

Les Apéritifs

| | | | | | |
|---|-------|------|--|-------|------|
| Kir | 12 cl | 3,75 | Vodka | 4 cl | 5,80 |
| Kir normand | 12 cl | 3,95 | Whisky | 4 cl | 5,80 |
| Kir pétillant | 12 cl | 4,95 | <i>Vous pouvez les accompagner de</i> | | |
| Kir royal | 12 cl | 7,90 | <i>Coca-Cola, d'orange,</i> | | |
| Coupe de Champagne | 12 cl | 7,50 | <i>de tonic ou de Perrier supplément</i> | | |
| Martini Gin | 7 cl | 6,80 | | | |
| Martini <i>Rouge ou Blanc</i> | 5 cl | 4,90 | Whisky <i>Baby</i> | 2 cl | 3,95 |
| Muscato de Rivesaltes | 5 cl | 4,90 | Whisky <i>10 ans d'âge</i> | 4 cl | 7,50 |
| Pommeau de Normandie «Cœur de Breuil» | 5 cl | 4,90 | Bourbon | 4 cl | 7,50 |
| Porto | 5 cl | 4,90 | Ricard, Pastis 51 | 2 cl | 3,90 |
| Suze | 5 cl | 4,90 | Verre de Coteaux du Layon | 15 cl | 5,90 |
| Gin | 4 cl | 5,80 | Américano «Maison» | 7 cl | 6,90 |

Les Cocktails

| | | |
|--|-------|------|
| Chantegrill | 20 cl | 5,10 |
| <i>Pamplemousse, curaçao, gin.</i> | | |
| Surprise | 20 cl | 5,50 |
| <i>Vodka, gloss, soho, nectar de fruits.</i> | | |
| Mojito | 20 cl | 7,70 |
| <i>Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.</i> | | |
| Pina Colada | 20 cl | 6,90 |
| <i>Rhum, jus d'ananas, crème de coco.</i> | | |
| Exotique sans alcool | 20 cl | 4,95 |
| <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 | 6,50 |
| <i>Sirop de fraise, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau gazeuse.</i> | | |



Les Eaux Minérales

| | 33 cl | 50 cl | 100 cl |
|----------------------|-------|-------|--------|
| Evian | | 3,20 | 4,60 |
| Badoit | | 3,70 | 4,95 |
| San Pellegrino | | 3,80 | 5,10 |
| Perrier | 3,95 | | |

Les Bières Pression

| | 25 cl | 33 cl | 50 cl |
|-------------------------|-------|-------|-------|
| 1664 Pression | 3,95 | 5,10 | 6,90 |
| Grimbergen blonde | 4,35 | 5,50 | 7,50 |

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 le parfums du Sud Ouest : bloc de foie gras de canard, Double 14,30
 gésiers confits, magret de canard, noix et pignons de pin.

Tartare de cabillaud à l'orange 7,60
 aux baies roses.

Chèvre chaud servi avec ou sans poitrine fumée ... Simple 7,10
 Double 10,80
 Mariant avec art le croustillant et l'onctueux,
 servi sur toast avec sa salade aux noix.

Chiffonnade de melon et jambon cru de pays Simple 7,70
 Double 11,10
 Un subtil mélange entre le salé et le sucré. (selon saison)



Verrine d'avocat et crevettes au citron vert 8,50
 Avocat, crevettes et chantilly de citron vert

Bloc de foie gras de canard 10,30
 Accompagné de sa gelée de groseilles et ses toasts grillés.

Un verre de Coteaux du Layon s'impose 15 cl 5,90

Poêlon d'escargots persillés au beurre d'ail la dz 10,50

Salade Maxi gourmande aux 4 saveurs 15,90
 Melon, jambon cru de pays, crevettes, chèvre chaud, foie gras de canard,
 magret fumé.



Buffet Fraîcheur Seul 10,30

Buffet Fraîcheur à volonté
8,50

*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 10,20

Consultez l'ardoise.

