

NOUS VOUS INVITONS À CONSULTER NOTRE CARTE ET NOS MENUS, DE FAÇON DÉMATÉRIALISÉE... SCANNEZ LE QR CODE :



NOS ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

NORMALE GÉANTE

Salade verte (salade, tomates, endives).....	5.40 €	8.95 €
Salade Paysanne (salade, lardons, pommes de terre, œuf poché, tomates)	12.50 €	18.70 €
Salade de foies de volaille et gésiers de volaille confits (salade, foies de volaille confits, croûtons, œuf dur, tomates)	12.90 €	18.90 €
Salade du Tire-Bouchon (salade, assortiment de volailles, tomates)	13.40 €	19.60 €
Salade Océane (salade, champignons, saumon fumé, chair de crabe, crevettes, tomates)	13.95 €	19.90 €
Salade de poule au chorizo (salade, pommes sautées, poulpe, poivrons, chorizo, tomates)	13.95 €	19.40 €
Carpaccio de bœuf (100g.)	12.90 €	
Focaccia mozzarella, légumes marinés	14.80 €	
Terrine du charcutier (selon arrivage)	13.60 €	
Escargots (demi-douzaine)	9.70 €	
Escargots (douzaine)	18.40 €	
Tartare de tomates et sa mozzarella sur son coulis de gaspacho	14.95 €	
Œufs en meurette au vin rouge	13.40 €	
Œufs pochés à l'Époisses	13.70 €	
Œufs pochés chorizo	13.60 €	
Trilogie d'œufs (vin rouge, Époisses, chorizo, frites)	18.80 €	
Assiette de maquereau fumé sur son lit de pommes de terre	8.50 €	

Supplément frites 5.00 €, petite salade verte 4.50 €

NOS PLANCHES

Garnies de frites, salade ou légumes

Planche Tire-Bouchon (suivant suggestion)	36.90 €
Planche bourguignonne (Joue de bœuf, œuf meurette, jambon persillé, tartine épaisse, cassiolette d'escargots, dessert bourguignon)	31.90 €
Planche océane (Assortiment de la mer chaud et froid)	31.30 €

NOS BURGERS

Burger Tire-Bouchon (sans pain) (galette de pommes de terre, bacon, steak haché, œuf au plat, épices)	16.95 €
Burger d'effiloché de canard confit	17.90 €
Burger de volaille pané	16.90 €
Burger de poisson (selon arrivage)	17.30 €
Burger du Chef (voir ardoise)	19.80 €
Supplément steak	6.80 €

PLANCHE APÉRO 16.90€
4 personnes

PLANCHE APÉRO 9.00€
2 personnes

NOS PÂTES

Pâtes bolognaise ou carbonara	14.95 €
Pâtes aux noix de St Jacques, saumon et crevettes	24.20 €
Pâtes à la volaille	16.10 €
Pâtes du Tire-Bouchon	18.95 €
Pâtes au saumon à l'huile d'olive et basilic	16.40 €
Lasagne de bœuf et sa salade verte	15.80 €

NOS VIANDES

Andouillette de Troyes grillée ou dijonnaise (env. 240g.)	17.30 €
Bavette ANGUS poêlée sauce échalote (env. 200g.)	18.30 €
Tartare de bœuf (préparé ou non ou poêlé) (env. 150g.)	17.80 €
Magret de canard poêlé (avec peau) (env. 300g.)	25.80 €
Ris de veau poêlé sauce forestière	29.95 €
Carré d'agneau 8 côtes	33.80 €
Jambonneau rôti	18.70 €
Escalope de veau milanaise (env. 180g.)	17.95 €
Joue de bœuf sauce vigneronne	16.95 €
Entrecôte de bœuf (env. 300g.)	26.90 €
Steak haché (env. 150g.)	14.95 €
Steak haché façon Tex Mex (bacon et œuf au plat) (env. 150g.)	15.60 €
Pavé de rumsteack poêlé (200g.)	19.70 €
Filet de bœuf poêlé et son beurre Maître d'hôtel (env. 220g.)	28.95 €
Poulet basquaise	16.50 €
Pluma de porc	16.90 €
Carpaccio de bœuf (200g.) frites, salade	18.90 €
Rib's de porc (env. 600g.)	19.90 €

SAUCES :

barbecue, poivre, béarnaise, dijonnaise, échalote, Époisses, chorizo, meurette.... 0.90 €

NOS POISSONS

Filet de bar ou dorade royale de la baie de Cannes	19.90 €
Pavé de saumon bomlo et sa garniture	17.95 €
Duo de saumons (tartare et gravlax)	19.40 €
Aiguillettes de merlu façon fish and chips	15.80 €
Cuisses de grenouilles (persillées ou crème ou crème persillée)	19.95 €
Gambas fraîches sautées au beurre persillé (environ 5 pièces)	18.90 €
Poêlée de noix de St Jacques fraîches avec corail au basilic	29.50 €
Poêlée d'encornets et poulpe chorizo	19.50 €
Pavé de thon poêlé (pêche à la ligne)	21.50 €
Moules frites (Selon arrivage et saison) (Marinière, Époisses, Poulette, Échalote, Dijonnaise, Chorizo)	17.90 €

Compte tenu de la rareté de certaines marchandises, il peut manquer certains produits et sont parfois susceptibles de changer entre deux livraisons.

