

POINT DE VUE

— BRASSERIE —

LES ENTRÉES

CROQUETTES DE PETITES GRISÉS 2 pièces	18 € + 5 €/P/C
CROQUETTES AU FROMAGE 2 pièces	15 € + 3.50 €/P/C
CASSOLETTE DE SCAMPIS À L'AIL 2 pièces	14 €
SAUMON FUMÉ	15 €
Tranche main, persil, échalottes et sauce algériette, toast	
CARPACCIO DE BOEUF	16 €
Mousseline de truffes, roquette et copeaux de parmesan	

LES SALADES

SALADE CÉSAR	17 €
SALADE TOMATES - CREVETTES rafraîchie au romarin	24 €
SALADE DE CHÈVRE	18 €
Feuilletés de chèvre frais au miel et thym, vinaigrette mangue passion	

LES INCONTOURNABLES

TARTARE DE BOEUF	17 €
VÉRITABLE VOL-AU-VENT	16 €
PIÈCE DE BOEUF IRLANDAISE	19 €
Sauce béarnaise, choron ou poivre concassé	
NOIX D'ENTRECÔTE URUGAY	25 €
Sauce béarnaise, choron ou poivre concassé	

LES PLATS SIGNATURES

PAPARDELLE «POINT DE VUE»	17 €
Pâtes fraîches, sauce Ai Ragù, légumes frais, légèrement crème	
ESCALOPE «POINT DE VUE»	19 €
Noix de veau, jambon à l'os gratiné, crème de tomates	
FILET DE SAUMON RÔTI SUR PEAU	18 €
Purée de Bleu d'arian et sauce vin blanc à l'oseille	
FOOD SHARING	17 €
DISPONIBLE DE 17H À 20H	
CROQUE MONSIEUR DÉCUSTATION 3 pièces	12 €
ASSIETTE DE CHINOISERIES	14 €
Nems, samosas, tempuras, gyozas	

NOS PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE ITALIENNE	
Mozzarella di Bufala, fines salaisons italiennes, antipasti, fruits de saison, corbeille de pains	
PLANCHE DU FROMAGER	
Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs, fruits de saison, beurre de ferme, corbeille de pains	
PLANCHE NORDIQUÉ	
Saumon fumé, sardines à l'huile, sauce algériette, persil et échalottes, corbeille de pains	
APERO 3-4 PERS.	18 €

DESSERTS

Dame blanche	8€
Brislème	8€
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille	10€
Tarte fine aux pommes, boule de glace vanille	10€
Coupe Colonel	9€

VINS

Vin au verre : Blanc, rouges, gris «Les Fumées Blanches»	4,00 €
BLANCS	
Les Fumées Blanches, sauvignon by François Lurton	
Vin de France	24,00 €
Vignier du Pays d'OC, Delas - Rhone	26,00 €
Mas Andes, chardonnay, Baron Philippe de Rothschild - Chili	25,00 €
Chevigny, chardonnay et sauvignon, Domaine Maison - Loire	27,00 €
Cuvant des Jacobins, chardonnay, Louis Jadot	
Bourgogne	33,00 €
BIO Pinot Blanc, Domaine Engel - Alsace	27,00 €

ROUGES

Les Fumées Blanches, Pinot Noir - Vin de France	
CONVERSION BIO Le Petit Pas, Mas Janel, grenache et syrah - Roussillon	25,00 €
BIO Château Mayne Boyer Chaumet, merlot et cabernet, Blaye Bordeaux	27,00 €
BIO Rioja « Beronia » - Espagne Tempranillo	32,00 €
CONVERSION BIO Domaine Château Langlois, saumur, cabernet franc - Loire	32,00 €
Mas Andes, cabernet-sauvignon, Baron Philippe de Rothschild - Chili	25,00 €
Château Mont-Redon, syrah et grenache - Cotes-du-Rhône	29,00 €
Mouton Cadet Réserve, cabernet, sauvignon et merlot - Graves Bordeaux	33,00 €
Crozes-Hermitage, Delas, syrah - Vallée du Rhône	45,00 €

ROSÉS

Les Fumées Blanches, Gris de Sauvignon by François Lurton - Vin de France		24,00 €
La Vie en Rose, Château Roubline Cru Classé - Provence		30,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Café latte	3,50 €
Chocolat chaud	3,00 €
Thé	2,50 €
Thé à la menthe fraîche	4,00 €
Irish coffee	8,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola	2,50 €
Coca-Cola Zéro	2,50 €
Sprite	2,50 €
Ice-Tea	3,00 €
Schwepes Tonic - Agrum.	3,00 €
Fever Tree	4,00 €
Jus de pomme du Verger (pomme, pomme-cerise, pomme-poire, pomme sanguine)	4,00 €
V8	3,50 €
Chose	4,00 €
Thé froid «HOME MADE»	4,00 €
Appétit	3,50 €
Sirop menthe - grenadine	0,50 €
BRU plate - pétillante 25cl	2,00 €
BRU plate - pétillante 50cl	4,00 €
BRU plate - pétillante 1l	7,00 €
Bionia (Mister Lemon, Lady Pink)	4,00 €
Tao Vitality, Hydration, Pure Rooibos tea, Pure Green tea	4,00 €

BIÈRES AU FÛT

Jupiler 25cl	3,00 €
Jupiler 33cl	3,50 €
Jupiler 50cl	5,00 €
Hoegaarden 25cl	3,00 €
Hoegaarden 33cl	3,50 €
Chouffe blonde 25cl	3,50 €
Chouffe blonde 33cl	4,00 €
Vedett IPA 33cl	4,00 €
Duvel 666 25cl	3,50 €
Duvel 666 33cl	4,00 €
Bertinchamps	4,00 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

LES CLASSIQUES	
Duvel	4,50 €
Duvel Tripel Hop	5,00 €
Triple Anvers 33 cl	4,00 €
Omer 33 cl	4,00 €

TRAPPISTE - ABBAYE

Lefre blonde	4,00 €
Maredsous Triple	4,00 €
Orval	5,00 €
Chimay Bleue	4,50 €

FRUITÉE / FRUITIG

Radler citron, panplémousse	3,00 €
Chouffe Cherry	4,00 €
Liefmans Fruitesse	3,00 €

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Verre de Cava	5,00 €
Aperol Spritz	7,50 €
Mimosa	5,00 €
Campari	7,00 €
Porto	5,00 €
Martini (Bianco / Rosso)	5,00 €
Pimms	8,00 €
Lillet	8,00 €
Pineau des Charentes	5,00 €
Calvados	8,00 €
Amarito	7,00 €
Limonecchio	6,00 €
Amagrac	8,00 €
Cognac	8,00 €
Ricard	5,00 €
Piccon vin blanc	5,00 €
Grand Marnier	7,00 €
Baileys	6,00 €

ALCOOLS

WHISKY	
Red Label / JB	7,00 €
VODKA	
Grey Goose	8,00 €
GIN & TONIC PREMIUM	
Hendrick's	12,00 €
Eskaepe (ligae, Eskaepe Jai Ho	13,00 €
RHUM	
Don Papa, Bumbu, Diplomatico, Baccardi brun 4y	9,00 €
Baccardi blanc	6,00 €

Cher(e)s client(e)s, si vous désirez des informations sur la présence éventuelle d'allergènes (dans nos préparations, notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos préparations est susceptible de varier.