

DESSERTS

- CAPÉ GOURMAND // 8.60
variation de gourmandises Gourmet coffee
- THÉ GOURMAND MARIAGE FRÈRES // 10.00
Gourmet tea
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON // 7.00
- CHESSECAKE coulis passion // 7.50
Chessecake with mascarpone coulis
- CRÊPE FRAÎSE, ABRICOT, SUCRE OU NUTELLA // 6.00
Crepes with strawberry, apricot, sugar or Nutella
- CRÊPE DU VIADUC // 7.50
glaçe vanille, crème fouettée, sauce chocolat
Crepes with vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce
- TARTE AUX FRUITS Fruit pie // 7.50
- FONDANT CŒUR NUTELLA Nutella cupcake // 7.50
- TIRAMISU CAPÉ // 7.50
- TARTE TATIN, CRÈME FRAÎCHE // 7.50
Upside-down apple tart, crème fraîche

VINS

	14 cl	50 cl	75 cl	HH
Rouges				
SAINTE JOSEPH				
LES MARCHES DE GRANIT	-	-	64	-
BORDEAUX AOP CHÂTEAU LA GRANGEOTTE	4.4	26	20	4
BORDEAUX AOC CHÂTEAU MALBEC	-	-	35	-
PIC SAINT LOUP CÉDRAN BERTRAND	-	-	35	-
SAINTE NICOLAS DE BOURGUEIL	5.3	26	22	5
MERLOT IGP PAYS D'OC	4	24	18	3
CÔTES DU RHÔNE CELLIER DU CLOCHER	4.4	26	20	4
BROUILLY FRÉDÉRIC PASTEL	7	20	34	7
Blancs				
SAUVIGNON IGP PAYS D'OC	4	24	18	3
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC	4.4	26	20	4
MOUSSILLAC CHÂTEAU LE PAGÉ	8	20	34	7
BOURGOGNE AOC CHABLIS J. MOREAU	10	30	48	9
SANCERRE BLANCHAUX	10	30	48	9
PROSECCO	7	-	34	7
Rosés				
CINSAULT IGP PAYS D'OC	4	24	18	3
CHATEAU CÉDRAN BERTRAND	5.3	26	22	5
CÔTES DE PROVENCE MINUTY	10	30	48	9
CHAMPAGNES				
PAUL ROMAIN	10		70	
PAUL ROMAIN ROSÉ	-		70	

GLACES

- 1 BOULE 1 Scoop // 3.00
 - 2 BOULES 2 Scoops // 5.00
 - 3 BOULES 3 Scoops // 7.00
- café, choco-noisette, citron vert, Caramel fleur de sel, pistache, fraise, chocolat au lait, chocolat noir, vanille de Bourbon, framboise, mangue, coffee, choco-hazelnut, lime, salted caramel, pistachio, strawberry, milk chocolate, dark chocolate, Bourbon vanilla, raspberry, mango

COUPES glacées // 8.00

- CHOCOLAT LIÉGEOIS**
chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée
- CAPÉ LIÉGEOIS**
café, coulis de café, crème fouettée
- DAME BLANCHE**
vanille, coulis de chocolat, crème fouettée
- TOUTI FRUITI**
parade de sorbets, coulis de fruits rouges, crème fouettée

Eaux minérales

- VITTEL 25 cl // 3.50
- VITTEL, 50 cl // 5.00
- FERRIER FINES BULLES SAN PELLEGRINO 50 cl // 5.70
- VITTEL, 1L // 6.70
- FERRIER FINES BULLES, SAN PELLEGRINO
uniquement en restauration

BOISSONS CHAUDES

- CAPÉ EXPRESS OU DÉCAFFÉINÉ // 2.4
Espresso or decaffeinated
- NOISETTE // 2.5
Espresso with a dash of milk
- DOUBLE EXPRESS Double espresso // 4.4
- CAPÉ CRÈME White coffee // 5.2
- CAPPUCCINO Cappuccino // 6.0
- CHOCOLAT CHAUD Hot chocolate // 4.8
- CAPÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS // 6.0
Coffee or hot chocolate with whipped cream
- THÉ, INFUSION MARIAGE FRÈRES
Tea, herbal tea // 3.8
Demandez notre carte des thés.
- GROG AU RHUM 4 cl Grog with rum // 6.0
- VIN CHAUD À LA CANNELLE 14 cl // 6.0
Hot toddy with cinnamon
- IRISH COFFE 4 cl // 8.0



Tous prix en euros, service inclus.
Minimum 15€ sur la maison d'hôte pas les chèques.
L'alcool est dégrèvé pour le client, à consommer avec modération. Les vins étrangers disponibles sur demande.

Net prices in euros, service included.
Credit card minimum 15€, we don't accept cheques. Alcohol is degressed for benefit, please consume in moderation.
Let us all foreign wine available on request.

