

RESTAURANT DE LA MAIRIE

Cuisine traditionnelle & produits frais



“Notre cuisine met à l’honneur des produits frais, de saison, travaillés sur place avec exigence et savoir-faire.”



CARTE DES BOISSONS



Apéritifs & Cocktails

Cocktail Maison (15 cl) – 8,50 €
Americano (15 cl) – 9,00 €
Kir Royal (12 cl) – 8,50 €
Kir vin blanc (12 cl) – 3,80 €
Picon vin blanc (12 cl) – 3,80 €

Apérol Spritz (20 cl) – 7,50 €
Mojito classique (20 cl) – 7,50 €



Apéritifs & Alcools

Ricard (2 cl) – 3,20 €
Martini blanc ou rouge (5 cl) – 4,00 €
Suze (5 cl) – 3,90 €
Porto blanc ou rouge (6 cl) – 4,00 €
Pommeau de Normandie (6 cl) – 4,20 €
Ratafia 100% PINOT NOIR - 4,50 €

Pineau des Charentes (6 cl) – 4,50 €

Gin / Vodka (4 cl) – 5,50 €
Jack Daniel's (4 cl) – 7,00 €
Chivas Regal (4 cl) – 7,50 €
Clan Campbell (4 cl) – 5,50 €



Les Eaux

Sirop à l'eau (33 cl) – 2,50 €
Eau plate ou gazeuse (50 cl) – 3,50 €
Eau plate ou gazeuse (1 L) – 5,50 €
Perrier (33 cl) – 3,80 €



Bières

Bière pression du moment

25 cl – 4,20 €

33 cl – 6,20 €

50 cl – 8,00 €



Boissons sans alcool

Pepsi / Pepsi Max (33 cl) – 3,70 €
Orangina / Lipton ice-tea (25 cl) – 3,70 €
Schweppes tonic / Agrumes (25 cl) – 3,70 €

Cocktail sans alcool (20 cl) – 5,00 € ★

Limonade (33 cl) – 3,50 €
Jus de fruits (25 cl) – 3,70 €
(pomme, orange, ananas, tomate)



Champagnes

La coupe (12 cl) – 7,50 €

Champagne brut du massif de saint Thierry
(75 cl) – 37,00 €

Champagne rosé du massif de saint Thierry
(75 cl) – 39,00 €

Champagne blanc de blancs de Cernay-les Reims
BRUNO GUERIN (75 cl) – 47,00 €

Menu Gourmand 39,50 €

Une entrée aux choix à la carte
+
Un plat aux choix à la carte
+
Un dessert aux choix à la carte

Menu des loupis 12,00 €

Sirop à l'eau aux choix
+
Fish and chips ou aiguillettes de
poulet panée ou steak haché
+
Une boule de glace



Les Entrées



Œuf cocotte , crème de champignons & lard croustillant 12,50 €

Œuf fondant, champignons poêlés, crème légère et éclats de lard fumé.



Terrine maison du Chef 12,50 €

Terrine préparée par nos soins, chutney d'oignons rouges et ses cornichons



Os à moelle rôti façon Mairie 13,50

Os à moelle rôti, persillade fraîche, fleur de sel, belles tranches de pain de campagne grillées.



Foie gras de canard maison au ratafia 16,50 €

Accompagné de son chutney de figues et de pain toasté.



Cuisses de grenouille en persillade 14,50 €

Cuisses de grenouille poêlées, beurre persillé à l'ail et aux herbes fraîches.

PLATS

VIANDES

 **Tête de veau, sauce gribiche maison 18,50 €**
Pommes vapeur et légumes.

 **La cocotte mijotée du Chef 18,50**
Une recette traditionnelle qui évolue selon les semaines, l'arrivages et l'humeur du chef

 **Rognons de veau & ris de veau 22,50**
Rognons de veau et ris de veau, façon bourguignonne .

 **Andouillette 5A tirée à la ficelle 18,00 €**
Servie sauce chaource, Frites fraîches et sa salade verte

 **Magret de canard entier Français 350 g 24,50 €**
Magret de canard entier rôti, sauce crémeuse au poivre, accompagné de pommes grenailles et légumes de saison.

