

À la carte

A partager ou pas !

Assiette de jambon Ibérique	23.50€
Planches : Charcuterie ou fromage ou mixte	22.50€
Assiette de Cécina de boeuf Espagne	22.50€

Entrées

Saumon Gravlax maison	10.50€
9 moules farcies maison	11.50€
Camembert rôti au miel	10.50€
Oeuf parfait et ses champignons du moment	12.50€
Saint Marcellin et sa salade	12.50€
Salade de chèvre	11.50€
Hareng pomme à l'huile.	11.00€

Plats

Gnocchis truffé et sa crème	22.00€
Pêche du jour et ses légumes de saison	21.50€
Pièce du boucher & son accompagnement	21.50€
Côte de Bœuf pour 2 personnes environ 1kg.	72.00€
La belle assiette végétarienne	17.50€
Assiette de pâtes jambon ou Cecina de boeuf	19.50€
Croque monsieur & son accompagnement	17.50€
Supplément garniture : Frites ou légumes	4.00€
Salade Céasar	18.50€

Desserts au choix 8.50€

Eton mess
Vacherin glacé
Moelleux au chocolat
Dame blanche, café liegeois, ou chocolat
Colonel (citron & vodka) ou Capitaine (pomme & calvados)
Profiterole glacé

Glaces : Maître artisan glacier Bruno (3 boules au choix)

Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, pistache, coco.

Sorbets : Maître artisan glacier Bruno (3 boules au choix)

Fraise, framboise, citron vert, mangue, pomme.

Pasteis De Nata et son café	9.50€
Pasteis De Nata et son thé	10.50€
Assiette de fromage	11.00€

Tous nos plats sont à base de produits bruts !

Nous tenons compte de vos allergies alimentaires : Le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre et toutes les autres céréales contenant du gluten Les crustacés ; Les œufs ; Les arachides ; Les poissons ; Le soja ; Le lait ; Les fruits à coque (amandes, noix, noisettes, noix de cajou, pécan...); Le céleri ; La moutarde ; Les graines de sésame ; Les mollusques ; Les anhydrides sulfureux et certains sulfites ; Le lupin.

Menu du jour

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 25€

Entrée, plat et dessert 32€

Uniquement le midi du Lundi au vendredi
Hors jours fériés

Entrées

Oeuf parfait et ses champignons du moment
Camembert rôti au miel
Salade de chèvre croustillant
Saumon Gravlax maison
Hareng Pomme à l'huile

Plats

Pièce du boucher & son accompagnement
Poisson du jour & ses légumes de saison
Pâtes jambon truffé ou Cecina de boeuf
Quiche végétarienne salade
Salade caesar
Croque monsieur jambon salade

Desserts

Eton mess
Profiterole glacé
Moelleux au chocolat maison
Café ou chocolat liégeois ou dame blanche

Menu enfant

Plats et desserts au choix à 12.00€

Menu enfant moins de 10 ans

Plats

Pâtes au beurre jambon
Poisson du jour légumes ou frites
Aiguillettes de poulet croustillantes frites

Desserts

Moelleux au chocolat
Glace 2 boules au choix : Vanille, chocolat ou sorbet fraise

LE GOUVERNEUR

Boissons sans alcool

Softs	4.20€
Coca cola 33cl	
Coca zero 33cl	
Schweppes 33cl	
Perrier 33cl	
Limonade artisanale Lorina 33cl	
Supplément sirop.	1.50€

Boissons

Jus de dégustation Alain Milliat	4.80€
Nectar Abricot Bergeron 20cl	
Nectar mangue 20cl	
Jus d'orange tardive Sicile 20cl	
Jus pommes cox's 20cl	
Jus de tomate rouge 20cl	
Citron gingembre 25cl	
Infusion pêche verveine 25cl	
Jus d'ananas 20cl	
Nectar fraise 20cl	

Eaux Purezza	75cl
Eau plate	4.80€
Eau gazeuse	4.80€

Mocktail.	9.50€
Virgin ,Mojito,	
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
Spritz Alpex	

Bière bouteille sans alcool 25cl	
Grimbergen Blonde	4.10€
Corona Caro	4.10€

Thés, cafés, infusions

Café expresso	2.10€
Double expresso	4.20€
Café crème	2.80€
Sélection de Thé	3.80€
Sélection infusion	3.80€
Chocolat chaud	3.80€

