



LA CHAUME

DEPUIS 1967

Vins au Pichet

Rouge

	Verre	12cl	25cl	50cl	100cl
Bordeaux AOP Jean Degaves	3,50 €	6 €	9 €	17 €	
Brouilly AOP Château de la Chaize	4 €	7 €	13 €	25 €	
Côtes du Rhône AOP	3,50 €	6 €	9 €	17 €	

Rosé

Ventoux AOP Terre et Ambre	3,50 €	6 €	9 €	17 €	
Côtes de Provence AOP Cuvée du Golfe	4 €	8 €	11 €	22 €	

Blanc

Sauvignon Vin de France	3,50 €	6 €	9 €	17 €	
-------------------------	--------	-----	-----	------	--

Vins Rosés

	37,5cl	75cl
Buzet AOC		18 €
Cabernet d'Anjou AOC		15 €
Chinon AOC		21 €
Côtes de Provence AOP		21 €
Côtes de Provence Supérieur AOP	35 €	
Listel Gris IGP	15 €	
Tavel AOC	13 €	21 €

Vins Blanc

	37,5cl	75cl
Bourgogne Aligoté AOC		23 €
Chablis AOC		40 €
Gewurtztraminer Vin d'Alsace	17 €	25 €
Riesling Vin d'Alsace		22 €

Vins Rouge

	37,5cl	75cl
Beaumes de Venise AOP		28 €
La Croix St ROC Grand Vin de Bordeaux	15 €	27 €
St Nicolas de Bourgueil Domaine Mabilleau	15 €	25 €
Brouilly AOP Château de la Chaize		31 €
Côtes du Rhône AOC		22 €
Gigondas AOP Cuvée Prestige Rouge		45 €
Saumur Champigny AOC	13 €	24 €

Vins Pétillants

Champagne Nicolas Feuillatte	75cl	70 €
Freixenet Cava	75cl	25 €

Apéritifs

Kir au Vin Blanc 10cl	4 €
Americano Maison 10cl	6 €
Coupe Champagne ou Kir Royal 10cl	7 €
Martini Blanc ou Rouge 8cl	4 €
Ricard ou Pastis 2cl	4 €
Suze, Porto ou Guignolet 8cl	4 €
Whisky 4cl	5 €
Jack Daniel's, Bushmills, Cardhu 4cl	7 €

Les Classiques

Cuba Libre 15cl ou Alcool Jus 15cl	6 €
Aperol Spritz ou Gin Fizz 20cl	8 €
Margarita 25cl ou Pina Colada 28cl	8 €
Tequila Sunrise 28cl	8 €
Ti Punch (Rhum Havana) 4cl	6 €

Mojitos

Classique	8 €
Fraise ou Framboise	8,50 €
Coco ou Passion	8,50 €
Royal	9 €
(Rhum Havana)	

Cocktail Sans Alcool 5 €

Kentumi : Sirop de Citron, Glace Vanille, Jus de Passion, Limonade.

Martiniquais : Sirop de Coco, Lait, Jus de Banane.

Paddington : Sirop de Fraise, Jus de Pamplemousse, Canada Dry.

Pussy Foot : Sirop de Citron, Jus d'Orange, Coca.

Scoubidou : Sirop de Litchi, Jus de Banane et de Fraise.

Virgin Mojito : Sirop de Canne, Menthe, Citron Vert, Limonade.

Planche Apéritive Mixte 15 €

Cocktails Maison 28cl 8 €

Acapulco : Tequila, Rhum, Malibu, Jus d'Ananas et de Pamplemousse.

Bronx : Gin, Liqueur de Fraise et de Citron, Jus de Cranberry.

Côte d'Amour : Grand Marnier, Campari, Triple Sec, Champagne.

Démangeaison Tropicale : Rhum Blanc et Ambré, Vodka, Jus de Mangue.

Fourmi dans la Culotte : Vodka, Liqueur de Fraise et de Citron, Jus de Passion.

Las Vegas : Whisky, Liqueur de Fraise et de Banane, Jus de Banane.