 **Bavette Black Angus 300 g 22,00 €**
Belle bavette de Black Angus grillée, Frites fraîches et sa salade verte, comptée d'échalotes

 **Entrecôte française 350 g 25,00 €**
Servie avec Frites fraîches et sa salade verte, sauce aux choix

 **Tartare de boeuf frais préparé 16,00 €**
cornichons, câpres, oignons, tabasco, ketchup, moutarde, sauce Worcestershire
Frites maison & salade verte

 **Burger du Chef façon raclette 16,50**
Steak haché de bœuf français, fromage à raclette fondant, poitrine fumée, oignons confits, sauce du Chef, accompagné de frites fraîches et salade.
(supplément foie gras 5 euros)



LES POISSONS



Choucroute de la mer 22,00 €

Saumon, haddock fumé, poisson blanc selon arrivage, gambas, chou cuisiné, sauce beurre blanc.



Poisson du marché 17,00 €

Poisson sélectionné selon l'arrivage, servi avec riz et légumes du moment.



LES GRANDES SALADES



Salade de la mairie 17,00 €

Salade verte, pommes de terre grenailles rôties, lardons fumés, reblochon chaud sur toast, oignons rouges, cornichons et vinaigrette à l'ancienne.



Salade Champenoise 18,00 €

Salade verte, boudin blanc de Rethel poêlé, jambon de Reims, pommes rôties, noix, croûtons et vinaigrette maison .



FROMAGES

Assiette trio de fromage

7,50 €

Servie avec sa salade verte

Accompagnements (2 garnitures aux choix) : frites fraîches , salade verte, pommes de terre grenailles, riz, légumes du moment.

Supplément 3^e accompagnement au choix : 2,00 €

Sauce du chef maison : poivre, échalotes, béarnaise, roquefort.



DESSERTS



Poire pochée & sorbet cassis 7,90 €

Poire pochée aux épices douces, boule de sorbet cassis, amandes torréfiées et coulis de fruits rouges.



Café Gourmand 8,50 €

Assortiment de douceurs selon l'inspiration du moment.



Moelleux au chocolat 8,00 €

Accompagné de sa crème anglaise, boule de glace vanille et coulis de chocolat



Crème brûlée du chef à la vanille 7,50 €

Caramélisée avec douceur



Pavlova façon Mont Blanc 8,50 €

Meringue maison, crème légère, glace noisette, crème de marron et ses éclats d'amandes.



Champagne gourmand 12,00 €

Assortiment de douceurs selon l'inspiration du moment et une coupe de champagne (supplément 5 euros dans le menu) .

Parfum de glaces aux choix : vanille , fraise, chocolat, menthe chocolat, framboise, cassis, citron, mangue, ananas, fruit de la passion, café, noix de coco, caramel, pistache, rhum raisin.

1 boules : 3 € 2 boules : 5 € 3 boules : 6 €



Les Coupes Glacées

•

Dame Blanche 6,50 €

2 boules *Glace vanille, chocolat chaud, chantilly*

•

Chocolat Liégeois 6,50 €

2 boules *Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly*

•

Café Liégeois 6,50 €

2 boules *Glace café, coulis café, chantilly*

•

Coupe Fruits Rouges 7,50 €

Glace framboise et Glace fraise, coulis fruits rouges, chantilly

•

La bounty 6,50 €

1 boules *Glace menthe ,1 boule noix de coco, coulis chocolat, chantilly*



Les Coupes Glacées Alcoolisées

- **Colonel** ★ 8,00 €
2 boules *Sorbet citron, vodka* (4 cl)
- **After Eight** 8,00 €
2 boules *Glace menthe, liqueur de menthe* (4 cl)
- **Coupe Amarena** 8,00 €
2 boules *Glace vanille, cerises amarena,*
- **Coupe Pina Colada** 8,00 €
1 boule noix de coco, 1 boule sorbet ananas, rhum blanc (4cl)

N'hésitez pas à accompagner votre dessert d'un digestif ou d'une liqueur



BOISSONS CHAUDES

Café expresso – 1,80 €
Café allongé – 1,80 €
Double expresso – 3,40 €

Café crème – 2,00 €
Chocolat chaud – 3,50 €

Thé / Infusion – 3,20 €



DIGESTIFS



Digestifs “plaisir”

Irish Coffee – 8,50 € ★
French Coffee (cognac) – 8,50 €



Alcools & Eaux-de-vie

Cognac (4 cl) – 7,50 €
Calvados (4 cl) – 6,50 €
Poire-cognac (4 cl) – 6,50 €
Poire Williams (4 cl) – 6,50 €



Liqueurs

Baileys (4 cl) – 6,50 €
Get 27 (4 cl) – 6,50 €
Menthe pastille (4 cl) – 6,50 €
Cointreau (4 cl) – 6,50 €
Limoncello (4 cl) – 6,50 €



