

PETITE RESTAURATION

Potage	6,00
Croque Monsieur.....	8,50
Croque Monsieur et crudités.....	9,90
Croque Boum Boum ou Croque Madame.....	11,90
Croque Boum Boum ou Croque Madame + crudités.....	12,90
Cannibale	11,90
Cannibale Crudités	13,90
Spaghetti Bolognaise.....	11,00
Spaghetti Jambon Fromage.....	11,90
Vol-au-vent Maison.....	16,90
Croque Saumon fumé et crudités	15,00
L'Américain préparé ou non.....	17,50
Les boulets à la Liégeoise / ou à la Provençale Maison	15,00

ENTRÉES FROIDES

Le Petit Jambon du pays et salade crudités.....	12,00
La Petite Salade de Roquefort aux Noix aigre-doux.....	13,50
La Petite Salade au Fromage de Chèvre Froid et aux Raisins	13,50
La Petite Salade de Crevettes Grises.....	15,50
La Petite Tomate-Crevettes Grises.....	15,50
Le Saumon Fumé et ses Toasts	16,90
L'Assiette de Foie Gras et ses Fruits de Saisons	21,00
Les 6 Huîtres Creuses (en saison).....	au prix du marché

ENTRÉES CHAUDES

Les Croquettes Crevettes Maison	16,00
Les Fondus Parmesan (Maison)	14,00
Le Toast aux Champignons	11,00
Le Camembert Grillé avec Jambon du Pays.....	14,50
Les Sauteuses des Prés au Beurre d'Ail	14,00
Les Sauteuses des Prés à la Crème	15,50
La Petite Salade Folle (Lardons, vinaigre de framboise, crème)	13,50
Le Petit Emincé de Chicons aux Petits Lardons Crème	13,50
La Cassolette de Scampi Crème	16,00
La Cassolette de Scampi Vieux Bourg (sauce crème à la Grèque)	16,00
La Fricassée de Scampi aux Poireaux et Champignons.....	17,00
La Brochette de Gambas Deux Sauces	17,50
La Poêlée de Gambas Sauce Beurre à l'Ail	18,50
La Poêlée de Gambas Sauce Crème à l'Ail	19,00
Les Asperges à la Flamande (en saison)	18,00
Les Asperges à la Sauce Mousseline (en saison)	19,90
Les Escargots de Bourgogne et leur persillade 6 / 9 pces.....	12,50 / 16,00

PLATS ENFANTS

Le boulet à la Liégeoise Maison Frites et Salade.....	10,00
Spaghetti Bolognaise.....	9,00
Spaghetti Jambon Fromage.....	10,00
La Saucisse grillée Frites et Salade	12,00
Vol-au-vent Maison Frites et Salade	12,00
Nuggets artisanaux (3 pces) Frites et Salade.....	12,00

Sans conservateurs, sans colorant, 100% naturel



Le Vieux Bourg vous souhaite la bienvenue

NOTRE CARTE DE SALADES

La Belle tomate mozzarella basilic	15,90
L'Emincé de Chicons aux lardons, crème	17,00
La Salade Folle (lardons, crème, vinaigre).....	17,00
La belle Salade de Crevettes Grises	21,90
Les Tomates de Crevettes Grises	21,90
La salade Océane (scampi, saumon fumé, crevettes à l'orange.....	20,00
Le Jambon du Pays et ses Crudités	16,00
La Salade de Roquefort et Noix.....	17,00
La Salade de Fromage de Chèvre froid et ses raisins.....	16,90
La salade de chèvre chaud sur toast	16,90
La Salade périgourdine (magret fumé, chèvre, foie gras, tomate)	19,00
La Salade niçoise traditionnelle (en saison).....	19,00
Le jambon et melon (en saison).....	19,90
Supplément	
Salade Mayonnaise Maison	4,00
Salade Vinaigrette	4,00
Salade croûtons, fromage râpé, sauce Ail	4,00

Service et TVA compris

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

Les Saucisses Natures	17,00
Les Saucisses Provençales	18,00
Le Steak Maître d'Hôtel	22,00
Le Steak à la Provençale	22,90
Le Steak Béarnaise	22,90
Le Steak Forestière	22,90
Le Steak Poivre Crème	22,90
Le Steak Roquefort Crème	22,90
Le Steak Sauce Vieux Bourg (Champignons, crème à la Grèque).....	24,00
La Brochettes de Dinde Crudités	22,90
La Brochette de Bœuf Crudités	22,90
Les Merguez Crudités	18,00
Les Côtes d'Agneau Vert-Pré.....	26,00
Les Côtes d'Agneau sur planche, et sa Salade Maison et son Pain à l'Ail.....	26,00
Le Carré d'Agneau et sa Jardinière	32,00
La Côte à l'Os (2 cvts) Sauce au choix.....	56,00
La Charbonnade 6 Sauces (2 cvts min.).....	52,00
La Pierrade de Boeuf, salade crudités et sauces froides	24,00
Mixed Grill Salade grèque et sauce.....	25,00

NOS COUSCOUS

Merguez.....	21,00
Côtes d'Agneau	28,00
Carré d'Agneau.....	32,00
Royal (Côte d'agneau, 2 merguez et sa petite brochette)	29,00

Nos accompagnements Frites maison, pommes pétées, croquettes,
pommes natures, pâtes, purée (en saison).

