



# La Carte du Restaurant

Un lieu Rare  
pour des moments  
Uniques.



Domaine  
des Cigognes

**Chaque Vendredi Midi**

(En fonction des Conditions Climatiques)

**BARBECUE GEANT**

à 28.00€/pers.

(Buffet de Salades, Viandes & Poissons Grillés  
& Buffet de Desserts à Volonté!!!)



## Nos Planches, Ardoises à Partager ou pas !

	2 pers.	4 pers.
Charcuterie, Fromages & ses Accompagnements	14,90	19,90
Saumon fumé & ses accompagnements	15,50	21,50
Tapenade & Croutons avec Légumes Croquants	8,90	13,90

## Nos Apéritifs Traditionnels

(Pour les cocktails, voir la carte « spéciale »)

Kir Vin Blanc (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Violette)	12cl	4,90
Ricard	2cl	4,50
Martini Blanc ou Rouge, Suze	5cl	5,50
Campari/Porto Sanderman rouge ou blanc	5cl	5,50
Picon Bière (25cl) ou Vin Blanc (15cl)		6,90
Gin 40° (Beefeater), Vodka 40° Pure / Rhum Bacardi	4cl	7,00
Spritz Apérol	15cl	9,90
Américano « Maison »	15cl	10,90
Supplément soft Pomme, Orange, Tonic, Coca...	12cl	1,50

## Les Bières

	25cl	33cl	50cl
Pression			
Angélus Dorée 5,2°	4,50	6,00	7,90
Corne 6°	4,90	6,30	9,50
Bière du « Mois »	5,20	7,90	10,50
P.V.L Triple 8,5°	5,50	8,30	11,50
Paix Dieu 10°	6,90	8,90	11,90

Bouteille 33 cl			
Vedett (Bière blanche) 33 cl 4,7°	6,50	Chimay Bleue 33 cl 9°	6,50
Duvel 33 cl 8,5°	6,50	St Feuillien Grand Cru 33 cl 9,5°	6,50
Heineken (sans alcool) 33 cl	4,00	Liefmans (Rouge) 25 cl 3,8°	5,50
Kasteel Rubus Framboise 33 cl 7°	6,50		

## Les Softs

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cherry	33cl	4,90
Sprite ou Fanta Orange	25cl	4,90
Schweppes Tonic, Agrumes, Orangina, Fuze Tea	25cl	4,50
Jus de Fruits (orange, Ananas, multi Vitamines, tomate, pomme)	20cl	4,50
Vittel / Eau de Perrier	50cl	4,20
St-Amand plate ou gazeuse	100cl	6,50
Perrier	33 cl	5,90
San Pellegrino	100cl	7,30
Supplément sirop (Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, rose, violette...)		0,20

## Notre Sélection de Whiskies

Scotch Whisky (Ecosais) :		
Clan Campbell 40° (Supplément Coca +1, 50 €)	4cl	7,50
Chivas 12 ans (Fût de Cognac) 40°	4cl	10,50
Knockando 12 ans (Fût de Xeres et Bourbon, note d'amande) 43°	4cl	9,90
Lagavulin 16 ans (Fût de Chêne, Intense suave et fume) 43°	4cl	13,00
Irish Whiskey (Irlandais) Jameson Black Barrel		
(Fût de Bourbon et Xeres, 3 distillations Et Charbonnés 2 fois) 40°	4cl	9,90
Whiskey American (Tennessee)		
Jack Daniel's (Filtre au charbon de bois, équilibré & notes de chêne) 40°	4cl	9,50
Nikka Coffey Grain (Japonais) (Grain de Maïs - Style suave) 45°	4cl	10,50
Wambrechies Origine (Français) 40°	4cl	11,00

## Nos Cocktails

### Sans alcool

Peace & Love :	25cl	8,50
Evasion intense au jus d'orange, parfums tequila, jasmin, violette et hibiscus		
Paradise Dream :	25cl	8,50
Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche		
Caribbean Sun :	25cl	8,50
Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange		
Jungle Green :	25cl	8,50
Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et orange		
Purple :	25cl	8,50
Fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille, mûre et eau gazeuse		
Virgin Mojito :	10cl	8,50
Sucre et eau gazeuse, saveurs rhum, menthe fraîche et citron vert		

