

NOS ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

NORMALE GÉANTE

Salade verte (salade, tomates, endives).....	5.50 €	8.95 €
Salade Paysanne	12.60 €	18.90 €
Salade périgourdine (salade, gésiers de canard ... foie gras, magret de canard fumé, tomates)	14.90 €	19.90 €
Salade du Tire Bouchon	13.50 €	19.80 €
(salade, assortiment de volailles, tomates)		
Salade Océane	13.95 €	19.90 €
(salade, champignons, saumon fumé, chair de crabe, crevettes, tomates)		
Salade de poulpe au chorizo	14.20 €	19.60 €
(salade, pommes sautées, poulpe, poivrons, chorizo, tomates)		
Salade de chèvre chaud	12.95 €	18.95 €
(sur toast et poire rôtie)		
Foie gras de canard	16.90 €	
Terrine du charcutier (selon arrivage).....	13.70 €	
Escargots (demi-douzaine)	9.70 €	
Escargots (douzaine)	18.40 €	
Terrine de la mer	13.20 €	

2 PIÈCES 3 PIÈCES

Œufs en meurette au vin rouge	11.20 €	13.50 €
Œufs pochés à l'Époisses	11.40 €	13.80 €
Œufs pochés chorizo	11.50 €	13.70 €
Trilogie d'œufs (vin rouge, Époisses, chorizo, frites)	18.95 €	

Supplément frites 5.00 €, petite salade verte 4.60 €

NOS PLANCHES

Garnies de frites, salade ou légumes

Planche Tire-Bouchon	34.60 €
Assortiment de viandes grillées)	
Planche bourguignonne	31.90 €
(Joue de bœuf, œuf meurette, jambon persillé, tartine époisses, cassiolette d'escargots)	
Planche du fromager	25.90 €
(Camembert pané, jambon sec et croûtons)	



NOS BURGERS

Burger Tire-Bouchon (sans pain).....	17.10 €
(galette de pommes de terre, bacon, steak haché, œuf au plat, époisses)	
Burger de canard	17.95 €
Burger de volaille pané	16.95 €
Burger de poisson (Aiguillettes de merlu)	17.50 €
Burger du Chef (montagnard)	19.90 €
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	24.50 €
Pâtes à la volaille	16.20 €
Pâtes du Tire-Bouchon	18.95 €
Pâtes au saumon à l'huile d'olive et basilic	16.50 €
Lasagne de bœuf et sa salade verte	15.80 €

NOS VIANDES

Andouillette de Troyes grillée ou dijonnaise (env. 240g.).....	17.50 €
Tête de veau gribiche	17.90 €
Bavette ANGUS poêlée sauce échalote (env. 200g.)	18.50 €
Tartare de bœuf (préparé ou non ou poêlé)	17.95 €
Magret de canard poêlé (avec peau) (env. 300g.).....	25.95 €
Ris de veau poêlé sauce forestière	29.95 €
Rognon de veau dijonnaise ou vigneronne	17.70 €
Carré d'agneau	33.80 €
Jarret braisé, choucroute (env. 700g.)	18.90 €
Escalope de veau milanaise (env. 180g.)	17.95 €
Joue de bœuf sauce vigneronne	16.95 €
Entrecôte de bœuf (env. 300g.)	25.90 €
Steak haché (env. 150g.)	14.95 €
Steak haché façon Tex Mex (bacon et œuf au plat) (env. 150g.)...	15.60 €
Filet mignon de rumsteak	19.90 €
Ballotine de volaille sauce forestière	16.90 €
Pluma de porc fondue à l'échalote.....	17.20 €
Rib's de porc (env. 600g.)	19.95 €
SAUCES : barbecue, poivre, béarnaise, dijonnaise, échalote, Époisses, chorizo, meurette	0.95 €

NOS POISSONS

Arrivage de la baie de Cannes	19.95 €
Pavé de saumon bomlo et sa garniture	17.95 €
Duo de saumons (tartare et gravlax)	19.60 €
Aiguillettes de merlu façon fish and chips.....	16.20 €
Cuisses de grenouilles (persillées ou crème ou crème persillée).....	19.95 €
Gambas sautées au beurre persillé (environ 5 pièces).....	18.95 €
Poêlée de noix de St Jacques fraîches avec corail au basilic	29.80 €
Poêlée d'encornets et poulpe chorizo.....	19.80 €
Quenelle de brochet	16.90 €
Moules frites (Selon arrivage et saison)	17.90 €
(Marinière, Époisses, Poulette, Échalote, Dijonnaise, Chorizo)	