Lolotte : Vodka, Malibu, Liqueur de Banane et de Mure, Jus de Mangue.

Petit Diable : Vodka, Liqueur de Fraise et Citron, Jus de Fraise et de Cranberry.

Trou Noir : Vodka, Vodka Noire, Liqueur de Myrtille, Jus de Raisin, Sirop de Gingembre.

Softs

Canada Dry 33cl	3 €
Cidre Doux ou Brut 25cl	3,50 €
Cidre Doux ou Brut 75cl	8 €
Coca ou Coca Zéro 33cl	3 €
Diabolo ou Sirop à l'Eau 25cl	2,50 €
Fanta Citron ou Orangina 33cl	3 €
Ice Tea Peche ou Oasis Tropical 33cl	3 €
Limonade Bouteille 33cl	3 €
Schweppes Agrumes ou Tonic 33cl	3 €

Eaux Minérales

Badoit 50 cl ou 100 cl	3 € ou 5 €
Perrier 33 cl	3 €
San Pellegrino 50 cl ou 100 cl	3 € ou 5 €
Vittel 50 cl ou 100 cl	3 € ou 5 €

Jus de Fruits

Au Verre 25 cl : Mangue ou Passion	3 €
Bouteille 25 cl : Abricot, Ananas, Banane, Fraise, Orange, Pamplemousse, Pomme, Raisin ou Tomate	3 €
Pressé : Orange ou Citron	4 €

Irish & Co 7€

Canarios (Rhum Ambré 4cl)	Italian Coffee (Amaretto 4cl)
French Coffee (Cognac 4cl)	Mexican Coffee (Tequila 4cl)
Irish Coffee (Whisky 4cl)	Normandie Coffee (Calva 4cl)

Boissons Chaudes & Digestifs

Café ou Décaféiné	2 €
Grand Café, Chocolat Chaud ou Grand Café Crème	4 €
Café ou Chocolat Viennois	4,50 €
Vin Chaud ou Grog	5 €
Thé Vert Menthe, Thé Noir, Verveine ou Tilleul	3 €
Amaretto, Bailey's ou Limoncello 4cl	5 €
Armagnac, Calvados, Cognac, Get 27 ou Get 31 4cl	5 €
Rhum Vieux 4cl : Don Papa, Diplomatico, Clément	7 €
Poire Williams ou Mirabelle 4cl	7 €

Blondes

Bitburger	33cl, 4.8°, Allemagne	5,50 €
Carlsberg	33cl, 5°, Danemark	4,50 €
Chimay Dorée	33cl, 4.8°, Belgique	7 €
Corona	35.5cl, 6°, Mexique	5 €
Cuvée des Trolls	25cl, 9°, Belgique	5,50 €
Delirium Tremens	33cl, 9°, Belgique	8 €
Desperados	33cl, 5.9°, France	5,50 €
Duvel	33cl, 8.5°, Belgique	6 €
Heineken	25cl, 5°, Pays-Bas	4 €
La Chouffe	33cl, 8°, Belgique	7 €
Lefte Blonde	33cl, 6.6°, Belgique	4,50 €
Orval	33cl, 6.2°, Belgique	9,50 €
Perroni	33cl, 0°, Italie	4 €
Super Bock	33cl, 5.2°, Portugal	4 €
Tripel Karmeliet	33cl, 8°, Belgique	8,50 €
Wesmalle Triple	33cl, 9.5°, Belgique	8 €

Pression

Demi Pression	25cl	4 €
Pinte Pression	50cl	8 €

Ambrées

Chimay Rouge	33cl, 7°, Belgique	5,50 €
Chimay Triple	33cl, 8°, Belgique	5,50 €
Fruit Défendu	33cl, 8.5°, Belgique	8,50 €
Kwak	33cl, 8.4°, Belgique	8 €
Martin's	33cl, 5.8°, Angleterre	7,50 €
Mont des Cats	33cl, 7.6°, France	8,50 €
Pietra	33cl, 6°, Corse	6,50 €

