LES ENTRÉES FROIDES

- LA CERVELLE DE VEAU TARTARE 16,00€
- CARPACCIO DE BŒUF IRLANDAIS, COPEAUX DE VIEUX PARMESAN ET SALADE DE ROQUETTE
  18,00€
- CARPACCIO DE BŒUF IRLANDAIS, COPEAUX DE VIEUX PARMESAN, HUILE DE TRUFFE ET ROQUETTES
  19,50€
- SAUMON FUME & SES GARNITURES 19,50€
- LE CROTIN DE CHAVIGNOL 1 PIECE 15,00€
- LE CROTIN DE CHAVIGNOL 2 PIECES 19,00€
- LE HOMARD EN BELLE-VUE (± 400 GR) Prix du Jour
- LE TOURTEAU EN BELLE-VUE Prix du Jour

LES ENTRÉES CHAUDES

- LES FONDUS AUX 4 FROMAGES « MAISON » 1 PIECE 8,00€
- LES FONDUS AUX 4 FROMAGES « MAISON » 2 PIECES 16,00€
- LES CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES « MAISON »
  1 PIÉCE Prix du jour
- LES CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES « MAISON »
  2 PIÉCES Prix du jour
- LE « MIXTE » CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES ET FONDU AUX 4 FROMAGES « MAISON » Prix du jour
- LA CASSOLETTE DE SCAMPI SIX COLONNES (DIABLE)
  19,00€
- LA CASSOLETTE DE SCAMPI À L'AIL
  19,00€

- LA CERVELLE DE VEAU MEUNIÈRE
  18,00€
- CUISSES DE GRENOUILLES À L'AIL
  17,00€

LES PÂTES

- LE SPAGHETTI BOLOGNAISE 16,00€
- LE SPAGHETTI JAMBON-FROMAGE 16,50€
- LE SPAGHETTI AUX LEGUMES 16,00€
- LE SPAGHETTI ALLE VONGOLE 22,50€
- LA LASAGNE BOLOGNAISE 18,00€

LE COTÉ MER

- LE DUO DE SOLETTES « MEUNIÈRES » Prix du jour
- LES ANGUILLES AU VERT 29€
- LE PAVE DE SAUMON ET SA SAUCE BEARNAISE Prix du jour

- LE 1/2 HOMARD GRILLÉ BEURRE À L'AIL ET POMMES DE TERRE GRENAILLES Prix du jour

LE COTÉ TERRE

- LES BOULETTES SAUCE TOMATE 18,00€
- LES BOULETTES À LA LIÉGOISE
  18,50€
- LE VOL-AU-VENT 18,50€
- CHICONS-GRATINS 19,00€
- LE FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ FAÇON « SIX COLONNES »
  23,00€
- LE TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ PAR VOS SOINS 23,00€

- FILET DE VOLAILLE FERMIÈRE,
SAUCE BOURSIN & CHAMPIGNONS 20,50€
- BABY-TOP "BLACK ANGUS" GRILLÉ 25,00€
- ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE, LÉGUMES DE SAISONS, POMMES DE TERRE SAUTÉES
25,00€
- SOURIS D'AGNEAU CONFITES, RÉDUCTION DE VIN ROUGE AIL ET ROMARIN, PURÉE AUX HERBES 28,00€
- ENTRECÔTE DE BŒUF "BLACK ANGUS" +-300GR 31,00€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

- SAUCE POIVRE VERT, ARCHIDUC, ROQUEFORT, BÉARNAISE, CHORON 4,50€
- SUPPLÉMENT FRITES, PÂTES, CROQUETTES 3,50€
- SALADE MIXTE 6,50€
- BOUQUETIERE DE LEGUMES 8,50€
- BEURRE MAÏTRE D’Hôtel 2,00€

POUR NOS ENFANTS (< 12 ANS)

- BOLO JUNIOR 11,00€
- PÂTES JAMBON FROMAGE JUNIOR 11,50€
- BOULETTES SAUCE TOMATE, FRITES 13,00€
- LE STEAK 100 GR, FRITES, SALADE 14,50€
- AMÉRICAIN PRÉPARÉ, FRITES 15,00€

NOS PLANCHES A PARTAGER

PLANCHE CROQUANTE
28,00€

(Calamars frits, mini croquette de fromages, bitter balle, mini croquette de crevettes)
PLANCHE ASIATIQUE
28,00€

(Rouleaux de printemps, triangles aux légumes et curry, crevettes panées, crevettes en feuilles de brick, nems au poulet)

PLANCHE USA
28,00€

Mix de nuggets et chicken wings et potatoes

PETITE RESTAURATION (DE 14H À 18H)

