* Indication Géographique Protégée

Les Digestifs

Grand-Marnier, Cointreau, Marie Brizard,		
Get 27, Baileys, Cognac, Armagnac 4 cl	6,10	
Calvados «Château Du Breuil» 8 ans d'âge . 4 cl	6,90	
Crèmes et Liqueurs 4 cl	5,95	
Mûre, cassis, framboise, pêche, violette.		
Alcool de Poire « Williams » 4 cl	6,80	
Irish Coffee 7,90		
Café dégustation Chantegrill 5,10		
Un expresso accompagné d'un verre de Calvados 2 cl.		

Les Boissons Chaudes

Café 2,10	
Un subtil mélange de grandes origines pour vous offrir un expresso aux arômes intenses.	
Décaféiné 2,20	
L'Afrique et le Brésil réunis pour tous les plaisirs d'un véritable expresso décaféiné.	
Thé, infusion..... 2,95	
Thé, tilleul, tilleul-menthe, verveine, verveine-menthe.	
Cappuccino 3,90	
L'harmonie d'un expresso et de crème chantilly, le tout recouvert de pépites de chocolat.	



*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.



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