### Avec alcool

Pina Colada* :	25cl	10,90
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco		
*Allergène : Protéines de lait		
Sex on the Beach :	25cl	10,90
Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon		
Bikini :	25cl	10,90
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums pastèque, banane, framboise, tequila, gin et citron		
69 :	25cl	10,90
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums goyave, pitaya et gingembre		
Swimming Pool* :	25cl	10,90
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums curaço, Pina Colada		
*Allergène : Protéines de lait		
Mojito :	10cl	10,90
Rhum de Guadeloupe, alcool, sucre, eau gazeuse, parfums menthe fraîche, citron et citron vert - 16% de contenance en alcool		
Moscow Mule :	25cl	10,90
Vodka française, parfums citron, gingembre et concombre - env. 15-17% de contenance en alcool		



## Les Entrées

en plat

♥ Foie gras Maison de canard & chutney du moment	19,90	
Fricassée d'escargots beurre à l'ail, La 12ème	16,90	
« LES ESCARGOTS Fermier de Râches »		
Tartare de saumon aux aromates	12,90	18,90
Tomate, mozzarella Burrata & pesto	11,90	15,90
Potch' à la bière PVL & mayo	12,50	18,50

La PVL Triple est une bière blonde artisanale du nord 8.5° aux douces notes d'épices et d'agrumes qui subit 3 fermentations.

## Les Plats

### Côté terre

Plat du jour viande consultez l'ardoise (sauf soir & dimanche)	17,90
♥ Tartare de Bœuf au Couteau	19,90
(180g, fines herbes, sauce cocktail, frites & salade)	
Le Ch'ti Welch, frites & salade	20,50
Pain grillé, bière Chimay bleue, Jambon, Œuf, Maroilles & Cheddar Galloway	
Le « LC Burger » (supplément : sauce maroilles 1€, steak boucher 3€), frites & salade	19,90
Steak Boucher 150 g, Oignons, Tomates, Salade, cheddar, buns brioché de chez Catrîsse	

### Côté grillade

♥ La Bavette de bœuf Angus 200g grillée	24,90
sauce poivre vert, frites & salade	
Andouillette de Troyes AAAAA,	20,50
sauce moutarde à l'ancienne, frites & salade	
Côte de bœuf 500g grillée beurre à l'ail,	29,90
gratin de P.d. Terre & salade	

### Côté mer

Plat du jour poisson consultez l'ardoise (du lundi au jeudi, uniquement le midi)	17,90
St Jacques & crevettes en persillade,	27,50
Jardinière de légumes & pommes de terre grenaille	
Gambas Samourai & riz blanc,	21,90
(gambas poêlé sauce piquante aux poivrons)	
Steak de Thon au pesto et tagliatelle,	24,90

### Coin Salade (uniquement le midi)

La César, poulet pané, crouton, parmesan, câpre, anchois & Œuf dur	18,90
L'Océane, crevette, saumon fumé, œuf dur, salade & crudité	21,90
La Niçoise, thon, tomate, haricot vert, olive, poivron mariné, artichaut & œuf dur	18,90
La Végé, légumes grillés marinés : courgette, aubergine, poivron & salade	16,90

### Coin Pasta (uniquement le midi)

Tagliatelles pesto, parmesan, roquette & tomates confites	16,90
Tagliatelle à la crème & saumon fumé	19,50
Pennes aux légumes grillés marinés	16,90

Autres Garnitures : **Pennes, Tagliatelle, Gratin de P.de Terre, Frites fraîches, P.de terre grenaille, Légumes du moment, Salade de crudités, Riz blanc**

Garniture Supplémentaire : 2,50 €

Sauces : **Poivre vert, Beurre blanc, Moutarde à l'ancienne, Mayonnaise, Maroilles, pesto, Beurre à l'ail, samourai**

Sauce Supplémentaire : 1,00 €

## Le Menu enfant 12,90

Steak Boucher 150g  
Ou Fish & chips Ou Poulet pané  
1 Glace & une Boisson  
(Coca Cola, jus de fruits, Sirops...)