- CROQUETTES FROMAGES (2 PIECES) 16,00 €
- CROQUETTES CREVETTES ET PERSIL FRIT (2 PIÈCES) Prix du jour
- TOAST CANNIBAL 12,50 €
- CROQUES MONSIEUR 11,50 €
- CROQUE MADAME 12,00 €
- CROQUE HAWAI 12,00 €
- VOL AU VENT 18,50 €
- BOULETTES SAUCE TOMATE 18,00 €
- LES BOULETTES À LA LIÉGOISE 18,50€
- LE FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ FAÇON « SIX COLONNES » 23,00€
- SPAGETTI BOLOGNAISE 15,50 €

- CRÊPES MIKADO (2 PIÉCES) 9,00€
- CRÊPES AU SUCRE (2 PIÉCES) 6,00€
- CRÊPES A LA CASSONADE (2 PIÉCES) 6,00€
- CRÊPES AU NUTELLA (2 PIÉCES) 8,00€
- GAUFRES MIKADO 12,00€

- GAUFRES AU SUCRE 10,00€
- GAUFRES A LA CASSONADE 10,00€
- GAUFRES AU NUTELLA 11,00€

NOS PLANCHES A PARTAGER SONT EGALEMENT DISPONIBLES L'APRES-MIDI

NOS DESSERTS

- DAME BLANCHE 10,00€
- DAME NOIRE 10,00€
- BRÉSILIENNE 10,00€
- TRIO de sorbet (citron, framboise, passion) 9,00€
- MOELLEUX AUX CHOCOLAT 11,50€
- TARTE FINE AUX POMMES MAISON 12,00€
- MILLSHAKE :

  VANILLE, MOKA, OREO, NUTELLA, SPÉCULOS, FRAISE 6,00€
- TIRAMISU 10,00€
- CRÈME BRULÉE 9,00€
- MOUSSE AU CHOCOLAT 9,00€

Pour une petite soif …

Les softs

Coca cola	3,80€
Coca cola zero	3,80€
Fanta orange	3,80€
Sprite	3,80€
Gini	3,80€
Schweppes Tonic	4,00€
Schweppes Agrumes	4,00€
Fuze tea Sparkl Black	3,80€
Fuze tea Peach Hibiscus	3,80€
Fuze tea Green Tea Mango	3,80€
Jus de fruits Looza	3,50€

(Orange/pomme/pomme cerise/ tomates / pamplemousse= : ananas)

Les boissons chaudes

Café – Expresso (ou déca)	4,00€
Cappuccino	4,70€

(Mousse de lait ou chantilly)

Double expresso	4,90€
Irish Coffee/ French Coffee / Italian Coffee / Ladies Coffee	11,00€
Lait russe	5,00€
Chocolat Chaud	4,00€
Thé et infusions	de 4,00 à 6,00€

Les bières

Au Fût

Stella Artois *25 cl*	2,80€
Leffe Blonde *33cl*	5,50€
Leffe Ruby *33cl*	5,50€
Scotch CTS 25 cl	3,20€

En bouteille

Stella Artois 0,0%	3,50€
Hoegarden Grand Cru *33 cl*	4,00€
Omer Tradition Blond *33cl*	5,20€
Carlsberg	4,00€
Lindemans Kriek *25 cl*	4,50€
Lindemans Peche *25 cl*	4,50€
Gordon Scotch *33 cl*	5,20€
Orval *33 cl*	5,50€
Wesmalle triple *33 cl*	5,50€
Chimay 9 Bleu *33 cl*	5,50€
Chimay 8t triple blanc *33 cl*	5,50€
Chimay 7 rouge *33 cl*	5,50€

Rochefort 8 *33 cl*	5,50€
Rochefort 10 *33cl*	5,50€
Duvel *33 cl*	5,50€
La Chouffe *33 cl*	5,50€
Liefmans Fruitesse *25 cl*	4,50€
Kwak Blonde *33 cl*	5,50€
Tripel Karmeliet *33cl*	5,50€

Les Alcools

« A découvrir »
Nos collections
« Whiskies & Rhums »
De 10€ à 25€

Les rhums

Bacardi Carta Blanca	10,00€
Bacardi 4 years	12,00€

Les Gins

Bombay Sapphire	12,50€
Bulldog 40°	12,50€
Hendrick's 41,4°	14,00€

Les Whiskies

Jack Daniels	13,00€

J&B Rare	10,00€
Jameson	11,00€
Chivas Regal 12 years	14,00€
Johnny Walker Red Label	11,00€
Johnny Walker Black Label	14,00€

Les liqueurs

Disaronno Amaretto 28°	10,00€
Cointreau 40°	10, 00€
Baileys Original	10,00€
Limoncello Rademacher 30°	8,00€
Eau de Villée	10,00€
Poire Williams	11,00€
Amaro Del Capo	8,00€
Sanbuca	9,00€
Drambuie	11,00€

Notre vin maison

(blanc-rosé-rouge)