Le Terroir

| | |
|--|-------|
| Langue de boeuf <i>sauce piquante</i> | 10,20 |
| Moules à la normande <i>(selon arrivage)</i> | 12,50 |
| <i>Moules, oignons, échalotes, persil, crème fraîche et cidre fermier.</i> | |
| Filet de poulet grillé <i>à la provençale</i> | 10,30 |
| Andouillette de Troyes grillée <i>sauce moutarde</i> | 12,20 |



Les Poissons

| | |
|---|-------|
| Filet de daurade royale <i>au beurre d'amandes</i> | 16,70 |
| Brochette de gambas grillées <i>sauce béarnaise</i> | 19,90 |
| Aile de raie <i>aux câpres</i> | 12,50 |
| Pavé de saumon grillé <i>sauce béarnaise</i> | 16,30 |
| 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) | 12,30 |
| Rösti Burger ou Burger végétarien | 12,80 |
| <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



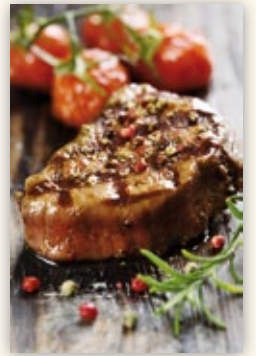


Le Cru

- Steak tartare** 14,90
Bœuf frais haché, servi cru avec ses condiments, vous le préparez à votre façon.
- Double de carpaccios** 13,10
Deux assiettes de fines tranches de boeuf cru marinées au basilic, câpres ou copeaux de Grana Padano.

Les Grillades

- Châteaubriand grillé (180 g)** 19,50
Filet de bœuf fondant et savoureux, recommandé avec sa sauce au poivre vert.
- Assiette Mixed Grill** 15,90
Traditionnelle et simplement grillée : onglet de boeuf, magret de canard et côtes d'agneau.
- Super entrecôte grillée (350 g)** . Moelleuse et racée, le plaisir absolu ! 18,50
- Chantegrill Burger** 12,60
Pain Burger, steak haché façon bouchère (150 g), fromage fondu, sauce burger, salade, tomates, oignons.
- Chicken Burger** 12,30
Pain Burger, filet de poulet, fromage fondu, sauce burger, salade, tomates, oignons.
- Pacific Rösti Burger** 15,10
Galettes de pommes de terres, saumon, crème ciboulette, tomates et oignons.
- Rösti Burger normand** 14,50
Galettes de pommes de terre, steak haché façon bouchère (150 g), Livarot fondu, sauce burger, tomates, oignons.
- Steak haché de bœuf (150 g) façon bouchère** 9,90
- Pièce du boucher grillée (170 g)** 10,50
- Onglet de boeuf (180 g)** . Recommandé avec sa sauce échalotes. 15,70



- Magret de canard (170 g) au miel et citron vert** 15,50
Grillé, croustillant et escalopé, accompagné de pommes sarladaises.
- Côtes d'agneau grillées aux senteurs de Provence** 15,90
3 côtes d'agneau à déguster rosées, parfumées aux herbes.

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 :
 ratatouille, pommes frites, riz blanc Basmati, haricots verts,
 pommes papillotes, salade de saison, ou tagliatelles...

... ainsi que ses sauces :
 béarnaise, roquefort, poivre vert,
 échalotes ou moutarde.
 La tradition a vraiment du bon !



Rendez-vous aux Buffets

Fraîcheur et Douceur

16,95

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 14,95

• Entrée + Plat + Dessert •

L'Entrée au choix

Buffet fraîcheur à volonté (sup. 1,75)

Entrée du jour à l'ardoise

Salade de chèvre rôti

Gratiné de moules à la provençale

Salade estivale

Le Plat au choix

Sauces et garnitures à volonté

Plat du jour à l'ardoise

Pièce du boucher (170 g)

Langue de boeuf sauce piquante

Filet de poulet grillé à provençale

Aile de raie aux câpres

Steak haché de bœuf (150 g) façon bouchère

Tagliatelles au saumon à la crème

Andouillette de Troyes sauce moutarde

Chantegrill Burger ou Chicken Burger

Le Dessert au choix

Camembert ou Salade de fruits frais

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

Mousse au chocolat ou Tarte normande

2 Boules de glace ou sorbet au choix

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Buffet douceur à volonté (sup. 1,75)

Petit Chantegrill 5,50

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 samedi midi et le dimanche soir (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 *

(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 deux rendez-vous 11,90

• 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)

Chantegrill Burger ou Chicken Burger

Aile de raie aux câpres

Carpaccio de boeuf mariné au basilic

Steak haché de bœuf (150 g) façon bouchère

Tagliatelles au saumon à la crème

Filet de poulet grillé à la provençale

Le Dessert au choix

Buffet douceur à volonté

2 boules de glace ou sorbet au choix

Formule valable du LUNDI au VENDREDI.