Cocktails. 12€

Spritz Royal :	
Apérol, crément, eau gazeuse, orange	
Ginger Monkey :	
Whisky 5cl, Ginger Beer	
Daiquiri :	
Rhum blanc, citron vert, sucre 10cl	
Mojito à la Cubaine :	
Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse 10cl	
Pornstar Martini :	
Vodka, fruit de la passion, vanille 10cl	
Tom Collins :	
Gin citron jaune, sucre, eau gazeuse 10cl	
Sex & The Beach :	
Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'orange	
Gin Tonic :	
Gin, Schweppes	
Spritz Saint Germain :	
Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse	

Bière pression	25cl	50cl
1664 Blonde	4.00€	8.00€
Grimbergen Blonde	5.00€	10.00€
Picon 2cl (+1.50€)		

Cidre 33cl	
Cidre bio alain milliat	4.80€

Apéritifs	4cl 7.50€
Suze 4cl	
Ricard 4cl	
Kir vin blanc mûre, pêche ou cassis 12cl	
Kir royale mûre, pêche ou cassis 14cl 14€	
Porto blanc ou rouge 4cl	
Martini rouge ou blanc 4cl	
Baillies 4cl	

Digestifs	4cl - 9.50€
Rhum arrangé	
Cognac : Hennessy, H by Hine, Camus	
Vieille prune	
Get 27 / Get 31	
Amaretto	
Limoncello	
Eau de vie poire	
Calvados	

Vins

Bouteilles 75cl / Verres 14cl

Vins rouges

Bourgogne

Pinot Noir Clos Moreau MP & fils 2022.	38€/9€
Mercrey 1945 Vieilles Vignes 2022.	58€/-
Hautes Côtes de Beaune Philippe le Hardi 2022.	56€/-
Pommard Domaine Germain La charnière 2020.	86€/-
Savigny-Les-Beaune JJ Girard 2022.	58€/-

Bordeaux

Saint Emilion Château la Chapelle 2021.	38€/9€
Margaux Chateau Les Barraillots 2017.	68€/-

Languedoc

Pic St Loup, lou pic Château Puech haut 2021.	48€/-
---	-------

Beaujolais

Chiroubles Domaine Cheysson nature 2022.	42€/-
Gamay Savoie Cuvée Gastronomie 2020.	28€/-
Morgon Les Delys JP Large 2023.	42€/-

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône JL Colombo Les Abeilles 2022.	28€/7€
Croze Hermitage Les fées Brunes JL Colombo 2023.	54€/-

Loire

Chinon Les graviers François -Xavier Barc 2023	32€/-
Menetou-salon J de Villebois 2023.	42€/-

Vins Argentine

Malbec Terrazas De Los ANDES 2021	55€/-
-----------------------------------	-------

Vins rosés

Côtes de Provence

Sainte Beatrice cuvée des Princes.	26€/6€
Whispering Angel 2023.	45€/-

Champagnes

Gabriel Lourdez cuvée prestige	72€/14€
Blancs de blancs Gabriel Lourdez.	85€/-
Moët & Chandon.	95€/-
Don Perignon 2013.	00€/-
Joseph Périer cuvée Royal Brut nature.	78€/-
Chandon Spritz Garden.	48€/-

Vins blanc

Bourgogne

Chablis Domaine Beaudoin-Millet 2022.	55€/-
Chardonnay Coteaux Bourguignon MP & Fils 2022.	28€/7€
Mercrey Blanc MP & Fils 2023.	55€/-
Macon-Lugny Les Genièvres Louis Latour 2023.	45€/-
Montagny 1er cru Pigneret & fils 2020.	68€/-

Alsace

Alsace Gewurztraminer Zimmermann 2019.	45€/-
Pinot Blanc Vieilles Vignes Domaine Hurst 2023.	43€/-

Languedoc

Viognier IGP Pays d'Oc 2023	26€/6€
-----------------------------	--------

Bordeaux

Pessac-Léognan Château Ferran 2017.	68€/-
-------------------------------------	-------

Vallé du Rhône

Côte du Rhône JL Colombo 2023.	28€/7€
Chardonnay Louis Latour Ardeche 2021.	26€/6€
Croze Hermitage Domaine Vendome 2022.	62€/-

Loire

Chenin Blanc Val de Loire 2023.	26€/6€
Pouilly Fumé Domaine Marchand & Fils 2023.	55€/-
Menetou-Salon J. De Villebois. 2023.	42€/-

Whisky

Talisker	4cl - 10.50€
Lagavelin 16 ans	
Jack Daniel's	
Glenfiddich	
Aberlour	
Bourbon Four Roses	
Knockando	
Cardhu Amber Rock	



LE GOUVERNEUR

*Lorsque cuisine rime
avec simplicité,
partage et amitié...*