Verre / 4,50€ **¼ litre/ 8,50€** **½ litre /17,00€**

Les cocktails

Mojito	12,00€
Bloody Mary	12,00€
Margarita	12,00€

Les classiques

Kirr	6,50€
Kirr royal	11,50€

Pina colada	12,00€	Apéritif “maison »	11,50€
Punch	12,00€	Martini	8,00€
		Apérol	11,00€

Les cocktails sans alcools

Cocktail « Six Colonnes »	9,50€	Absolut Vodka	10,00€
Mojito/Apérol SANS alcool	9,50€	Picon Vin Blanc	10,00€
Gin SANS alcool	9,50€	Ricard	8,00€
		Pisang	10,00€

Nos Bulles

- SCHLUMBERGER GRUNER VELTLINER BIO 40€
  75 cl
- Champagne « Maison » 65€
  75 cl
- CHAMPAGNE L. ROEDERER BRUT PREMIER 90€
  75 cl

Nos Vins Blancs

- CROIX D'OR RÉSERVE CHARDONNAY 28€
  75 cl
- JEAN LEON 3055 CHARDONNAY BIO 29€
  75 cl
- LUIGI BOSCA GEWURZTRAMINER 29,5€
  50 cl
- CHÂTEAU GRAND ABORD - GRAVES 31,5€
  75 cl
- TENUTA LUISA PINOT GRIGIO FRIULI 34€
  75 cl
- LUIGI BOSCA SAUVIGNON BLANC 34€
  75 cl
- FE TRIMBACH PINOT BLANC 35€
  75 cl
- J.DROUHIN MACON VILLAGES WHITE 38€

75 cl

- PETIT CHABLIS - DOMAINE BERNARD DEFAIX 52,5€
  75 cl
- J.MELLOT SANCERRE LA CHATELLENIE WH 54€
  75 cl
- POUILLY-FUISSÉE - CAVEDES GRANDS BLANCS 65€
  75 cl
- J.DROUHIN CHABLIS VAUDON WHITE 69€
  75 cl
- CONDRIEU "RÉSURGENCE" - DOMAINE PIERRE BLANCHE 95€
  75 cl

Nos Vins Rouges

- Château Le Thil – Côtes de Blaye 18€
  37,50 cl
- CHÂTEAU TOUR DE PEZ - SAINT ESTÈPHE 27€
  37,50 cl
- Château Tour Calon (Montagne Saint Emilion) 29€
  37,50 cl
- CROIX D'OR RÉSERVE MERLOT 28€
  75 cl
- JEAN LEON 3055 P.VER. BE-BIO RED 29€
  75 cl
- MARQUES DE ARIENZO RIOJA CRIANZA 32€
  75 cl
- CH LAURENS ORGANIC FAUGERES 32€
  75 cl
- CÔTES DU RHÔNE VILLAGES - CAIRANNE GRANDE RÉSERVE 33€
  75 cl
- Château Le Thil – Côtes de Blaye 33€
  75 cl
- LA LINDA MALBEC OLD VINES 75CL 34€
  75 cl
- SAUMUR CHAMPIGNY - CUVÉE DE BRUYN 34€
  75 cl
- E GUIGAL COTES DU RHONE RED 35€
  75 cl
- SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL - DOMAINE MABILEAU 35€

75 cl

- CHÂTEAU GRAND ABORD - GRAVES 37€
  75 cl
- LUIGI BOSCA PINOT NOIR 37€
  75 cl
- Château Graves des Annereaux (Lalande de Pomerol) 38€
  75 cl
- MOUTON CADET RED 40€
  75 cl
- Château Tour Calon (Montagne Saint Emilion) 46€
  75 cl
- CHÂTEAU ESPIOT - PESSAC LÉOGNAN 55€
  75 cl
- E E.SERAFINO BARBERA D'ALBA PAJENA 55€
  75cl
- GUIGAL CROZES HERITAGE RED 56€
  75 cl
- CHÂTEAU PETIT MANGOT - SAINT EMILION GRAND CRU 60€
  75 cl
- CHÂTEAU TOUR DE PEZ - SAINT ESTÈPHE 65€
  75 cl
- CHÂTEAU GRAND ABORD - GRAVES 77€
  1,5 L
- CHÂTEAU TOUR DE PEZ - SAINT ESTÈPHE 100€
  1,5 L

Nos vins rosés

- GRIS PIERRE- HENRI 26€
  75 cl
- MONTECLAIN 27€
  75 cl
- JeanLeon 3055 28€
- 75 cl

Pour se faire plaisir

Château Petit Bocq 37,50 cl 40 euros

Château Petit Bocq 75 cl 70 euros
(saint Estèphe)
Château Labérgorce 75 cl 135 euros
Baron de Brane 75 cl 150 euros
(margaux)
Château Carbonnieux 75 cl 115 euros
(Pessac Blanc Léognan)