

# LE WINSTON

*vous souhaite la bienvenue*

Kir au muscadet (cassis, mûre, pêche)  
Kir au bourgogne aligoté  
Apéritifs

Kir royal (cassis, mûre, pêche)  
Américano maison  
Whisky

## *Les Huîtres de Bretagne (en saison)*

Huîtres creuses, n°2 (les 6)  
n°2 (les 9)  
n°2 (les 12)

Huîtres creuses, n°3 (les 6)  
n°3 (les 9)  
n°3 (les 12)

**LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER** 9 Huîtres de Bretagne n°2, 6 crevettes roses

**LE PLATEAU DU MAREYEUR** 6 Huîtres n°2, 6 Huîtres n°3, 6 crevettes roses

**LE PLATEAU DU BISTROT** 9 Huîtres de Bretagne n°2, 1 verre de Muscadet

## *Pour Commencer*

Panaché de salade verte, herbes et noix  
Oeuf dur mayonnaise  
Salade d'avocat pamplemousse  
Haricots verts croquants et champignons crus  
Crottin de chèvre chaud sur son lit de salade  
Escargots de Bourgogne (6) (12)

Terrine de canard  
Tomates mozzarella  
Thon mayonnaise  
Jambon de pays Extra  
Saumon fumé avec toasts  
Foie gras de canard avec toasts

BAISSE TVA  
11,80 %

## *Nos Salades*

L'Assiette Nordique *Avocat, crevettes, œuf, tomate et saumon fumé avec toasts*

L'Assiette de Charcuterie *Jambon de Paris, jambon de pays, saucisson sec, rillettes*

L'Assiette Winston *Rosbif, salade, tomate, œuf dur*

L'Assiette de Champignons à la crème et au Saumon fumé

La Salade Niçoise *Salade, tomate, œuf, haricots verts, anchois, thon, olives*

La Salade Parisienne *Salade, tomate, jambon, haricots verts, emmental, œuf*

La Salade Auvergnate *Salade, jambon de Pays, cantal, haricots verts, œuf*

La Salade Landaise *Salade, haricots verts, , magret fumé, Foie gras de canard avec toast*


La Salade de Crabe *Salade, macédoine de légumes, mayonnaise, tomate, œuf, crabe*

Tous nos prix sont nets Service compris 15 % sur le HT

Les chèques ne sont plus acceptés

La carte bleue est acceptée pour un montant minimum 15 €


## *Pour Suivre*

Onglet à l'échalote accompagné de frites fraîches maison   
Pavé de Rumsteck frites fraîches maison (Sup sauce au poivre)  
Tartare de bœuf cru garniture au choix frites maison ou salade verte  
Steak haché œuf à cheval frites fraîches maison  
Belle Entrecôte de 280 g à la fleur de sel accompagnée de frites maison  
Escalope de veau sauce normande pâtes fraîches  
Côtes d'agneau (3 côtes) avec un mélange de frites et de haricots verts  
Filet de bœuf grillé ou au poivre servi avec des frites maison et des haricots verts  
Côte de veau, jus de thym accompagnée de pommes grenaille  
Belle Sole beurre noisette, servie avec des pommes grenaille

## *Et Encore . . .*

Crottin de chèvre  
Bleu de Bresse  
St Marcellin *de la Mère Richard de Lyon servi avec son pain aux raisins Poilâne*  
Assortiment de Fromages *Camembert, Bleu de Bresse, Cantal*  
Camembert  
Fromage blanc

## *Pour finir : Notre Pâtissière vous propose*

Crème caramel maison   
Crème brûlée maison à la gousse de vanille  
Clafoutis du jour ou Tarte du jour *voir l'encadré du jour ci dessus*  
Gâteau au chocolat  
Assiette de fruits rouges *fraises et framboises en saison*  
Glace ou Sorbet de la Maison **Berthillon** au choix Deux boules Trois boules  
*Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Pistache, Framboise, Cassis, Poire, Parfum du moment*

CAFE GOURMAND *Espresso et trois minis : pot de crème, mœlleux chocolat, fruits de Saison*

IRISH COFFEE *whisky Jameson, sucre de canne, crème chantilly*

# Nos Vins aux Verres et en Pichets

16 Cl 25Cl 50Cl

16 Cl 25Cl 50Cl

Brouilly  
Bordeaux Grave  
Côtes du Rhône  
Saumur Champigny  
Petit Chablis

Côtes de Provence *Rosé*  
Muscadet *Blanc*  
Bourgogne Aligoté *Blanc*  
Macon Village *Blanc*  
Ménétou Salon

## Nos Bouteilles AOC

	37,5Cl	75Cl
Saumur Champigny <i>Les chanteraines</i>	(2007)	(2007)
Côtes du Rhône Villages <i>La Roumanière</i>	(2005)	(2007)
Beaujolais Villages <i>Château de Corcelles</i>	(2007)	(2008)
Brouilly <i>Réserve de Beauvoisie</i>		(2008)
Bordeaux <i>Château Gantonet</i>	(2005)	(2005)
Bordeaux <i>Château Bourdieu Vertheuil</i>		(1999)
Côtes de Bourg <i>Château Escalette</i>	(2004)	(2004)
Médoc <i>Château haut Brignays</i>		(2003)
Roc de Lussac Saint Emilion <i>Grand Ricombre</i>	(2007)	(2007)
Bordeaux Graves <i>Château Saint Jean</i>		(2005)
Puisseguin St Emilion <i>Château du Roy</i>		(2007)
Lalande de Pomerol <i>Château de Bel Air</i>		(2004)
Saint Nicolas de Bourgueil <i>Le vieux Pressoir</i>	(2007)	(2008)
Muscadet Sèvre et Maine <i>Domaine de l'Aulnay</i>	(2005)	(2006)
Ménétou Salon <i>Le Grand Cerf</i>		(2008)
Pouilly Fumé <i>Les Rabichottes</i>		(2008)
Côtes de Provence <i>Ramatuelle</i>		
Tavel <i>Le Prieuré</i>		(2007)

## Nos Champagnes

Champagne Mumm Cordon Rouge *La Bouteille*  
Champagne Guichard Pichelin *La Bouteille*

Champagne Ruinart *La Bouteille*  
Champagne *La Coupe 12 Cl*

## Nos Bières et Sodas

Kronenbourg 1664 (25 Cl) (50 Cl)  
Carlsberg (25 Cl) (50 Cl)  
Abbaye de Grimbergen (25 Cl) (50 Cl)  
Heineken Bouteille (25 Cl)  
Jus de fruits Tropicana

Schweppes, Schweppes agrumes, Ricqlès  
Coca cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Perrier, Schweppes  
Eaux minérales *La demie bouteille*  
*La bouteille*

Café Expresso 3€

Thé de la Maison Mariages frères

Infusions *Tilleul, Verveine, Camomille*

BAISSE TVA  
11,80 %

BAISSE TVA  
11,80 %

## Nos Alcools

Rémy Martin, Alcools Blancs  
Armagnac, Vieux calvados  
Liqueurs de Marques

Carafe d'eau gratuite à la demande

### CONTENANCE DE LA VERRERIE

Apéritifs	6Cl
Anis	4Cl
Alcools-Digestifs	4Cl
Whiskies	4Cl