



The Spoon vous accueille tous les jours

De 12 H à 16 H

Pour une Garantie de Fraîcheur Irréprochable ces Plats sont Préparés en Quantité Limitée
et Peuvent Momentanément Manquer à la Carte

Merci de Votre Compréhension

LES ENTREES

<i>Terrine de Campagne Maison, Echalote Comptée à la Crème de Framboise</i>	9,00 €
<i>Carpaccio de Bœuf, Pistou, Parmesan, Pignons de Pin</i>	10,00 €
<i>Mousse d'Avocat, Crevettes Bouquet, Pickles de Betterave</i>	10,00 €

LES INCONTOURNABLES

<i>Les Œufs Meurette</i>	15,00 €
<i>The Spoon Burger Angus, Avocat, Cheddar, Bacon</i>	23,00 €

LES PLATS

<i>Entrecote 250g, Beurre Maitre d'Hôtel, Frites et Salade</i>	25,00 €
<i>Aile de Raie ,Sauce Crevettes Safranée, Poireaux, Pomme de Terre</i>	21,00 €
<i>Papillote de Saumon et Légumes de Saison, Riz</i>	22,00 €
<i>Filet Mignon de Porc, Champignons, Purée, Jus au Thym</i>	19,00 €

LES CLASSIQUES DU GOLFEUR

<i>Carbonade de Paleron de Bœuf, Frites et Salade</i>	19,00 €
<i>Steak Tartare, Frites et Salade</i>	19,00 €
<i>Salade César au Poulet Grillé</i>	19,00 €
<i>Club-Sandwich Poulet, Frites et Salade</i>	17,00 €
<i>Cuisse de Canard Confite, Frites et Salade</i>	16,00 €
<i>Potjevleesch, Frites et Salade</i>	16,00 €
<i>Spaghetti Bolognaise</i>	14,00 €
<i>Œufs au Plat et Jambon, Frites et Salade</i>	10,50 €
<i>Omelette Jambon, Fromage et Champignons, Frites et Salade</i>	13,00 €
<i>Croque-Monsieur, Frites et Salade</i>	10,50 €
<i>Croque-Madame, Frites et Salade</i>	11,50 €
<i>Assiette de Légumes de Saison</i>	16,00 €

LES DESSERTS

<i>Le Café Gourmand</i>	9,00 €
<i>La Tarte Citron Meuringuée Revisitée</i>	9,00 €
<i>La Tartelette aux Fraises</i>	9,00 €
<i>Le Dome Mangue Chocolat Blanc au Cœur Pistache</i>	9,00 €

Les Boissons

Apéritifs

Américano Maison	9.50 €
Apérol Spritz	9.50 €
Coupe de Taittinger (12cl)	10.00 €
Kir Aligoté	5.50 €
Kir Royal (12 cl)	11.00 €
Picon Bière ou Vin Blanc	5.50 €
Ricard (2 cl)	3,50 €
Martini Rouge/Blanc(6cl)	6.00 €
Campari (6 cl)	6.00 €
Porto rouge (6cl)	6.00 €
<u>Pressions</u>	25cl 50cl
Stella	3.00 € 6.00 €
Leffe	4.00 € 8.00 €
Loburg	4.00 € 8.00 €
Bière du Mois	4.00 € 8.00 €

Softs 3.50 €

Nestea(20 cl), Orangina (25 cl)
Schweppes Agrumes (25 cl),
Coca Cola, Coca Cola Zéro (33 cl),

Jus de Fruits 3.50 €

Ananas, Abricot, Orange, Pomme,
Pamplemousse rose, Tomate

Les Eaux

	½	L
Vittel	3.50 €	6.00 €
San Pellegrino	3.50 €	6.00 €

Alcools (4 cl) 7.50 €

Famous Grouse, Jameson, Gin Gordon's
Vodka Absolut
Supplément Soda 2 €

Les Champagnes (75 CL)

En Blanc	Taittinger Cuvée Prestige	69 €
	Veuve Clicquot	82 €

En Rosé	Billecart-Salmon Brut Rosé	115 €
---------	----------------------------	-------

Les Vins Blancs (75 CL)

VDF Sauvignon des Ferboy, L'enclos du Juge, 2018	24 €
AOP Graves, Château Carbon d'Artigues, 2018	28 €
IGP Côtes du Rhône, Belleruche Chapoutier, 2016	30 €
IGP Chardonnay, Pays d'Oc, Terroir des Dinosaures, 2018	34 €
AOP Sancerre, Château de Sancerre, 2019	39 €
AOP Givry, Domaine Remoissenet, 2018	41 €

Les Vins au Verre (12 CL)

Les Vins Blancs

Cépage Aligoté	4,00 €
Cépage Sauvignon	4,50 €
Cépage Chardonnay	6,00 €
Cépage Viognier	5,00 €

Les Vins Rouges

Bordeaux	4,50 €
Pinot Noir	5,00 €

Les Vins Rosés

IGP Méditerranée Figuière 2019	4,00 €
AOP Côtes de Provence, Figuière, Famille Combard, 2018	6,00 €

Les Vins Rosés (75 CL)

IGP Méditerranée, Figuière, 2019	24 €
AOP Côtes de Provence, La Madrague, 2019	30 €
AOP Côtes de Provence, Figuière, Famille Combard, 2018	39 €

Les Vins Rouges (75 CL)

AOP Bordeaux, L'Enclos du Juge, Les Ferbois, 2016	24 €
IGP Pinot Noir d'Oc, Anne de Joyeuse, 2018	26 €
AOP Saumur Champigny, Domaine de la Perruche, 2017	29 €
AOP Côtes de Bourg, Château La Grolet, 2017	30 €
AOP Reuilly, Les Pierres Plates, Denis Jamain, 2018	30 €
AOP Côtes du Rhône, Esprit de Barville, Brotte, 2017	35 €
AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château des Bardes, 2016	46 €
AOP Haut-Médoc, Héritage de Chasse-Pleen, 2016	65 €
AOP Santenay, Domaine Remoissenet, 2018	70 €