Blanches

Aiguille Blanche	33cl, 5°, Savoie	9,50 €
Ayinger	50cl, 5.1°, Allemagne	8 €
Kiara	33cl, 4.5°, Corse	7 €
Franziskaner Hefe	50cl, 5°, Allemagne	8 €
Franziskaner Kristallklar	50cl, 5°, Allemagne	8 €
Hoegaarden	25cl, 4.9°, Belgique	4 €

Brunes

<i>Bourgogne des Flandres</i> 33cl, 5°, Belgique	7,50 €
<i>Carolus D'or</i> 33cl, 8,5°, Belgique	7,50 €
<i>Chimay Bleue</i> 33cl, 9°, Belgique	6 €
<i>Franziskaner Dunkel</i> 50cl, 5°, Allemagne	8 €
<i>Guinness</i> 33cl, 7,5°, Irlande	6 €
<i>Leffe Brune</i> 33cl, 6,5°, Belgique	6,50 €
<i>Pelforth Brune</i> 33cl, 6,5°, France	5 €
<i>St Bernardus Abt 12</i> 33cl, 10°, Belgique	8 €

Régionales

<i>Font and Bleau 5B</i> 33cl, 5°, Blanche, Fontainebleau	7,50 €
<i>Font and Bleau 6B</i> 33cl, 6°, Blonde, Fontainebleau	7,50 €
<i>Font and Bleau 7A</i> 33cl, 7°, Ambrée, Fontainebleau	7,50 €
<i>Gatine Ambrée</i> 33cl, 7,5°, Gatinais	7,50 €
<i>Gatine Blanche</i> 33cl, 4,8°, Gatinais	7,50 €
<i>Gatine Blonde</i> 33cl, 5,8°, Gatinais	7,50 €
<i>La Mousse de Bleau Blonde & Bio</i> 33cl, 6°, Fontainebleau	7,50 €
<i>La Mousse de Bleau Ambrée & Bio</i> 33cl, 6°, Fontainebleau	7,50 €
<i>Tourmaline Pale Ale</i> 33cl, 4,5°, Brasserie de la Juine	7,50 €
<i>Pondichéry IPA</i> 33cl, 6,5°, Brasserie de la Juine	7,50 €
<i>Nauwak Ambrée</i> 33cl, 5,5°, Brasserie Kings of Nauwak, Etampes	7,50 €
<i>Nauwak Blonde</i> 33cl, 5,5°, Brasserie Kings of Nauwak, Etampes	7,50 €
<i>Nauwak IPA</i> 33cl, 5,5°, Brasserie Kings of Nauwak, Etampes	8,50 €
<i>Red Is Dead</i> 33cl, 5,5°, Fruits Rouges, Brasserie Kings of Nauwak, Etampes	8,50 €

À Partager

<i>Chimay Cinq Cents</i> 75cl, Ambrée, 8°, Belgique	15 €
<i>Chimay Grande Réserve</i> 75cl, Brune, 9°, Belgique	15 €
<i>Faro Lindemans</i> 75cl, Fruitée, 4°, Belgique	13,50 €
<i>Fischer Tradition</i> 65cl, Blonde, 6°, France	8 €
<i>Trois Monts</i> 75cl, Blonde, 8,5°, France	10 €

Fruitées

<i>Faro Lindemans</i> 25cl, 4°, Belgique	6,50 €
<i>Framboise Lindemans</i> 25cl, 2,5°, Belgique	6,50 €
<i>Kriek Lindemans</i> 25cl, 3,5°, Belgique	6,50 €
<i>Pecheresse</i> 25cl, 2,5°, Belgique	6,50 €

Entrées

Planche de Charcuterie _____	15 €
Planche de Fromages _____	15 €
Planche Mixte _____	15 €
Bruschetta à la Normande, Gravlax de Saumon _____	8 €
Avocat aux Crevettes _____	8 €
Carpaccio de Boeuf _____	9 €
Déclinaison d'Asperges _____	9 €
Mille-Feuille de Tomate Mozzarella di Bufala _____	8 €

Enfants 8 €

servi avec Frites ou Tagliatelles

Steak Hâché
ou
Nuggets

Dessert : Pom'Pote ou Boule de Glace

Salades Composées 14 €

Caesar : Poulet, Oeuf, Crouton, Parmesan, Sauce Caesar.