Hors jours de fête et jours fériés.

Chantegrill Junior 8,50

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 18,50

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

Rendez-vous Liberté 22,90

• Entrée + Plat + Dessert •

Rendez-vous Abondance 29,90

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

* Apéritif au choix
Kir (12 cl) ou Ricard (2 cl)
ou Cocktail Chantegrill,
Surprise ou Exotique

* Boisson au choix
Pression 1664 (25 cl)
ou Kronenbourg pur malt
sans alcool (25 cl)
ou Evian ou Badoit ou Ferrarelle (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
- Tartare de cabillaud à l'orange
- Chèvre chaud servi avec ou sans poitrine fumée
- Bloc de foie gras de canard (sup. 2,90)
- Chiffonnade de melon et jambon cru de pays
- Verrine d'avocat et crevettes au citron vert
- 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
- Châteaubriand grillé (180 g) (sup. 2,90)
- Filet de daurade royale au beurre d'amandes
- Doublé de carpaccios de bœuf au choix
- Salade Maxi gourmande aux 4 saveurs
- Rösti Burger normand
- Assiette Mixed grill
- Onglet de boeuf grillé (180 g)
- Steak tartare
- Pavé de saumon grillé sauce béarnaise
- Super entrecôte grillée (350 g) - (sup. 2,90)
- Pacific Rösti Burger
- Moules à la normande
- Magret de canard (170 g) au miel et citron vert
- Côtes d'agneau grillées aux senteurs de Provence
- Brochette de gambas grillées (sup. 2,90)

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 au beurre salé
- Coupe glacée du mois
- Crème brûlée à la gousse de vanille de Bourbon
- Nougat glacé au coulis de fruits rouges
- Moelleux au chocolat au cœur fondant
- 3 Boules de glace ou sorbet au choix
- Chantegrill Banana ou Coupe América
- Crêpes Suzette arrosées de Grand-Marnier
- Fraise Melba
- Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly
- Chocolat ou Café liégeois
- Café ou Thé gourmand

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 : ratatouille, pommes frites,
riz blanc Basmati, haricots verts,
pommes papillotes, salade de saison ou tagliatelles.

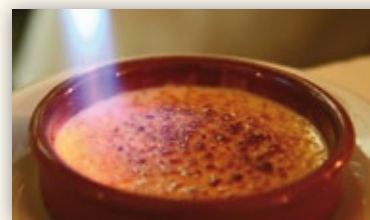


Les Fromages

| | |
|--|------|
| Camembert, Livarot et sa salade | 4,25 |
| Assiette de fromages (Camembert, Livarot et Chèvre), et son verre de Côtes de Blaye (Bordeaux) 15 cl et sa salade. | 5,90 |

Les Desserts

| | |
|--|------|
| Tarte fine aux pommes accompagnée d'une boule de glace caramel | 5,90 |
| <i>Une pâte feuilletée d'une légèreté « aérienne ».</i> | |
| <i>A savourer sans tarder tiède, accompagnée d'une boule de glace caramel au beurre salé.</i> | |
| Crème brûlée à gousse de vanille de Bourbon | 5,50 |
| Moelleux au chocolat au cœur fondant | 6,50 |
| Salade de fruits frais | 5,25 |
| Mousse au chocolat | 5,25 |
| Crêpes Suzette arrosées de Grand-Marnier | 6,70 |
| Café ou Thé Gourmand | 6,10 |
| <i>Un café Carte Noire accompagné de fraises et chantilly, mousse au chocolat, millefeuille et boule de glace du mois.</i> | |



