



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

Potage du Jour	6,00 €
Terrine de Campagne Maison Echalote Compotée à la Crème de Framboise	10,00 €
Feuilleté d'Escargots, Sauce forestière	10,00 €
Huîtres " PRAT-AR-COUM", Creuses N°3, 6 Pièces	12,00 €

LES INCONTOURNABLES

Les Œufs Meurette	15,00 €
The Spoon Burger Angus, Avocat, Cheddar, Bacon	23,00 €

LES PLATS

Bavette de Bœuf Black Angus, Echalotes Confites, Frites et Salade	21,00 €
Saint-Jacques, Beurre au Spéculoos, Déclinaison de Butternut	21,00 €
Côte de Cochon de la Ferme de Tubersent, Noisettes, Pommes de Terre Fondantes	19,00 €
Encornets à la Dieppoise et ses Linguine	21,00 €

LES CLASSIQUES DU GOLFEUR

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

LES DESSERTS

Le Café Gourmand	9,00 €
Riz au Lait, Sauce Caramel au Beurre Salé	9,00 €
La Tarte Croquante Tout Chocolat	9,00 €
Eclair Citron Meringué	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>	
Stella 25cl	3.00 €
Leffe	4.00 €
Loburg	4.00 €
Hoegaarden	4.00 €
Bière du Mois	4.00 €

Les Vins au Verre (12 CL)

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 Figière 2020	4,00 €
AOP Côtes de Provence, Figière, Famille Combard, 2020	6,00 €

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 €
----------	---------------------------	------

Les Vins Blancs (75 CL)

AOP Coteaux du Giennois, 2019	24 €
AOP Graves, Château Carbon d'Artigues, 2019	28 €
IGP Comté Tolosan, La Cité Orientale, 2020	32 €
IGP Chardonnay, Pays d'Oc, Terroir des Dinosaures, 2020	34 €
AOP Sancerre, Château de Sancerre, 2019	39 €
AOP Givry, Domaine Remoissenet, 2018	41 €
AOP Menetou-Salon, Les Bornés, Henry Pellé 2020	31 €

Les Vins Rosés (75 CL)

IGP Méditerranée, Figière, 2020	24 €
AOP Côtes de Provence, Figière, Famille Combard, 2020	39 €

Les Vins Rouges (75 CL)

AOP Bordeaux, L'Enclos du Juge, Les Ferboy, 2018	24 €
IGP Pinot Noir d'Oc, Anne de Joyeuse, 2020	26 €
AOP Saumur Champigny, Domaine de la Perruche, 2019	29 €
AOP Côtes de Bourg, Château La Grolet, 2017	30 €
AOP Reuilly, Les Pierres Plates, Denis Jamain, 2020	30 €
AOP Côtes du Rhône, Esprit de Barville, Brotte, 2017	35 €
AOP Côtes de Provence, La Madrague Charlotte, 2019	39 €
AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château des Bardes, 2016	46 €
AOP Santenay, Domaine Remoissenet, 2018	70 €