	→ NOS VINS AU VERRE ET À LA FICELLE → I I I I I I I I I I I I I I I I I I								
			12cl	1/4	1/3	1/2	2/3	3/4	Bt
	BLANC	5							
	2023	Vin de Pays de France Chardonnay Duc d'Occitanie	6,50 €	10,50 €	15,00 €	22,00€	29,00€	33,00 €	39,00 €
2	2024	Vin de France Loire Sauvignon «Ceptembre» T.Delaunay	6,50€	10,50 €	15,00€	22,00€	29,00€	33,00€	39,00€
	2024	Pays d'Oc «Les Fruitières» La Closerie des Lys	6,50 €	10,50 €	15,00€	22,00€	29,00 €	33,00€	39,00€
	ROUGE	S							
	2022	Corbières «Valensol» Domaine La Bouysse	6,50 €	11,00€	16,50 €	23,00€	31,00 €	35,00€	41,00 €
5	2023	Côtes du Rhône Château Gigognan	7,50 €	12,00€	16,50 €	25,00€	34,00 €	38,00€	45,00€
3	2023	Morgon Ludovic Charvet	8,50 €	12,50 €	17,00€	26,00€	35,00€	39,00€	48,00€
		· VIN EN PICHET - IGP CEVENNES ·				25	icl 5	50cl	Litre
	2023	Blanc: Viognier Sauvignon: Chardonnay, grenache				9,	00€ 1	3,00€	25,00€
3	2023	Rosé : «Eclat de Gris»: grenache					50€	11,50 €	22,00€
9	2023	Rouge : Petit Verdot : Syrah, grenache, merlot, cabernet-sauv	ignon			8,	00€ 1	2,00€	23,00 €

VINS BLANCS

ALJAU	_
2022	Rie

	ALJAUI			
	2022	Riesling Trimbach	58,00€	
	BORDE	AUX		
12	2021	Château de Birazel «la Romane» Bordeaux	38,00 €	
13	2018	Clos Floridène Graves	64,00 €	
	VAL DE	LOIRE		
14	2023	Pouilly Fumé Corty	51,00 €	
15	2023	Sancerre «La Grande Maison» Balland Chameau	51,00 €	
16	2022	Saumur Château Yvonne	90,00€	
	VALLÉE	DU RHÔNE ET PROVENCE		
17	2024	Ventoux «Hippolyte» Domaine de Fenouillet	33,00€	
18	2024	Côtes de Provence «Le Rolle» Clos d'Alari	38,00€	
19	2023	Muscat de Beaumes de Venise Fenouillet	45,00€	
20	2024	Crozes Hermitage «Un Matin» Domaine Saint Clair	48,00€	
	2022	Condrigue / Les Payines» Pémi Niero	100.00.6	

CHAMPAGNES

112	Champagne «Cuvée Rallye des Autos»
	Gobillard - 86,00€
113	Vranken Brut Cuvée Diamant - 100,00 €
114	Laurent-Perrier La Cuvée Brut - 120,00 €
115	Taittinger - 120,00 €
116	Pol Roger Réserve Brut - 125,00 €
117	Louis Roederer Brut - 125,00 €
118	Ruinart «R» Brut - 125,00 €
119	Ruinart «Blanc de Blancs» 145,00 €
120	Veuve Cliquot «Réserve Vintage»
	millésime 2015 - 125,00 €
121	Laurent-Perrier Cuvée rosé - 125,00 €
122	Louis Roederer «Cristal» millésime 2015

³ Dom Pérignon millésime 2015

23	2023	Macon Villages Domaine des Deux Roches	34,00€
24	2022	Bourgogne Chardonnay Justin Girardin	41,00 €
25	2023	Chablis Domaine Fèvre	42,00€
26	2023	Saint Véran Famille Cordier	43,00€
27	2023	Petit Chablis Domaine Fèvre	45,00€
28	2022	Rully «Les Cailloux» Boisson Frère et Sœur	74,00 €
29	2022	Pernand-Vergelesses Clos du Moulin aux Moines	78,00 €
30	2022	Pouilly Fuissé «Ame» Eric Forest	82,00€
	2020	Auxey-Duresses 1er Cru Pierre Boisson	104,00€
32	2022	Puligny-Montrachet «Vieilles Vignes» Florent Garaudet	138,00€
33	2022	Meursault 1er Cru Poruzots Jean-Marie Bouzereau	148,00€
34	2022	Meursault «Limozin» Florent Garaudet	154,00€
35	2021	Chablis Grand Cru «Vaudésir» Roland Lavantureux	170,00€
36	2022	Chassagne-Montrachet ler Cru Morgeot Dom Vougeraie	218,00€

