

Les plats

Spaghetti bolognaise	11,50 €
Boulettes maison	
tomate ou liégeoise	14.50 €
omelette 3 œufs	
Jambon ou lard ou fromage	10.00€
Maison (lard, jambon, oignons, tomates, fromage et champignons)	11.50€

Entrecôte ou contre-filet ou steak
(suivant arrivage)

Champignons	24.00 €
3 poivres	24.00 €
Béarnaise	24.00 €
Champignons des bois	25,50 €

les entrées

Salade de magret fumé		14.00 €
Salade de truite fumée		14.00 €
Salade de scampis tièdes		14.50 €
Jambon du pays		14.00 €
Scampis a l'ail		14.00 €
Scampis maison		14.00 €
Scampis thermidor		14.00 €
Croquettes de crevettes	1pc.	6.50 €
	2pc.	12.00 €
Fondu au fromage	1pc.	5.50 €
	2pc.	10.00 €
Mixte 1 fondu 1 croquette crevettes		11.00 €
Escargots maison	6pc.	8.00 €
	9pc.	12.00 €
Entrée servies avec pommes frites		
supplément		2.00 €

GIBIERS

En saison de chasse
(A partir d'octobre 2020)

Steak de biche

Aux champignons des bois

Aux 3 poivres

Aux morilles

Râble de lièvre (sur réservation)

Moutarde à l'ancienne

Maison

Aux morilles

Civet de marcassin

Les desserts

Fondant au chocolat	7.50 €
Crème catalane flambée	7.50 €
Tarte tatin flambée et sa glace	7.50 €
Pain perdu glace au spéculos et caramel au beurre sale	7.50 €
Glace brésilienne	6.50 €
Panachée	5.00 €
Café viennois	6.50 €
Dame blanche	6.50 €

Les suggestions :

Médailles de porc dijonnaise	16.50 €
Champignons	16.50 €
Sauce miel, whisky	16.50 €
Jambonneau moutarde	18.50 €
Béarnaise	18.50 €
Filet de dinde à l'estragon	16.50 €
Dijonnaise	16.50 €
Vol-au-vent	16.00 €
Tagliatelle aux scampis	18.00 €
Magret de canard (400 gr)	
3 poivres	23.00 €
Vinaigre de framboises	23.00 €
Aux champignons des bois	25.00 €

Les alcools

Blanc-coca	5,00 €
Blanc-jus	5,00 €
Genièvre	3.30 €
Cognac	7.00 €
Calvados	7.00 €
Cointreau	8.00 €
Amaretto	7.00 €
Irish coffee	8.00 €
Chouffe coffee noir ou blanc	6.50 €
Whisky-sec	7.00 €
Whisky-coca	7.50 €
Bacardi-coca	7.50 €
Jack Daniels	7.50 €
Poire, framboise	7.00 €
Pipi de grenouille	7.00 €

Eaux et limonades

Eau plate ou pétillante	2.20 €
Limonade orange ou citron	2.20 €
Ice tea	2.20 €
Coca-cola	2.20 €
Schweppes tonic ou agrume	2.50 €
Jus d'orange, tomates, pomme cerise	2.50 €

Boissons chaudes

Soupe (Royco)	2.50 €
Chocolat chaud	2.50 €
Café, thé	2.20 €
Capuccino	2.50 €
Vin chaud	4.50 €

LES APPERIRIFS

Apéritif maison	6.50 €
Maitrank maison	4.70 €
Kir (aligoté)	6.50 €
Martini rouge ou blanc	3.60 €
Campari sec	5.20 €
Orange	6.50 €
Soda	6.00 €
Porto rouge	4.70 €
Pineau des charentes	4.70 €
Pisang orange	6.50 €
Picon-bière	4.20 €
Picon vin blanc	5.70 €
Gancia sec	5.20 €
Tonic ou orange	6.50 €
Ricard	4.80 €
Gin tonic, coca ou orange	7.50 €
mojito (maison)	7.00 €

LES VINS

Cuvée du patron rouge rosé ou blanc

Pichet $\frac{1}{4}$	6.75 €
Pichet $\frac{1}{2}$	13.50 €
Bouteille $\frac{3}{4}$	20.00 €

Vins blancs

Muscadet sur lie domaine saupin	22.00 €
Bourgogne aligoté	26.00 €

Vins rosés

Pinot noir d'alsace	24.50 €
---------------------	---------

Vins rouges

Bordeau supérieur	
Château vieille tour	25.00 €
Côtes de blaye	
Château charron les Gruppés	30.50 €
Château Peybonhome les tours	26,50 €

Demandez le coup de cœur du patron

LES TRUITES

truites arc-en-ciel élevées dans nos viviers
Pêchées à la commande

Meunière	18,50 €
Fines herbes	19,00 €
Ardennaise	19,00 €
Aux amandes	19,00 €
Petits légumes	19,00 €
Maison	19,00 €
Aux champignons des bois	20,50 €
Spécialité : truite au bleu (40 minutes)	20,50 €

Tous nos plats sont maison
et, accompagnés de salade, frites ou rösties,
croquettes ou purée.

Il est possible d'acheter des truites fraîches
nettoyées à emporter 12,50 € kg
(!!!uniquement sur réservation)

PECHERIE - TAVERNE - RESTAURANT



Rue des trois ponts 44 6680 Sainte-Ode
Tel:061/68.81.57 G.S.M:0496/91.11.16

www.pecherietroisponts