

Cocktails (12 cl)

Le Swing	8,00 €
Le Bogey	8,00 €
Kir Royal	8,00 €
Kir tradition	6,00 €
Américano	8,00 €
Albatros (sans alcool)	6,00 €

Apéritifs (6 cl)

Soft drink	6,00 €
Alcool drink	8,00 €
Whisky	8,00 €
Chivas	10,00 €
Bourbon	10,00 €

La Carte* des Vins

Pichet du mois	25 cl	50 cl
Rouge Pays du Gard	5,00 €	10,00 €
Chinon de propriété	6,00 €	12,00 €
Rosé Pays d'Oc	5,00 €	10,00 €
Blanc Sauvignon Pays d'OC	5,00 €	10,00 €

Bouteille Beaujolais 75 cl	Vins régionaux	75 cl
Brouilly A.O.C.	Côtes de Provence Rosé A.O.C.	24,00 €
	Buzet (Moulin de Belot) A.O.C.	23,00 €
	Chardonnay Blanc (Pays d'OC)	22,00 €
	Bordeaux A.O.C.	
Le Val de Loire A.O.C. 75 cl	Chapelle de Brivasac A.O.C. 50 cl	16,00 €
Gamay de Touraine	Château Escalette A.C. (côte de Bourg)	23,00 €
Saumur Champigny	Château Picourneau	34,00 €
Sancerre Rouge	Theray Gros Cailloux (Saint-Julien)	49,00 €
Sancerre Blanc	Bourgogne (Château Meursault)	
Sancerre Rosé	Blanc : clos du Château A.O.C. Bourgogne	47,00 €
	Domaine du Château de Meursault	
	Beune 1 ^{er} cru	62,00 €

Champagne Brut la bouteille 59,00€ - La coupe 8,00€ (12cl)**Limonades**

Sodas	4,00 €
Jus de fruits	4,00 €
Fruits pressés	5,00 €

Bières

Gold pression (25cl)	5,00 €
Grimbergen (25cl)	6,00 €
Tourtel (sans alcool)	4,00 €

Eaux

Evian (50cl)	4,00 €	(100 cl)	5,00 €
Badoit (50cl)	4,00 €	(100 cl)	5,00 €
Ferrarelle (50cl)	4,00 €	(100 cl)	5,00 €
Perrier (33cl)	4,00 €		

Café mignardises	3,00 €
Thé de Ceylan	4,00 €
Infusions	4,00 €

Digestifs (4cl)

Armagnac	8,00 €
Calvados	8,00 €
Cognac	8,00 €
Poire Williams	8,00 €
Bailey's	7,00 €
Liqueurs	7,00 €
Irish Coffee	10,00 €

- service compris -

RESTAURANT
CARTE D'ÉTÉ**LE SWING****Fred JARAGOYHEN**

7/7 sauf "dimanche et lundi", le soir.

Renseignez-vous au 01 47 01 10 24**LE SWING**
LA CARTE**TRAITEUR- RÉCEPTIONS - ÉVÉNEMENTS**

Les entrées

- Gaspacho de tomate, queues d'écrevisses, ébli 6,50 €
- Millefeuille d'aubergines confites, chèvre frais, coulis de poivrons rouges 7,00 €
- Terrine de lapin aux pruneaux, compote d'oignons (façon grand-mère) 7,50 €
- Salade de penne, chiffonnade de jambon cru, tomates confites, pesto 6,50 €
- Tartare de crabe à la coriandre fraîche, petits légumes, huile d'olive au basilic 8,50 €
- Foie gras de canard mi-cuit au porto, toasts 18,00 €

*
Les pâtes

À l'intuition du chef 12,50 €

*
Sur l'ardoise

Le midi, sauf dimanche et jours fériés.

Entrée plat ou plat-dessert 19,00 €

Entrée plat dessert 24,00 €

Demandez la rôtisserie du jour

Menu enfant
12,50 €

- Steak haché frais ou blanc de volaille ou poisson, (frites - pâte - riz)
- 2 boules de glace au choix

— service compris —

Poissons

- Gambas poêlées, risotto, noix de muscade rapée 16,50 €
- Cabillaud vapeur, tapenade, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive 19,50 €
- Filet de grondin à la plancha 20,50 €

*
Viandes

- Tartare de boeuf tradition ou aller/retour (garniture mixte) 19,50 €
- Souris d'agneau fondante, sauce basilic, tian 19,50 €
- Pièce du boucher choisie par le chef 19,00 €

* * *
Desserts

- Feuilleté aux fruits rouges, crème légère, coulis de framboise 8,00 €
- Carpaccio d'ananas et kiwi, sirop de gingembre, glace rhum-raisin 7,50 €
- Craquant de chocolat, mousse pralinée, caramel beurre demi-sel 8,00 €
- Glaces et sorbets (3 boules) 6,50 €
- Cappucino de fruits frais exotiques 7,00 €
- Moelleux coeur de fondant chocolat, glace vanille 9,00 €

*
Café gourmand 7,00 €

— service compris —