BIÈRES PRESSION

- KROMBACHER PILS 4, 8° Allemagne 4 7.0 3.0
- BLANCHE SUPER 8 5,1° Allemagne 4.5 8.0 5.0
- ABBAYE TONGERLO 6° Belgique 4.5 8.0 6.0
- CHARLES QUINT ROUGE 8,5° Belgique 5.0 9.0 6.5
- IPA LACASTOR 6° Québec 5.0 9.0 7.0
- CHARLES QUINT 8,5° Belgique 5.0 9.0 6.5
- MONACO, PANACHÉ 4.0 7.0 4.0

SUPPLÉMENT SIROP // 0.3
SUPPLÉMENT PICON // 1.0

To share À PARTAGER

à partir de 16h avec 40€

PLANCHE DU VIADUC Board of the house

- mini burger, charcuterie, fromage, chicken wings sauce barbecue, poisson frit maison, crudités mayonnaise, mini choucroute de chèvres, frites mini burger, charcuterie, cheese, chicken wings bbq sauce, home-fried fish, vegetable-mayonnaise, mini crisp goat cheese, French fries
- mini -5 pers. 35.00 // maxi -10 pers. 60.00

COCKTAILS -1€ EN HH normal 4 cl, XL 6 cl

- WHISKY**
- WHISKY SOUR // 6.00
whisky, jus de citron, angostura, sucre
- OLD FASHIONED // 8.00
bourbon, angostura, cassonade, eau gazeuse
- DUBLINER // 9.00
whisky, Grand Marnier, vermouth rouge, angostura
- VODKA**
- VODKA CUCUMBER // 7.00
vodka, concombre, jus de citron, limonade
- COSMOPOLITAN // 8.00
vodka, triple sec, jus de citron, cranberry
- BLACK, WHITE RUSSIAN // 8.00
vodka, kahlúa, lait
- MOSCOW MULE // 8.00
vodka, jus de citron, ginger beer
- BLUE LAGOON // 7.00
vodka, curaçao bleu, jus de citron
- SEX ON THE BEACH // 8.00
vodka, crème de pêche, ananas, cranberry
- GIN**
- GIN FISS // 6.00
gin, citron vert, sucre, tonic
- GIN FISS ORANGE // 7.00
gin, orange, limonade
- GINGIN MULE // 8.00
gin, jus de citron, menthe, ginger beer
- EARL GREY TONIC // 7.00
gin, thé Earl Grey, tonic

COCKTAIL DU MOMENT // 7.00
VIRGIN COCKTAIL // 5.00
SUPPLÉMENT ALCOOL // 2 cl 2.00
4 cl 4.00

BIÈRES BOUTEILLE

- CORONA 35.5 cl 7.0 6.0
- DESPERADOS 33 cl 7.0 6.0
- LEFFE 33 cl 7.0 6.0
- GOODALE 33 cl 7.0 6.0
- CHIMAY TRIPLE 33 cl 9.0 8.0
- CIDRE APPÏE 33 cl 7.0 6.0
- HEINEKEN 0.0 33 cl 7.0 6.0

APÉRITIFS

- RICARD 3 cl // 3.0
- KIR VIN BLANC 14 cl // 3.7
- KIR ROYAL 14 cl // 11.0
- MARTINI ROSSO, RIARCO 6 cl // 5.0
- CAMPARI, SALENZ, PORTO 6 cl // 5.0
- NOILLY PRAT 6 cl // 5.0
- LILLET blanc ou rosé 6 cl // 5.0
- SUZE 4 cl // 5.0

PLANCHE DE FROMAGE Cheese board // 10.00

PLANCHE DE CHARCUTERIE Charcuterie board // 11.00

PLANCHE MIXTE Mixed board // 12.50

TAPAS À PARTAGER Tapas to share // 15.00

- roule de saumon, saucisse, crudités, cocktail rings, sauce tartare
- tapenade anchois tomates grillées, merguez au brochet et agresso sauce fraie
- croquette ricotta/jambon italien basilic, brochettes de légumes, pain de chèvres croustis
- salmon zucchini rolls dill cream, calamari rings tartar sauce, anchovy pasta toasts, spicy beef and lamb sausage Thai sauce, ricotta/cured ham basil fritter, vegetable dumplings, breaded goat cheese cheese

RHUM

- TI PUNCH // 7.00
rhum, sucre de canne, citron vert
- THÉ PUNCH // 7.00
rhum, thé Earl Grey, jus d'orange
- CUBA LIBRE // 6.00
rhum, citron vert, cola
- MOJITO CLASSIQUE // 7.00
- MOJITO AU SIROP DE FRAÏSE ou MANGUE // 8.00
- JAMAICAN MULE // 8.00
rhum, anis, ginger beer, jus de citron
- MAI TAI XL // 9.00
rhum, anis, rhum blanc, jus d'ananas, jus de citron, angostura, sirop d'orange
- MOJITO XL // 9.00
rhum, menthe, sucre de canne, citron vert, limonade, angostura
- DAIQUIRI // 7.00
rhum, jus de citron, sucre de canne
- TEQUILA**
- TEQUILA SUNRISE // 6.00
tequila, orange, grenadine
- MARGARITA CLASSIQUE // 8.00
tequila, triple sec, citron vert
- BLUE MARGARITA // 8.00
tequila, curaçao, citron vert
- MATADOR // 8.00
tequila, Grand Marnier, ananas, jus de citron
- LES INCONTOURNABLES**
- SPRITE // 9.00
Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange
- LONG ISLAND // 9.00
vodka, gin, rhum, triple sec, tequila, cola, jus de citron
- CAÏPIRINHA, CAÏPIROSKA XL // 9.00
curaçao ou vodka, sirop de sucre de canne, citron vert
- ST-GERMAIN SPRITE // 10.00
St-Germain, prosecco, eau gazeuse, orange
- AMARETTO SOUR // 7.00
amaretto, jus de citron, sucre de canne, angostura