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

Nos 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 12.80€

(uniquement le midi, sauf jours fériés)



FORMULE À 35.95€*

(suppl. si autre entrée ou plat)

Terrine de la mer ou 6 escargots
ou Œufs pochés crème chorizo (2 œufs)
ou Salade de chèvre chaud ou
Foie gras de canard (suppl. 3,50 €)

Joue de bœuf ou Quenelle de brochet
ou Pizza ou Ballotine de volaille forestière
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 18.20€*

(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

DESSERTS MENU

Mousse au chocolat ou Ile flottante
ou Orange ou citron givré
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. À consommer avec modération



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

Margharita	11.95 €	Savoyarde	13.95 €
Tomate, fromage, origan		Lardons, reblochon, pommes de terre	
Prosciutto.	12.70 €	Epoisses	13.95 €
Jambon, origan		Jambon, olives, époisses	
Romaine	12.95 €	Montbéliarde	13.95 €
Jambon, champignons		Saucisse fumée, cancoillotte, pommes de terre	
Sicilienne	13.20 €	Quatre fromages	13.95 €
Anchois, câpres		Bleu, reblochon, camembert, fromage à pizza	
Pepperoni	12.95 €	Saumon fumé.	14.90 €
Poivrons, oignons, chorizo		Crème fraîche, saumon fumé	
Calzone	12.95 €	Bourguignonne	14.90 €
Jambon, œuf		Escargots, beurre persillé	
Pizza du Tire-Bouchon	13.50 €	Italienne	14.90 €
Blanc de volaille, poivrons marinés, beurre persillé		Olives, jambon sec, œuf	
Pizza Tex Mex	13.30 €	Pizza Lolo.	14.90 €
Bacon, chorizo, steak haché, poivrons		(Voir l'ardoise)	
Quatre saisons	13.30 €	Pizza aux fruits de mer	14.90 €
Jambon, champignons, artichauts		Noix de pétondes, scampi, beurre persillé	
Végétarienne	13.30 €	Tarte chaude façon pizza.	8.90 €
Oignons, poivrons, artichauts, champignons		(pommes ou bananes)	
Bergère	13.50 €	Uniquement le soir, à la prise de la commande, 15 mn d'attente	
Fromage de chèvre, olives			
Campagnarde	13.50 €		
Crème fraîche, lardons, oignons			
Casa	13.50 €		
Steak haché, merguez			

PETITE SALADE 4.60€

DÉCOUVREZ NOS DESSERTS, NOS GLACES ET NOS BOISSONS AU DOS



SUPPLÉMENTS

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



FROMAGES

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



NOS DESSERTS

*Dessert de MARIE (selon arrivage et saison).....	8.50 €
Crêpe au sucre.....	5.50 €
Supplément : Chocolat ou Chantilly ou 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 boule de glace vanille.....	7.10 €
Tarte tatin et sa boule de glace vanille.....	7.80 €
Brioche pain perdu et sa boule de glace caramel.....	7.80 €
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, Stracciatella, Café, Menthe-chocolat,
Cannelle, Pistache, Tentation meringuée vanille framboise



COUPES GLACÉES 3 BOULES 7,80€

Poire Belle Hélène Crèmes glacées vanille, chocolat, poire fruit, crème fouettée	Chocolatissimo Stracciatella, 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	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 & fram- boise, 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	Maï Taï 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, alliée 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
Caipirinha 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 €	8.70 €	
Pression sirop.....	3.80 €	7.30 €	
Pression Picon.....	4.00 €	7.60 €	
Panaché, Monaco.....	3.70 €	7.10 €	
Bière spéciale.....	4.95 €	9.80 €	
Bière MARTINI 2cl.....	5.50 €	10.80 €	



BIERES BOUTEILLE

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



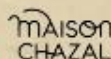
BOISSONS FRAICHES

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 €
Orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate, abricot,	



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/ou certains susceptibles de changer selon disponibilité.

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