Chèvre Chaude : Toasts de Crottin de Chèvre, Graines de Courges, Crispy d'Oignons, Oeuf.

Gersoïse : Magret Fumé, Gésiers de Volaille, Pomme, Coppeaux de Bloc de Foie Gras, Oeuf.

Océane : Saumon Gravlax, Avocat, Crevettes Décortiquées, Tomates Cerise, Agrumes, Beignets de Calamars.

Plats

<i>Andouillette 5A</i> _____ <i>15 €</i>	<i>Faux Filet de Boeuf Sauce au Choix</i> _____ <i>16 €</i>
<i>Frites, Sauce au Choix : Poivre, Echalote, Roquefort</i>	<i>Frites, Sauce au Choix : Poivre, Echalote, Roquefort</i>
<i>Ballotine de Volaille</i> _____ <i>14 €</i>	<i>1/2 Magret de Canard</i> _____ <i>17 €</i>
<i>Légumes de Rôtis de Saison, Crème d'Estragon</i>	<i>Mousseline de Patates Douces, Sauce Vin Rouge</i>
<i>Cote d'Agneau</i> _____ <i>14 €</i>	<i>Pavé de Saumon</i> _____ <i>17 €</i>
<i>Légumes de Rôtis de Saison, Crème d'Estragon</i>	<i>Nouilles Sautées à la Thai</i>
<i>Entrecôte</i> _____ <i>17 €</i>	<i>Tartare de Boeuf Classique Frites</i> _____ <i>14 €</i>
<i>Frites, Sauce au Choix : Poivre, Echalote, Roquefort</i>	<i>Tartare de Boeuf à l'Italienne Frites</i> _____ <i>15 €</i>
	<i>Vierge de Légumes, Pignons de Pin, Basilic, Olives</i>

*Toutes nos Sauces Sont Faites Maison.
Origine de nos Viandes : Union Européenne*

Desserts

Assiette de Fromages _____	5 €
Brioche Façon Pain Perdu _____	6 €
Café, Thé ou Décaféiné Gourmand _____	7 €
Catherine en Chemise (Fromage Blanc et Crème de Marrons) _____	6 €
Crème Brûlée ou Île Flottante Maison _____	6 €
Fondant à la Châtaigne _____	7 €
Fondant au Chocolat _____	6 €
Mousse au Chocolat Maison _____	6 €
Tartare de Mangue et Ananas _____	6 €
Tartelette Citron Maison _____	6 €

Crêpes Maison

Beurre, Sucre ou Beurre Sucre _____	3,50 €
Chocolat, Miel ou Confiture _____	4 €
Nutella ou Crème de Marrons _____	4,50 €

2 € La Boule

Café, Caramel au Beurre Salé, Cassis, Chocolat,
Citron Vert, Coco, Fraise, Framboise, Mangue,
Menthe Chocolat, Noisette, Passion,
Pistache, Poire, Pomme Verte,
Rhum Raisin, Vanille.

Glaces

Banana Split ou Profiteroles (3 choux maison) _____	7 €
Café, Caramel ou Chocolat Liégeois ou Dame Blanche _____	6,50 €
Pêche Melba ou Poire Belle Hélène _____	7 €
Mystère ou Nougat Glacé _____	5,50 €

Glaces Alcoolisées 7,50 €

After Eight : 2 Boules Menthe Chocolat, Chocolat Chaud, Get 27 2cl
Antillaise : 2 Boules Rhum Raisin, Rhum Ambré 2cl
Bounty : 2 Boules Coco, Chocolat Chaud, Malibu 2cl
Colonel : 2 Boules Citron Vert, Vodka 2cl
Pays d'Auge : 2 Boules Pomme Verte, Calva 2cl
Williamine : 2 Boules Poire, Poire William 2cl



DEPUIS 1967