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos plats sont garnis de légumes, frites, pâtes ou salades.

L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.

La liste des produits pouvant contenir des allergènes est à votre disposition.

Tout changement entraîne un supplément.



PLAT DU JOUR À 12.50€
(uniquement le midi, sauf jours fériés)



FORMULE À 35.90€*

(suppl. si autre entrée ou plat)

Terrine de saison ou 6 escargots
ou Œufs pochés crème chorizo (2 œufs)
ou Carpaccio de bœuf (100g.) ou Tartare de tomates
et sa mozzarella sur son coulis gaspacho

Joue de bœuf ou Pavé de thon poêlé
ou Pizza ou Poulet basquaise
ou Pavé de rumsteack ou Pluma de porc

Dessert du jour

*En supplément : ½ litre d'eau ou 1 verre « cuvée maison » ou 1 pression Fischer..... 3,00 €

*En supplément 1 café gourmand 5,50 €

FORMULE MIDI 17.90€*

(sauf jours fériés)

Entrée, Plat, Dessert ou Plat, Dessert, Café

Entrée du jour ou Terrine du jour
ou Salade du chef

Plat du jour

Pâtes bolognaise ou carbonara
ou Aiguillettes de merlu façon fish and chips (2)
ou Pièce du chef (suppl. 3,50 €)

Dessert du jour



FORMULE ENFANT 12.40€

Jusqu'à 12 ans



1 boisson 25cl au verre comprise

½ Moules frites ou Steak haché ou Jambon frites
ou Pâtes bolognaise ou carbonara
ou Mini Pizza prosciutto ou margharita
Aiguillettes de merlu façon fish and chips (2)

Dessert du jour ou glace

DESSERTS MENU

Mousse au chocolat ou Ile flottante
ou Orange ou citron givrés
ou Panna cotta ou Crêpe au sucre
ou Salade de fruits ou Tiramisu.

Dessert de Marie supplément 2.50 €

Café gourmand supplément 5.50 €

Les desserts fait maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS TOUTES NOS PIZZAS SONT À BASE DE TOMATE ET FROMAGE

Margharita (Tomate, fromage, origan)	11.95€	Savoyarde (Lardons, reblochon, pommes de terre)	13.95€
Prosciutto (Jambon, origan)	12.60€	Epoisses (Jambon, olives, époisses)	13.95€
Romaine (Jambon, champignons)	12.90€	Montbéliarde (Saucisse fumée, cancoillotte, pommes de terre)	13.95€
Sicilienne (Anchois, câpres)	13.10€	Quatre fromages (Bleu, reblochon, camembert, fromage à pizza)	13.95€
Pepperoni (Poivrons, oignons, chorizo)	12.95€	Saumon fumé (Crème fraîche, saumon fumé)	14.80€
Calzone (Jambon, œuf)	12.95€	Bourguignonne (Escargots, beurre persillé)	14.80€
Pizza du Tire-Bouchon (Blanc de volaille, poivrons marinés, beurre persillé)	13.40€	Italienne (Olives, jambon sec, œuf)	14.80€
Pizza Tex Mex (Bacon, chorizo, steak haché, poivrons)	13.20€	Pizza Lolo (Voir l'ardoise)	14.80€
Quatre saisons (Jambon, champignons, artichauts)	13.20€	Pizza aux fruits de mer (Noix de pétoncles, scampi, beurre persillé)	14.80€
Végétarienne (Oignons, poivrons, artichauts, champignons)	13.20€	Tarte chaude façon pizza (pommes ou bananes)	8.80€
Bergère (Fromage de chèvre, olives)	13.40€	Uniquement le soir, à la prise de la commande, 15 mn d'attente	
Campagnarde (Crème fraîche, lardons, oignons)	13.40€		
Casa (Steak haché, merguez)	13.40€		

PETITE SALADE 4.50€

SUPPLÉMENTS

Escargots, saumon fumé, scampi, jambon cru ou chèvre	2.00€
Autre supplément	1.90€

DÉCOUVREZ NOS DESSERTS, NOS GLACES ET NOS BOISSONS AU DOS



NOUS VOUS INVITONS À CONSULTER NOTRE CARTE ET NOS MENUS, DE FAÇON DÉMATÉRIALISÉE... SCANNEZ LE QR CODE :