VINS ROSÉS

1	2024	Côtes de Provence "Grand Clos" Clos d'Alari	38,00€
2	2024	Côtes de Provence Château Minuty	49,00€
3	2024	Côtes de Provence Domaine Peyrassol	49,00 €

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Cuvée Ruffus Brut Vignoble des Agaises - 75,00 €

VINS ROUGES

	VALLÉE	DU RHÔNE	Bouteille	Magnum	Jeroboam
51	2023	Côtes du Rhône Domaine de La Bastide	33.00 €	66,00€	
52	2023	Côtes du Rhône «Le temps est Venue» Stéphane Ogier	36.00 €	72,50 €	
53	2023	Beaumes de Venise «Terres Blanches» Dom de Fenouillet	38.00 €	72,00 0	
54	2023	Vin de France «Tire Bouchon» Domaine d'Ouréa	39,00€		
55	2021	Lirac «Domaine du Clos des Sixtes» Alain Jaume	45,00 €		
56	2022	IGP Vallée du Rhône Nord «Syrah à Papa» Dom. du Monteillet	48,00 €		
57	2021	Crozes Hermitage «Mise en Bouche» Emmanuel Darnaud	48,00€		
58	2020	Gigondas Domaine La Bouissière	62,00€		
59	2020	Cornas «Prémices» Domaine Durand	74,00€		
60	2021	Hermitage Domaine Delas Frères	115,00€		
61	2021	Côte Rotie «Les Triotes» Domaine Garon	116,00€		
62	2014	Châteauneuf du Pape Domaine de Marcoux	125,00€		
63	2021	Côte Rôtie «Mon Village» Stéphane Ogier	125,00€	250,00€	
64	2021	Côte Rôtie Domaine Jamet	210,00€		
65	2012	Châteauneuf Du Pape «Cuvée Laurence» Domaine du Pégau			580,00€
	SUD-OU	IEST			
66	2022	Cahors Château Haut-Montplaisir	44,00€	VINS D'A	∟ Nilleurs
	LANGUE	EDOC ROUSSILON		1111057	
67	2020	Minervois «Viti Vini Bibi» Domaine Benjamin Taillandier	34,00€	1	01
68	2018	Saint Chinian Château Fonsalade	38,00€)23
	WAL DE	LOIDE			del Priorat
	VAL DE	LUIRE			Palacio
69	2023	Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Les Pins	36,00€	Espagne	:-66,00€
70	2021	Saumur Champigny Château de Villeneuve	57,00€	10	02
	BEAUJO	2IA II)22
	DEAUJU	ILAIS			obile di
71	2023	Beaujolais Villages «Boite à Gamay» Domaine de Thulon	36,00€	Montep	ulcino La
72	2022	Château du Moulin à Vent Couvent des Thorens	39,00€	Bracces	ca Estata
	BOURG	DGNE		Italie -	75,00€
73	2021	Givry «Héritage» Domaine Chofflet	64,00€	``	
74	2022	Marsannay «Vieilles Vignes» Domaine Molin	65,00€		
75	2020	Fixin «La Cocarde» domaine Pierre Gelin	75,00 €		
76	2022	Santenay «Vieilles Vignes» Justin Girardin	76,00€		
77	2018	Volnay ler Cru «Champans» Jean-Marie Bouzereau	105,00€		
78	2021	Chassagne-Montrachet ler Cru «Morgeot» Dom Justin Girardin	110,00€		
79	2020	Gevrey-Chambertin «Clos Meixvelle» Domaine Pierre Gelin	126,00€		
80	2022	Chambolle-Musigny 1er Cru «Charmes» Dom Christian Clerget	150,00€		
81	2020	Pommard 1er Cru «Clos des Poutures» Domaine Armand Heitz	190,00€		
82	2021	Mazy-Chambertin Grand Cru Domaine Molin	390,00 €		
	BORDE	AUX	Bouteille	Magnum	Demie
83	2021	Comtesse de Malet Roquefort Bordeaux			
84	2019	Château Lassus Médoc	,55 5		
85	2018	Château Patache d'Aux Médoc	,	115,00€	29,00€
86	2021	Château Petit Bocq Saint-Estèphe		129,00€	34,00€
87	2017	Canata de Malartia Resona Léarnan			
88 89	2021 2009	Comte de Malartic Pessac-Léognan			
90	2009	Château de Pez Saint-Estèphe	93,00 €		
91	2013	Château Carteau Saint-Emilion Grand Cru	66,00€		
92	2022	Château Maison Blanche Montagne Saint-Emilion	, 		
93	2015	Château Berliquet Saint-Emilion Grand Cru			
94	2020	Château La Lagune Haut-Médoc	115,00€		
95	2018	Château Haut Marbuzet Saint-Estèphe	120,00€		
96	2015	Château Saint-Pierre Saint-Julien	143,00€		
97	2014	Château Léoville Barton Saint-Julien	170,00€		
98	2020	Château Pontet Canet Pauillac	268,00€		
99	2020	Château Pichon Baron Longueville Pauillac	380,00€		
100	2017	Vieux Château Certan Pomerol	440,00€		





