

## NOS ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

NORMALE GÉANTE

Salade verte (salade, tomates, endives).....	5.55 €	8.95 €
Salade Paysanne .....	12.70 €	18.95 €
<small>(salade, lardons, pommes de terre, œuf poché, tomates)</small>		
Salade de foies de volaille confits .....	13.30 €	19.95 €
<small>(salade, foies de volaille confits, croûtons, œuf dur, tomates)</small>		
Salade du Tire-Bouchon .....	13.60 €	19.90 €
<small>(salade, assortiment de volailles, tomates)</small>		
Salade Océane .....	14.10 €	19.95 €
<small>(salade, champignons, saumon fumé, chair de crabe, crevettes, tomates)</small>		
Salade de chèvre chaud et ses poires rôties.....	13.10 €	19.10 €
Salade de poulpe au chorizo (salade, .....	14.30 €	19.80 €
<small>pommes sautées, poulpe, seiche, poivrons, chorizo, tomates)</small>		
Carpaccio de bœuf (100g.) .....	12.95 €	
Carpaccio de poulpe .....	13.50 €	
Terrine du charcutier (selon arrivage).....	13.70 €	
Escargots (demi-douzaine) .....	9.80 €	
Escargots (douzaine) .....	18.60 €	
Tartare de tomates et sa mozzarella .....	15.10 €	
<small>sur son coulis de gaspacho (burrata ou bufala)</small>		
	2 PIÈCES	3 PIÈCES
Œufs en meurette au vin rouge .....	11.30 €	13.60 €
Œufs pochés à l'Époisses .....	11.60 €	13.90 €
Œufs pochés chorizo .....	11.60 €	13.90 €
Trilogie d'œufs (vin rouge, Époisses, chorizo, frites) .....	18.95 €	

Supplément frites 5.10 €,  
petite salade verte 4.70 €

## NOS PLANCHES

Garnies de frites, salade ou légumes

Planche Tire-Bouchon (selon suggestion)..... 34.90 €

Planche bourguignonne .....

32.90 €  
(Joue de bœuf, œuf meurette, jambon persillé, tartine épaisse, cassiolette d'escargots, dessert bourguignon)

## NOS BURGERS

Burger Tire-Bouchon (sans pain).....	17.20 €
<small>(galette de pommes de terre, bacon, steak haché, œuf au plat, époisses)</small>	
Burger de canard .....	17.95 €
Burger de volaille pané .....	16.95 €
Burger de poisson (selon arrivage).....	17.60 €
Burger du Chef (montagnard) .....	19.80 €
Supplément steak .....	6.90 €

PLANCHE APÉRO 17.00 €  
4 personnes

PLANCHE APÉRO 9.20 €  
2 personnes

## NOS PÂTES

Pâtes bolognaise ou carbonara .....	14.95 €
Pâtes aux noix de St Jacques, saumon et crevettes.....	24.60 €
Pâtes à la volaille .....	16.30 €
Pâtes du Tire-Bouchon.....	19.10 €
Pâtes au saumon à l'huile d'olive et basilic.....	16.60 €
Lasagne de bœuf avec sa salade verte .....	15.90 €

## NOS VIANDES

Andouillette de Troyes grillée ou dijonnaise (env. 240g.).....	17.60 €
Bavette ANGUS poêlée sauce échalote (env. 200g.).....	18.60 €
Tartare de bœuf (préparé ou non ou poêlé) (env. 150g.).....	17.95 €
Magret de canard poêlé (avec peau) (env. 300g.).....	26.80 €
	700/800gr 350gr
Carré d'agneau .....	34.80 € 24.50 €
Jarret rôti .....	18.90 €
Escalope de veau milanaise (env. 180g.).....	18.10 €
Joue de bœuf sauce vigneronne .....	17.20 €
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.)...15.70 €	
Filet de bœuf poêlé et son beurre maître d'hôtel (env. 200g.).....	29.95 €
Jambonnette de dinde forestière.....	16.70 €
Polpette all'arrabiata sur son lit de linguine .....	15.90 €
Carré de porc fondu d'échalote.....	17.20 €
Carpaccio de bœuf (env. 200g.) frites, salade .....	18.90 €
Rib's de porc (env. 600g.) .....	19.95 €
SAUCES : barbecue, poivre, béarnaise, dijonnaise, échalote, Epoisses, chorizo, meurette ....	0.95 €