## Menu Cigogne 39,90

Tartare de Saumon aux aromates, crème aux herbes  
Potch' à la bière PVL triple & mayo

Bavette de bœuf Angus (200g) grillée,  
sauce poivre, frites & salade  
Steak de thon au pesto & tagliatelle

Salade de Fruits Frais  
Moelleux au Chocolat noir, glace vanille  
Crème brûlée vanille

## Menu Domaine 49,90

Foie Gras de Canard « Maison »  
Saumon fumé & ses accompagnements  
Fricassée d'escargots beurre à l'ail, La 12ème

St Jacques & crevettes poêlées en persillade,  
jardinière de légumes

Sélection du moment, consultez l'ardoise

Filet de Bœuf (180g) Poêlé,  
Sauce poivre vert & Gratin de Pommes de Terre

Dessert au choix dans l'ensemble de la carte  
(Irish Gourmand +4€)

La Part de Gâteau Personnalisé\*

(\*Supplément +3€/personne et sur réservation uniquement)

Si vous êtes plus de 9 convives à table, merci de limiter vos choix à 4 entrées, 4 plats & 4 desserts différents (surtout si vous êtes pressé).  
Travaillant principalement avec des produits frais, des ruptures sur certains mets sont possible. Merci de votre compréhension.



## Les Fromages et Douceurs

Assiette de Fromages affinés	8,90
Dessert du jour <i>consultez l'ardoise (sauf soir &amp; dimanche)</i>	6,90
Salade de Fruits Frais	7,90
Fromage Blanc & Coulis de Fruits Rouges	6,50
Moelleux chocolat noir & glace vanille	8,90
Merveilleux chocolat & caramel de chez Catrissa	10,90
Cheese cake spéculoos & Coulis de Fruits Rouges	9,00
Crème brûlée vanille	8,90
Choux Chantilly Fraise	8,90
Fraise melba	9,90
Glace Vanille, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, fraises & chantilly	
2 Boules de Glace aux choix	7,90
Vanille, Chocolat, Pistache, Fraise, Cassis, Citron, Spéculoos, Coco, café	
Coupe Dame Blanche ou Noire	9,50
Glace Vanille ou Glace Chocolat Noir, Sauce Chocolat & Chantilly	
Café Liégeois Glace Café, sauce café & chantilly	8,50
Colonel Glace Citron & Vodka	11,50
Café ou Thé Gourmand 4 pièces	8,90
Irish Coffee Gourmand 4 pièces <i>(sup. 4€ si Menu Domaine)</i>	14,00
La Part de Gâteau Personnalisé <i>(sur réservation uniquement)</i>	9,50

## La Cafétérie & Les Digestifs

Espresso	2,90
Décaféiné	3,10
Café crème	3,00
Thé et infusion	3,20
Double espresso	4,40
Cappuccino / Chocolat Chaud	4,50
Irish Coffee <i>(Nécessite un temps de préparation)</i>	12,90
Get 27 ou 31 / Bailey's	4cl 8,90
Cœur de Bière « Klipfel »	4cl 8,90
Calvados « Busnel » Vieille Réserve VSOP	4cl 9,90
Cognac « Hennessy Fine de Cognac » VSOP	4cl 9,90
Armagnac « Château de Laubade XO »	4cl 9,90
Limoncello	4cl 8,90
Houille « Carte Noire »	4cl 9,90
<i>(Flandre Artois fabrication régionale artisanale)</i>	
Vieille Prune de Souillac	4cl 9,90
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4cl 9,90
Rhum « XO Eminente 7 ans » 42°	4cl 10,50
Belle poire ou Poire Williams	4cl 9,90