FROMAGES

Assiette de fromages.....	6.95 €
Fromage blanc.....	6.60 €
<small>(Crème ou coulis de fruits ou aux herbes)</small>	



NOS DESSERTS

*Dessert de MARIE (selon arrivage et saison).....	8.50 €
Crêpe au sucre.....	5.50 €
Supplément : Chocolat, Chantilly, Nutella.....	1.50 €
Supplément : Grand Marnier*.....	2.20 €
Ile flottante.....	6.60 €
*Flan pâtissier.....	7.10 €
Choux crème fouettée.....	6.80 €
Citron ou orange givrés.....	6.70 €
Mousse au chocolat.....	6.70 €
*Tarte au citron meringuée.....	7.30 €
Tiramisu.....	6.80 €
Crème brûlée.....	6.80 €
Panna Cotta.....	6.90 €
Fruits frais de saison avec 1 boule de glace ou sorbet... 6.90 €	
Moelleux au chocolat et sa crème glacée vanille.....	7.10 €
Tarte tatin et sa boule de glace vanille.....	7.80 €
*Tarte du jour et sa boule de glace.....	7.50 €
Profiteroles.....	8.30 €
Banane ou ananas flambé.....	8.30 €
Irish coffee.....	9.20 €
Café gourmand.....	9.30 €
Thé gourmand.....	9.50 €
Café ou thé gourmand champagne.....	15.20 €

*Desserts réalisés par notre boulangerie DELAGE (selon arrivage et saison)



Aux Délices des Facultés

CINEMA

Sur présentation de votre ticket cinéma CAP VERT du jour et par personne, bénéficiez d'une remise de 15% (hors boissons et hors menus)



LA SUGGESTION GLACÉE

Coupe 1 boule.....	2.30 €
Coupe 2 boules.....	4.10 €
Coupe 3 boules.....	5.90 €
Coupe 4 boules.....	7.40 €
Supplément (Crème fouettée ou chocolat chaud).....	1.50 €
Alcool* 2cl.....	3.60 €

NOS SORBETS PLEINS DE FRUITS

Citron vert, Cassis, Pêche, Framboise, Ananas, Poire, Fraise, Fruit de la passion, Mangue

NOS CRÈMES GLACÉES

Vanille de Madagascar, Caramel fleur de sel, Nougat, Noix, Noix de coco, Praliné, Chocolat noir, Rhum-Raisin, Amarena, Straciatella, Café, Menthe, Menthe-chocolat, Canelle, Pistache, Tentation meringuée vanille framboise



COUPES GLACÉES 3 BOULES 7,80€

Poire Belle Hélène Crèmes glacées vanille, chocolat, poire fruit, crème fouettée	Chocolatissimo Straciatella, chocolat noir, crème fouettée
Café ou chocolat liégeois Crèmes glacées café ou chocolat, vanille, coulis café / chocolat, crème fouettée	Coupe tentation meringuée Glace tentation meringuée vanille framboise, citron, crème fouettée
Pêche Melba Crème glacée vanille, oreillon de pêche, gelée de groseille, crème fouettée	Folie cerise Glace Amarena, cerise Amarena, crème fouettée
Banana Split Crèmes glacées, chocolat, fraise, vanille, banane fruit, crème fouettée, chocolat chaud	Duo choco Passion Passion, Chocolat noir, chocolat chaud, crème fouettée
Dame Blanche Crème glacée vanille, crème fouettée, chocolat chaud	Coupe glacée estivale 3 boules de glaces ou sorbets et fruits de saison, coulis et crème fouettée
Chamonix Crèmes glacées rhum-raisin*, vanille, praliné, crème fouettée	Coupe du Tire Bouchon 1 boule nougat, noix, caramel, coulis caramel, crème fouettée



COUPES ALCOOLISÉES* 8,80€

Colonel 3 boules sorbet citron, vodka 4cl*
William 3 boules sorbet poire, alcool de poire 4cl*
Iceberg 3 boules crème glacée menthe, Get 27 4cl*
Coupe alcool 3 boules au choix + alcool au choix*
Dijonnaise 3 boules sorbet cassis, crème glacée vanille, crème de cassis 4cl*



COCKTAILS SANS ALCOOL 6,50€

Virgin Mojito Mélange rafraichissant, sucre, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	Sweet Sun Délicieux équilibre de jus d'ananas, arômes pêche et abricot
Virgin Pina Colada Délice onctueux de jus d'ananas, crème*, arôme de noix de coco	Cherry Star Savoureux mélange de jus d'ananas, arômes naturels de cerise et fruits rouges
Berry Licious Doux mélange de jus d'ananas, arômes naturels de fraise & framboise, arôme cassis	Tropical Dream Harmonie exotique de jus d'ananas, arômes mangue, passion et kiwi