## NOS POISSONS

Filet de maigre de méditerranée .....	19.95 €
Pavé de saumon bomlo et sa garniture .....	17.95 €
Duo de saumons (tartare et gravlax) .....	19.70 €
Aiguillettes de merlu façon fish and chips.....	16.80 €
Cuisses de grenouilles (persillées ou crème ou crème persillée) .....	21.20 €
Gambas sautées au beurre persillé .....	18.95 €
<small>(environ 5 pièces)</small>	
Poêlée de noix de St Jacques à l'huile d'olive et au basilic.....	29.80 €
Poêlée de seiche, poulpe, chorizo et ses petits légumes.....	19.90 €
Pavé de thon poêlé (pêche à la ligne) .....	21.80 €
Moules frites (Selon arrivage et saison) .....	18.20 €
<small>(Marinière, Epoisses, Poulette, Echalote, Dijonnaise, Chorizo)</small>	

Compte tenu de la nature de certains 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 12.90 €  
(uniquement le midi, sauf jours fériés)



FORMULE À 35.10 €\*  
(suppl. si autre entrée ou plat)

Terrine de saison ou 6 escargots  
ou Oeufs pochés crème chorizo (2 oeufs)  
ou Carpaccio de bœuf (100g.) ou Salade de foies  
de volaille confits

Joue de bœuf ou Pavé de thon poêlé  
ou Pizza  
ou jambonnette de dinde forestière  
ou Pluma de porc fondu d'échalote

Dessert du jour

FORMULE MIDI 18.50 €\*  
(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)

Dessert du jour

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

## 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 ..... 2.70 €

Café gourmand supplément ..... 5.60 €

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

Margarita .....	11.95 €	Savoyarde .....	13.95 €
<small>Tomate, fromage, origan</small>		<small>Lardons, reblochon, pommes de terre</small>	
Prosciutto. ....	12.80 €	Epoisses .....	13.95 €
<small>Jambon, origan</small>		<small>Jambon, olives, époisses</small>	
Romaine .....	12.95 €	Montbéliarde .....	13.95 €
<small>Jambon, champignons</small>		<small>Saucisse fumée, cancoillotte, pommes de terre</small>	
Sicilienne .....	13.30 €	Quatre fromages .....	13.95 €
<small>Anchois, câpres</small>		<small>Bleu, reblochon, camembert, fromage à pizza</small>	
Pepperoni .....	13.10 €	Saumon fumé. ....	14.95 €
<small>Poivrons, oignons, chorizo</small>		<small>Crème fraîche, saumon fumé</small>	
Calzone .....	13.10 €	Bourguignonne .....	14.95 €
<small>Jambon, œuf</small>		<small>Escargots, beurre persillé</small>	
Pizza du Tire-Bouchon .....	13.60 €	Italienne .....	14.95 €
<small>Blanc de volaille, poivrons marinés, beurre persillé</small>		<small>Olives, jambon sec, œuf</small>	
Pizza Tex Mex .....	13.40 €	Pizza Lolo .....	14.95 €
<small>Bacon, chorizo, steak haché, poivrons</small>		<small>(Voir l'ardoise)</small>	
Quatre saisons .....	13.40 €	Pizza aux fruits de mer .....	14.95 €
<small>Jambon, champignons, artichauts</small>		<small>Noix de pétoncles, scampi, beurre persillé</small>	
Végétarienne .....	13.40 €	Tarte chaude façon pizza .....	8.95 €
<small>Oignons, poivrons, artichauts, champignons</small>		<small>(pommes ou bananes)</small>	
Bergère .....	13.60 €	Uniquement le soir, à la prise de la commande, 15 mn d'attente	
<small>Fromage de chèvre, olives</small>			
Campagnarde .....	13.60 €		
<small>Crème fraîche, lardons, oignons</small>			
Casa .....	13.60 €		
<small>Steak haché, merguez</small>			

