
ENTRÉES

Nems au poulet et petite salade thaïe	9,80 €
Terrine de canard au poivre vert, confit d'oignons	5,90 €
Oeuf mayonnaise et macédoine de légumes à la parisienne	6,00 €

SALADES

Salade Apo-César <i>Mélange de salade, tomates cerises, concombres, aiguillettes de poulet croustillantes, bacon frit, croûtons, pommes, parmigiano reggiano AOP, sauce Caesar</i>	19,00 €
Salade Fermière <i>Mélange de salade, tomates cerises, croûtons, oeuf poché, pommes de terre sautées, toast de chèvre frais et miel, carottes rapées, noix, oignons rouges</i>	19,00 €

VIANDES

Pavé de veau grillé, jus court au thym, pommes sautées, griolles	23,50 €
Reblo-Burger frites <i>(Pain bun artisanal, steak haché de boeuf Black angus, lard grillé, reblochon AOP, oignons caramélisés, sauce barbecue)</i>	19,00 €
Tartare de bœuf français «Charolais» 180g, salade et frites	19,90 €
Pavé de rumsteck mûré, jus court, petits légumes et gratin dauphinois	23,50 €

POISSONS

CUISINE DU MONDE

DESSERTS

Dos de cabillaud au curry et lait de coco, riz parfumé et petits légumes	23,90 €
Filet de bar aux légumes façon grassoise, sauce beurre citron, écrasé de pommes de terre	23,90 €
Tartare de saumon d'atlantique mariné à l'huile d'olive vierge, gingembre, citron et aneth, frites et salade	22,90 €
Tartiflette revisitée façon Ph Etchebest au reblochon AOP	17,50 €
Tajine d'agneau revisitée aux pruneaux et amandes	22,00 €
Risotto au poulet et champignons des bois	18,60 €
Parmentier de canard revisité aux petites carottes et champignons de Paris	21,90 €
Ravioles Grantortelli aux cèpes et ricotta, sauce crémeuse au parmesan, champignons sautées	21,90 €
Lasagnes aux légumes bio et mozzarella buffala AOP	17,50 €
Pasta sauce crémeuse parfumée à la truffe, jambon speck et poêlée de champignons	23,90 €
Profiteroles au craquelin glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes effilées	12,00 €
Crème brûlée à la vanille et son macaron	9,50 €
Mi-cuit au chocolat, glace à la vanille et chantilly	9,90 €
Assiette Gourmande	10,00 €
Tourte crumble aux pommes , caramel au beurre salé , glace vanille	8,00 €

NOS APÉRITIFS

Coupe de champagne (14cl)	
Mercier Brut	11,00 €
Joseph Perrier Blanc de blancs	13,00 €
Veuve Cliquot	13,00 €
Canard Duchêne Extra Brut Bio	13,00 €
Mercier Rosé	12,00 €
Porto (6cl)	5,50 €
Marsala aux amandes (6cl)	5,50 €
Ricard (4cl)	5,50 €
Martini (6cl)	5,50 €
<i>Blanc, rouge et rosé</i>	
Absinthe (4cl)	6,50 €
Kir (12cl)	4,50 €
Kir royal (14cl)	10,50 €
Ratafia (6cl)	6,00 €
Campari (6cl)	5,50 €
Americano maison (8cl)	7,50 €
Spritz (20cl)	9,00 €

NOS BIÈRES PRESSION

Heineken (33cl/50cl)	5,20 € / 7,80 €
Affligem (33cl/50cl)	5,90 € / 8,80 €
Lagunitas (I.P.A. - 33cl/50cl)	6,50 € / 8,80 €
Desperados (33cl/50cl)	5,90 € / 8,80 €
Edelweiss (33cl/50cl)	5,90 € / 8,80 €
Picon bière (33cl/50cl)	6,50 € / 9,80 €
Bière sirop (33cl/50cl)	5,90 € / 8,80 €
Panaché (33cl/50cl)	5,20 € / 7,80 €
Nos bières du moment (33cl/50cl)	6,90 € / 9,80 €

NOS BIÈRES BOUTEILLES

La rémoise, blonde, ambrée (33cl)	5,50 €
Paix dieux (33cl)	7,50 €
Vedette blanche IPA (33cl)	6,50 €
Maredsous triple (33cl)	6,50 €
Chimay bleue (33cl)	6,50 €
Pelfort brune (33cl)	6,00 €
Duvel (33cl)	7,00 €
Corona (33cl)	7,00 €



Orval (33cl)	7,50 €
Rochefort N°10 (33cl)	8,50 €
Kwak (33cl)	7,50 €
Guinness (33cl)	8,50 €
Brooklyn Effect (sans alcool - 35.5cl)	5,50 €
Sun in Shining (33cl)	7,50 €