ALCOOLS

- supplément soda 0,50€
- GIN 4 cl // 5.5
- VODKA 4 cl // 5.5
- TEQUILA 4 cl // 5.5
- RHUM 4 cl // 5.5
- JÄGERMEISTER SHOT 3 cl // 4.0
- JÄGER BOMB 4 cl // 6.0
- JÄGER PINTO 8 cl // 8.0
- GIN BOMB SAPHIRE 4 cl // 8.0
- TEQUILA PATRON 4 cl // 10.0
- VODKA GREY GOOSE 4 cl // 10.0
- RHUM DIPLOMATICO 4 cl // 10.0
- RHUM DON PAUL 4 cl // 10.0

SODAS

- COCA-COLA RED, EBRO, FANTA ORANGE, SPRITE, PERRIER 33 cl // 4.75 // 4.00 HH
- FUSETTA, ORANGINA, LIMONADE, SCHEPPES AGRUN' 25 cl // 4.50 // 4.00 HH
- RED BULL 25 cl // 5.00
- THÉ GLACÉ Iced tea // 5.50
- CAPÉ FRAPPÉ Iced coffee // 5.00

SNACKING

- OMELETTE MATURE, FRITES, SALADE MÊCLUN // 10.00
Plain omelette, French fries, mesclun salad
- OMELETTE FROMAGE OU JAMBON OU MIXTE, FRITES, SALADE MÊCLUN // 11.00
Omelette with cheese or ham or mixed, French fries, mesclun salad
- CROQUE MONSIEUR, FRITES, SALADE MÊCLUN // 10.00
Toasted ham and cheese sandwich, French fries, mesclun salad
- CROQUE MADAME, FRITES, SALADE MÊCLUN // 11.00
Toasted ham and cheese sandwich with fried egg, French fries, mesclun salad
- CROQUE SEQUIN AU CHÈVRE GRATINÉ, JAMBON BLANC, FRITES, SALADE MÊCLUN // 11.00
Toasted sandwich with goat cheese and cooked ham, French fries, mesclun salad
- CLUB SANDWICH POULET OU SAUMON, FRITES, SALADE MÊCLUN // 14.00
Chicken or salmon club sandwich, French fries, mesclun salad
- SAUCISSE DE FRANCFORT, FRITES, SALADE MÊCLUN // 9.50
Frankfurter, French fries, mesclun salad

LES P'TITS PRIX DE L'AFETERWORK À PARTIR DE 16H

Happy prices from 4 pm

- ŒUFS AU PLAT, FRITES, SALADE // 5.00
+ bacon + 1.00€
Fried eggs, French fries, salad + bacon + 1.00€
- STEAK 120G, FRITES, SALADE // 10.00.
Steak, French fries and salad
- BURGER, VIANDÉ FRANÇAISE 125G, FRITES, SALADE // 10.00
Burger, French fries and salad
- QUATRE DE MINI BURGERS À PARTAGER, FRITES, SALADE // 9.00
Four mini burgers to share, French fries and salad
- RINGS DE CALAMAR, SAUCE TARTARE, FRITES // 7.50
Calamar rings, tartar sauce, French fries
- SANDWICH AMÉRICAIN // 9.00
pain baguette, steak haché, tomate, oignons, sauce burger, frites
baguette bread, ground beef, tomato, lettuce, burger sauce, French fries
- SANDWICH ITALIEN // 7.00
pain baguette, parmesan, jambon, salami, roquette, tomate, huile d'olive, basilic
baguette bread, parmesan, cured ham, rocket, tomato, olive oil, basil
- NOT DOG, PAIN BRIOCHÉ, SAUCISSE DE FRANCFORT, OIGNONS FRITS, SAUCE KETCHUP ET/OU MOUTARDE // 5.00
Hot dog, brioche bread, Frankfurter, fried onions, ketchup and/or mustard sauce
- ASSIETTE DE FRITES // 4.50
+ cheddar fondu + 1.00€
+ oignons frits + 0.50€
Plate of French fries + melted cheddar + 1.00€ + fried onions +0.50€
- POMMES DE TERRE SAUTÉES, CURRY, PASTA, AIL, PESTO // 5.50
Pan-fried potatoes, curry, paprika, garlic, pesto
- CHICKEN WINGS, SAUCE SAUCISSE // x6 5.00 x12 9.00
Chicken wings, bbq sauce
- GÂTEAU AU CHOCOLAT // 4.00
Chocolate cake