



LES MENUS

Menu du jour : 14 €

Du lundi au vendredi midi
Entrée & plat & dessert

Menu « Affranchis » : 28,00 €

Tous les samedis & dimanches, midis & soirs
Entrée & plat & dessert

Menu Bambino : 8,50 €

Boisson sans alcool 33 cl ou sirop ou diabolo

Pizza (Base tomate, jambon fromage)

ou

Steack frais et frites maison

ou

Nuggets et frites maison

1 Boule de glace au choix (voir carte)

ou

Glace Haribo



NOS PLATS

Les viandes :

- **Pièce de bœuf grillée du moment** (nous consulter), sauce au choix : **19,50 €**
- **Filet de bœuf** façon tournedos au jambon de pays (Race viande française) : **25,00 €**
- **Tartare de bœuf** (selon disponibilité) **18,00 €**
Taillé au couteau dans le filet (race française VBF), assaisonné par nos soins, frites et salade
- **Magret de canard gras Français** servi entier, sauce miel: **19,00 €**
- **Burger « Affranchis »** : **15,00 €**
Pain artisanal, steak VBF 180g, morbier AOP, salade, sauce Savora et oignons frits
- **Escalope de veau fermier** (ferme du Haouin), crème et champignons : **18,50 €**
- **Andouillette « 5A »** cuite au feu de bois, sauce à la graine de moutarde : **15,00 €**
- **Penne Rigate** au Gorgonzola (IGP) ventrèche grillée et noix torréfiées : **15,00 €**
- **Conchiglies Rigate** au pesto,ignons de pin, jambon cru et ricota AOP: **15,00 €**

Les poissons et crustacés :

- **Pavé de merlu** (pêche locale) à l'espagnole (ail frit et Xeres) : **16,50 €**
- **Truite entière d'Ispegy aux amandes** : **18,50 €**
- **Gambas en brochette marinées** (5 à 6 pièces selon calibre) : **18,00 €**
- **Risotto vénéré aux chipirons**, parmesan et espuma piquillos : **16,50 €**
- **Moules « à la Basque »** **13,00 €**
(origine France: vendée ou Mont st Michel aop), frites maison

Accompagnements : Frites maison, Légumes grillés, Riz aux légumes et soja.

Sauces : Poivre vert, Échalotes, Roquefort, Miel...



LES DESSERTS

- Desserts Maison :

Le Moelleux au chocolat <i>crème anglaise et chantilly :</i>	7,00€
Le Financier pistache <i>coulis de fruits rouges, chantilly :</i>	7,00€
L'assiette de fromages affinés : <i>(Sélection de « Chez Baptiste »), confiture de cerises noires.</i>	8,00€
Le café Gourmand <i>(Mignardises maison et artisanales, et un café/thé) :</i>	8,00€
Assiette de fruits de saison <i>préparé par nos soins :</i>	6,50 €

- Les Glaces Artisanales MAISON "ANTOLIN"

Glaces Artisanales depuis 1916

Les Parfums :

Vanille bourbon, chocolat craquant, café Moka, caramel beurre salé, noix de coco, menthe/chocolat, Caillé de brebis, rhum raisins, palets breton, Spéculoos, pistache, abricot, pêche, pêche de vigne, framboise, fraise, mangue, cassis, citron vert, orange

- 1 boule : 2,00 €

- 2 boules : 3,50 €

- 3 boules : 4,50 €

Supplément chantilly, coulis : 0,50 €

-Nos Coupes Glacées :

La Dame Blanche :	6,50 €
<i>3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly</i>	
Le Liégeois :	6,50 €
<i>2 boules café ou chocolat, 1 boule vanille, coulis café ou chocolat, chantilly</i>	
La Melba :	6,50 €
<i>1 boule vanille, 2 boules fraise ou pêche, coulis de fruits, fruits frais (fraise ou pêche)</i>	
La Bounty :	6,50 €
<i>2 boules coco, 1 boule chocolat, coulis chocolat, coco rapée, chantilly.</i>	
L'Iceberg :	7,00 €
<i>3 boules menthe-chocolat, Get 27 (4 cl.)</i>	
L'Antillaise:	7,00 €
<i>1 boule chocolat, 1 boule coco, 1 boule rhum raisins, rhum vieux (4 cl.)</i>	
Le Colonel :	7,00 €
<i>3 boules de citron vert, vodka (4 cl.)</i>	
Le « Snikers » :	6,50 €
<i>1 boule chocolat noir, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule cacahuete coulis de caramel, cacahuete et chantilly</i>	

Les Affranchis



LES BOISSONS

LES BIÈRES :

Les pressions:	1/2	Pinte
Kronenbourg	2,50 €	5,00 €
Blanche belges	3,50 €	6,50 €

Les bouteilles:	33 cl
Affligem 0°	2,50 €
Heineken	2,50 €
Desperados	4,50€
Locale (selon arrivage)	4,00 €

LES SOFTS:

Coca Cola, Coca 0, Orangina, Fuzz Tea, Lipton Ice tea, 3,00 €
Sprite, Oasis, Perrier

Jus de tomates, jus de pomme, Jus ACE, jus d'orange 3,00 €

Diabolo / Sirop (Menthe, citron, fraise, grenadine,...) 2,50 €

San Pellegrino: 1 L : 4,50 € / 50 cl : 3,00 €

Vittel : 1 L : 4,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café expressos, Déca, café allongé 1,50 €

Thé, noisette, déca noisette, crème, grand café, grand crème 2,00 €

Chocolat 2,50 €

Irish coffee 6,50 €