Gratin dauphinois	4,00
-------------------------	------

Service et TVA compris

NOS POISSONS

La Dorade grillée sur planche (sans arête) et garniture	25,00
Le Saumon grillé et sa garniture de légumes Béarnaise	26,00
La Sole Meunière grillée au beurre	29,90
Les Filets de Sole à l'Effiloché de Chicons.....	28,00
La Lotte au Poivre Crème.....	29,90
Le Trio de Poissons (lotte, saumon, filet de sole) aux deux sauces.....	29,90
La Marmite du Pêcheur	29,90

NOS HOMARDS

Le Homard Parisien.....	44,00
Le Homard aux Petits Légumes Croquants.....	44,00

NOS MOULES

(prix selon saison)

Les Moules Casserole	
Les Moules au Vin Blanc	
Les Moules au Beurre d'Escargot.....	
Les Moules au Ricard.....	
Les Moules à la Crème (avec ou sans ail)	
Les Moules à la Crème et au Roquefort.....	
Les Moules à la Provençale	

Le Vieux Bourg vous souhaite la bienvenue

NOS PLATS DU VIEUX BOURG

La Poitrine de Volaille, sauce au choix	18,00
Le Jambonneau Grillé à la Sauce Moutarde et ses Crudités	23,00
La Cassolette de Boudin Rouge et ses Pommes.....	17,00
La Cassolette de Boudin Blanc aux Mandarines.....	17,00
Le Gratin de Chicon au Jambon (en saison)	17,00
Le Filet Américain (préparé ou non)	17,50
Le Mignon de Porc à l'Orange, ses Feuilles de Chicons Braisées et ses Pâtes au Remoudou.....	23,50
Les Cailles au Vinaigre de Xérès.....	23,50
Les Cailles Flambées au Calvados à la Sauce Crème.....	23,50
Le Magret de Canard au Poivre Crème	26,90
Le Magret de Canard aux Fruits Rouges	26,90
La Blanquette de Veau (en saison)	18,90
Les Carbonades à la Flamande (en saison)	17,90
La Choucroute Garnie (en saison)	17,00
La Choucroute Jambonneau (en saison)	19,00
La Fondue Bourguignonne (2 cvts min.).....	52,00
La Fondue Savoyarde (2 cvts min.)	44,00
Les Boulets à la Liégeoise Maison	15,00
1/2 Poulet rôti Champ. crème ou provençale	17,00
Moussaka Maison salade grèque	16,00

NOS ABATS

La Tête de Veau (à la tête)	22,00
Le Ris de Veau aux Asperges	29,90
Les Rognons à l'ancienne ou à la Rodenbach.....	23,00
Les Rognons et Ris de Veau aux Cèpes de Bordeaux	31,00
Le Foie de Veau à la Moutarde de Meaux.....	24,00

NOS GIBIERS (en saison)

Le Civet de biche et sa garniture automnale.....	21,00
Le Filet de biche et sa garniture automnale	29,90
Le Râble de lièvre	28,00

Service et TVA compris

Le Vieux Bourg vous souhaite la bienvenue

NOS PÂTISSERIES

Les Profiteroles au Chocolat Chaud.....	6,50
La Rombosse Flambée au Calvados et sa Crème.....	8,00
La tartelette Pommes Chaudes.....	6,50

NOS SPÉCIALITÉS

Moëlleux chocolat chaud.....	8,00
Mousse au chocolat Maison.....	6,50
Tiramisu Maison.....	6,50
Le Nougat Glacé.....	6,50
Le Sabayon (min. 2 couverts).....	14,00
L'Irish Coffee.....	6,50

NOS GLACES

La Dame Blanche et son Chocolat Chaud.....	6,50
La Dame noire et son chocolat chaud.....	6,50
Le Café Glacé.....	6,50
La Brésilienne.....	6,50
L'Amarena glace vanille.....	7,00
La Fraise Melba (en saison).....	8,00
Nos différents Goûts de Glaces : 2 boules.....	4,00
(vanille, moka, chocolat), 3 boules.....	6,00
Nos différents goûts de Sorbets : 2 boules.....	4,00
(citron, framboise, fraise) : 3 boules.....	6,00
Le supplément de crème fraîche.....	1,50

NOS FROMAGES

L'Assiette de Fromages.....	13,00
-----------------------------	-------

Service et TVA compris