PETITE SALADE 4.70 €

DÉCOUVREZ NOS DESSERTS, NOS GLACES ET NOS BOISSONS AU DOS





## 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.....	6.90 €
*Flan pâtissier.....	7.10 €
Choux crème fouettée.....	6.90 €
Citron ou orange givrés.....	6.90 €
Mousse au chocolat.....	6.90 €
*Tarte au citron meringuée.....	7.30 €
Tiramisu.....	6.90 €
Crème brûlée.....	6.90 €
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.....	7.50 €
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, Stracciatella, Café, Menthe-chocolat, Canelle, Pistache, Tentation meringuée vanille framboise



## COUPES GLACÉES 3 BOULES 7,90€

<b>Poire Belle Hélène</b> Crèmes glacées vanille, chocolat, poire fruit, crème fouettée	<b>Chocolatissimo</b> Stracciatella, chocolat noir, crème fouettée
<b>Café ou chocolat liégeois</b> Crèmes glacées café ou chocolat, vanille, coulis café / chocolat, crème fouettée	<b>Coupe tentation meringuée</b> Glace tentation meringuée vanille framboise, citron, crème fouettée
<b>Pêche Melba</b> Crème glacée vanille, oreillon de pêche, gelée de groseille, crème fouettée	<b>Folie cerise</b> Glace Amarena, cerise Amarena, crème fouettée
<b>Banana Split</b> Crèmes glacées, chocolat, fraise, vanille, banane fruit, crème fouettée, chocolat chaud	<b>Duo choco Passion</b> Passion, Chocolat noir, chocolat chaud, crème fouettée
<b>Dame Blanche</b> Crème glacée vanille, crème fouettée, chocolat chaud	<b>Chamonix</b> Crèmes glacées rhum-raisin*, vanille, praliné, crème fouettée

### Coupe du Tire Bouchon

1 boule nougat, noix, caramel, coulis caramel, crème fouettée



## COUPES ALCOOLISÉES\* 8,90€

Colonel 3 boules sorbet citron, vodka 2cl*
William 3 boules sorbet poire, alcool de poire 2cl*
Iceberg 3 boules crème glacée menthe, Get 27 2cl*
Coupe alcool 3 boules au choix + alcool au choix*
Dijonnaise 3 boules sorbet cassis, crème glacée vanille, crème de cassis 2cl*



## COCKTAILS SANS ALCOOL 6,70€

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



## COCKTAILS AVEC ALCOOL 8,10€

<b>Sex on the Beach</b> Union torride, sur une base de Vodka, jus d'ananas, arômes naturels pêche et cranberry	<b>Maï Taï</b> Savoureux mélange, sur une base de Rhum, jus d'orange, arômes naturels amandes et citron
<b>Swimming Pool</b> Immersion rafraichissante à base de Rhum et Vodka, alliée au jus d'ananas, crème* et arôme naturel de noix de coco	<b>Zombie</b> Cocktail intense, sur une base de Rhum, allié au jus d'ananas, arômes naturels d'abricot et citron
<b>Spicy Mango</b> Savoureux mélange, à base de Vodka, jus d'orange, liqueur passion mangue, arômes naturels gingembre, cannelle et cardamome	<b>Pina Colada</b> Onctueux mélange à base de Rhum, associé au jus d'ananas, crème* et arôme naturel de noix de coco
<b>Caipirinha</b> Cachaça, sucre de canne, citron	<b>Mojito</b> 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 €	7.40 €	
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 / Coca-Cola cherry 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 €
Vittel 25cl.....	3.70 €
Supplément sirop.....	0.30 €
Jus de fruits 25cl.....	3.90 €
Orange, pomme, ananas, pamplemousse, tomate, abricot,	



## Eaux MINÉRALES

Eaux minérales 50cl.....	4.90 €
Eaux minérales 1L.....	6.30 €
Perrier 33cl.....	4.00 €

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.

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

Compte tenu de la nature de certains marchandises, il peut transporter certains produits et avoir parfois des obligations de charger entre deux livraisons.

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