Buffet Douceur Seul
10,30

Buffet Douceur à volonté
8,50

*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 |
|--|---|
| Abricot, framboise, citron vert, cassis, pomme verte, passion, pêche. | Chocolat, café, vanille, fraise, pistache, caramel au beurre salé, rhum-raisins, menthe verte. |
| 2 boules au choix | 3 boules au choix |
| 3,95 | 5,50 |



| | |
|--|------|
| Coupe glacée du Mois | 5,90 |
| <i>De la glace vanille servie avec deux boules de glace aux saveurs originales. Un plaisir différent chaque mois.</i> | |
| Chocolat ou Café Liégeois | 6,50 |
| <i>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.</i> | |
| Nougat glacé au coulis de fruits rouges | 6,50 |
| Fraise Melba | 6,50 |
| <i>Deux boules de glace vanille nappées de coulis de fruits rouges, servies avec des fraises et de la crème chantilly.</i> | |
| Profiteroles vanille, sauce chocolat et chantilly | 6,50 |
| Coupe América | 6,50 |
| <i>Trois boules de glace au chocolat blanc, nappées de sauce chocolat chaud, et servies avec des noix de pécan et de la crème chantilly.</i> | |
| Chantegrill Banana | 6,95 |
| <i>Une banane avec trois boules de glace (vanille, fraise, chocolat), nappées de sauce chocolat chaud et servies avec de la crème chantilly.</i> | |



Les Vins

| | | | | | |
|--|---------|-----------------|---------|-----------------|------|
| Bordeaux | 37,5 cl | 75 cl | | | |
| 1ères Côtes de Blaye AOC « Château Les Graves David » | 11,50 | 16,90 | | | |
| Bordeaux Graves AOC « Château Le Bonnat » | 15,50 | 28,90 | | | |
| Saint-Emilion Grand Cru AOC « Château Les Jardins de Soutard » 2011 | | 39,90 | | | |
| Coteaux du Layon AOC | | 28,80 | | | |
| 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 » | 15,95 | 27,50 | | | |
| Muscadet Blanc Sèvre et Maine sur Lie AOC « Marie-Louise » | 12,50 | 17,80 | | | |
| Sancerre Blanc AOC « Domaine Tassin » | 18,90 | 32,50 | | | |
| Beaujolais | | | | | |
| Beaujolais Villages AOC « Domaine de la Combe au loup » | 13,10 | 20,90 | | | |
| Provence | | | | | |
| Côtes de Provence Rosé AOC « Château Saint-Esprit » | 12,90 | 18,80 | | | |
| Côtes du Rhône | | | 37,5 cl | 75 cl | |
| Côtes du Rhône AOC « Domaine Corne-Loup » | 11,90 | 17,90 | | | |
| Tavel Rosé AOC « Domaine Corne-Loup » | 17,80 | 26,50 | | | |
| Normandie | | | | | |
| Cidre bouché fermier « Le Pressoir d'Or » | 7,90 | 11,20 | | | |
| Champagne Brut | | | | | |
| Louis Massing Grand cru | | | 42,50 | | |
| Louis Massing Cuvée Prestige | | | 55,00 | | |
| Vins au verre | | | | 15 cl | |
| 1ères Côtes de Blaye AOC (rouge) | | | 3,95 | | |
| Côtes de Provence AOC (rosé) | | | 4,05 | | |
| Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC (blanc) | | | 3,90 | | |
| 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 | 2,95 | Le pichet 25 cl | 4,90 | Le pichet 50 cl | 9,80 |

* Indication Géographique Protégée

Les Digestifs

| | | |
|---|------|------|
| Grand-Marnier, Cointreau, Marie Brizard, Get 27, Baileys, Cognac, Armagnac | 4 cl | 5,95 |
| Calvados «Château Du Breuil» 8 ans d'âge | 4 cl | 6,50 |
| Crèmes et Liqueurs Mûre, cassis, framboise, pêche, violette. | 4 cl | 5,95 |
| Alcool de Poire « Williams » | 4 cl | 6,50 |
| Irish Coffee | | 7,80 |
| Café dégustation Chantegrill Un expresso accompagné d'un verre de Calvados 2 cl. | | 4,90 |

Les Boissons Chaudes

| | |
|--|------|
| Café Un subtil mélange de grandes origines pour vous offrir un expresso aux arômes intenses. | 1,95 |
| Café Carte Noire Perfection des purs Arabicas pour un expresso nommé désir... | 2,30 |
| Décaféiné L'Afrique et le Brésil réunis pour tous les plaisirs d'un véritable expresso décaféiné. | 2,10 |
| Thé, infusion Thé, tilleul, tilleul-menthe, verveine, verveine-menthe. | 2,85 |
| Cappuccino L'harmonie d'un expresso et de crème chantilly, le tout recouvert de pépites de chocolat. | 3,70 |



**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.*