COCKTAILS AVEC ALCOOL 7,90€

Sex on the Beach Union torride, sur une base de Vodka, jus d'ananas, arômes naturels pêche et cranberry	Mai Tai Savoureux mélange, sur une base de Rhum, jus d'orange, arômes naturels amandes et citron
Swimming Pool Immersion rafraichissante à base de Rhum et Vodka, allié au jus d'ananas, crème* et arôme naturel de noix de coco	Zombie Cocktail intense, sur une base de Rhum, allié au jus d'ananas, arômes naturels d'abricot et citron
Spicy Mango Savoureux mélange, à base de Vodka, jus d'orange, liqueur passion mangue, arômes naturels gingembre, cannelle et cardamome	Pina Colada Onctueux mélange à base de Rhum, associé au jus d'ananas, crème* et arôme naturel de noix de coco
Caïpirinha Cachaça, sucre de canne, citron	Mojito Rhum, sucre de canne, citron, feuille de menthe



APÉRITIFS

Coupe de champagne.....	7.90 €
Kir Royal 12cl.....	8.10 €
Kir Aligoté 12cl.....	5.10 €
Suze 4cl.....	5.40 €
Marsala / Porto 4cl.....	5.40 €
Martini rouge, blanc 7cl.....	6.50 €
Martini Schweppes.....	8.50 €
Martini Gin 9cl.....	8.50 €
Ricard / Pastis / Berger blanc / Pontarlier 2cl.....	3.50 €
Guignolet / Campari / Américano 4cl.....	5.40 €
Malibu 4cl.....	5.70 €
Ti Punch 3 rivières 4cl.....	6.80 €
Lillet 12cl.....	6.50 €
Spritz 12cl.....	8.50 €
Supplément pichet orange ou Coca-Cola.....	1.20 €



BOISSONS CHAUDES

Café.....	petit 2.30 €	grand 4.50 €
Café lait.....	petit 2.50 €	grand 4.70 €
Décaféiné.....	2.30 €	
Chocolat / Cappuccino / Thé / Infusion.....	4.50 €	



BIERES PRESSION

	15CL	25CL	50CL
Fisher pression.....	3.00 €	3.60 €	7.10 €
Bière du mois (nous consulter).....	4.60 €	4.60 €	8.70 €
Pression sirop.....	3.80 €		
Pression Picon.....	4.00 €		
Panaché, Monacq.....	3.70 €		
Supplément sirop.....	0.30 €		
Bière spéciale.....	4.95 €	9.80 €	
Bière MARTINI 2cl.....	5.50 €	10.80 €	



BIERES BOUTEILLE

Desperados 33cl.....	7.20 €
Heineken 33cl.....	7.10 €
Heineken 0.0% 33cl.....	6.20 €
Pelforth brune 33cl.....	4.50 €
Mojito By Desperados Rhum blanc 4cl.....	6.80 €
	10.90 €



DIGESTIFS

Marie Brizard 4cl.....	6.60 €
Gin / Tequila 4cl.....	6.60 €
Get 27 / Get 31 4cl.....	6.30 €
Vodka / Bailey's 4cl.....	6.30 €
Manzana / Soho 4cl.....	6.30 €
Calvados / Cognac 4cl.....	7.40 €
Poire William - framboise 4cl.....	7.40 €
Whisky Aberlour 4cl.....	7.40 €
Whisky Ballantines / Jameson 4cl.....	6.90 €
Marc de Bourgogne 4cl.....	7.40 €
Vieux (Rhum 40°) 4cl.....	11.90 €
Rhum blanc Havana Club 4cl.....	7.40 €
Supplément pichet orange ou Coca-Cola.....	1.20 €



BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33cl.....	4.00 €
Fanta orange / Sprite 25cl.....	4.00 €
Fuze Tea pêche 25cl.....	3.70 €
Orangina / Schweppes tonic, agrum' 25cl.....	3.70 €
Limonade 25cl.....	3.70 €
Diabolo 25cl.....	3.90 €
Evian 33cl.....	3.70 €
Supplément sirop.....	0.30 €
Jus de fruits 25cl.....	3.90 €
<small>Orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate, abricot,</small>	



EAUX MINÉRALES

Eaux minérales 50cl.....	4.80 €
Eaux minérales 1L.....	6.20 €
Badoit rouge 33cl.....	4.00 €
San Pellegrino 75cl.....	6.10 €

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Compte tenu de la nature de certaines marchandises, il peut manquer certains produits et sont parfois susceptibles de changer entre deux livraisons.

Création graphique et impression : FILPRINT - 06 13 88 34 67