VINS ROUGES 75 cl



BOURGOGNE

- **Aop Bourgogne Pinot Noir – Bouchard aîné – 34,00 €** ★
Fin, fruité, élégant
- **Aop Cote de Nuit Village – Louis Latour – 49,50 €**
Souple, notes de fruits rouges et épices
- **Aop haute cotes de beaune – Nuitton – 2024 32,00 €**
Puissant, structuré, grande finesse



BORDEAUX

- **Château Recogne – Top Bordeaux Supérieur – 20,50 €**
Rond, accessible, fruité
- **Baron de Boutsisse – Aop Saint-Émilion Grand Cru – 33,30 €**
Structuré, élégant, notes boisées
- **Château Lamothe Cissac – Aop Haut-Médoc – 27,60 €** ★
Complexe, tannins fins, belle longueur



VALLÉE DU RHÔNE

- **Aop Côtes du Rhône – Caprice d'antoine, maison Ogier – 25,80 €**
Gourmand, épicé
- **Aop Crozes-Hermitage – Les Launes- Delas Frères – 33,40 €**
Fruité, poivré, belle structure
- **Aop Châteauneuf-du-Pape – Domaine de Nalys – 58,00 €** ★
Puissant, complexe, vin de caractère



LANGUEDOC – ROUSSILLON

- **Aop Pic Saint Loup – Domaine Haut Lirou – 30,00 €**
Fruité, épicé
- **Aop Saint Chinian – Terroir- G.Bertrand – 25,40 €**
Fruité, Généreux



ALSACE

- **Aop Alsace Pinot Noir – tradition kuentz bas – 25,00 €** ★
Complexe, très belle longueur



LOIRE

- **Aop Saint Nicolas Bourgueil – les échaillons – 26,80 €**
Frais, léger, très fruité
- **Aop Sancerre Rouge – La Perrière- Guy Saget – 33,00 €** ★
Fin, délicat, très belle finesse



VINS ROSÉS 75 cl

- **IGP Méditerranée – Kairos – 22,00 €**
Fruité, léger
- **Aop Côtes de Provence Cru Classé – Château Aumerade – 27,50 €** ★
Frais, équilibré
- **Aop Sancerre – La Perrière-Guy Saget – 31,50 €**
Très élégant, premium



VINS BLANCS 75 cl

- **VTF Chardonnay – Guy Saget – 21,00 € (Loire)**
Vif, agrumes, très frais
- **Aop Alsace Pinot gris – Cuvée Particulière- Gustave Lorentz – 28,40 €**
- **Igp Ardèche – Grand Ardèche – Louis Latour– 31,00 €**
Riche, complexe
- **Aop Petit Chablis –Vibrant - La Chablisienne- 33,00 €**
Sec, minéral, élégant
- **Aop Sancerre – La Perriere – Guy Saget – 33,60 €** ★
Finesse, tension, grande qualité
- **Aop Pouilly-Fuissé – Domaine Bellenand – 36,70 €** ★
Riche, complexe, légèrement boisé
- **IGP côte de Gascogne – Horgelus – bal des papillons – 28,00 €**
Riche, complexe



VINS bouteille 37,5 cl

- **Blanc :AOP Chablis – Le Finage- La Chablisienne- 18,20 €**
Sec, minéral, élégant
- **Rosé : Château du rouet - côte de Provence 1840 –17,00 €** ★
Finesse, tension, grande qualité
- **Rouge : Haut - médoc – château la tonnelle – 17,70 €** ★
Riche, complexe, légèrement boisé

Vin au verre du moment : rouge , rosé ou blanc : 6 euros

Vin carafe IGP OC : 25 cl : 4,80

50 cl : 8,60

Nos Partenaires & Producteurs

Au Restaurant de la Mairie, nous accordons une importance particulière à la qualité des produits que nous proposons chaque jour.

Parce qu'une cuisine authentique commence par de bons ingrédients, nous avons choisi de travailler avec des partenaires de confiance, des producteurs passionnés et des artisans qui partagent nos valeurs : qualité, fraîcheur, savoir-faire et proximité.



Merci à tous nos partenaires

Leur engagement quotidien nous permet de vous offrir une cuisine généreuse, préparée avec passion et dans le respect des produits.

Restaurant de la Mairie
Cuisine traditionnelle & produits de qualité

SANDRA, FLORIAN et son équipe vous souhaite bonne appétit