3 Fines de Claires 14,00 € & 1 verre de vin blanc

HUITRES | COQUILLAGES

Huitre Spéciale gillardeaux N°4 Huitre Fine de claire N°3 Amandes de mer 7,50 €/6 pièce Palourdes 9,00 €/12 pièce Moules d'Espagne Bigorneaux

CRUSTACÉS

Homard canadien (entre 400g et 600g) 52,50 € Tourteau (entre 400g et 600g) 3,75 €/pièce Langoustines 16,00€ Crabe royal (les 100g) Crevettes roses

BAR & CAVE

BIÈRES BOUTEILLES



65,00€

82,00€

LES PLATEAUX

42,00€

La vie en rose

Le plateau du Rallye

SEMAINIER DU RALLYE

LUNDI Petit salé aux lentilles - 25,00 € MARDI Cassoulet façon castelnaudary - 28,00 € Spaghetti bolognaise - 18,00 € JEUDI Vol-au-vent/frites - 28,00 €

DIMANCHE Blanquette de veau - 28,00 €

ENTRÉES

Salade César

À PARTAGER

Terrine de campagne Noir de Bigorre 19,00 € Planche de charcuteries Noir de Bigorre 22,00 € Friture d'éperlans Radis beurre 7,00€ 19,00€ Terrine de marcassin Moules gratinées 19,00€ 22,00€ Jambon Noir de Bigorre AOP, 80gr Sardines millésimées 15,50 €

. ENTRÉES FROIDES .

Salade de chèvre chaud 17,00 € | 24,00 €

Émincé de Saint-Jacques crues 19,00 €

Le véritable carpaccio 18,00 € | 25,00 €

Foie gras de canard au torchon 23,00 €

Tomate aux crevettes grises

Avocat chair de homard

Œufs mimosa à la truffe

Pâté en croûte de chevreuil

de dieppe salicornes, vinaigrette Ponzu

Saumon fumé

de bœuf Charolais

anchois, pignons, cresse, huile d'olive vierge

Entrée | plat

22,00 €

19,00€

12.00 €

18,00€

17,00 € | 24,00 €

. CROQUETTES.

	1PC	2PC
Au vieux Brugge	9,00€	16,00€
Aux crevettes grises	12,00€	22,00€
Au pied de porc	12,00€	22,00€
Au homard	13,00€	23,00€
Au chèvre, poire &	9,00€	16,00€
romarin		

🔸 🛮 ENTRÉES CHAUDES 🗡

La véritable soupe à l'oignon gratinée du Rallye	13,00 €
Soupe de poissons de roche rouille & croutons, fromage rapé	16,00€
Soufflé de Saint-Jacques sauce armoricaine	17,00 €
Os à moelle rôti en persillade, fleur de sel	17,00 €
Œuf à la Florentine tombée d'épinard & sauce Mornay gratiné	16,00€
Cuisses de grenouilles poêlées meunière	22,00€
Cervelle meunière de veau sauce tartare	16,00€
Escargots de Bourgogne 6 pièces	13,50 €



PLAT + DESSERT À 15,50 €

Saucisse de Strasbourg et frites maison Coquillettes, oeuf molet et jambon blanc

Blanc de poulet, compote de pommes et frites maison

Glace, parfum au choix

Crêpe au sucre ou nutella

* Faites-nous part de vos intolérances ou allergies.

PLATS

Sole meunière ou grillée

sauce bearnaise, coulis cr terre bouchon fondantes

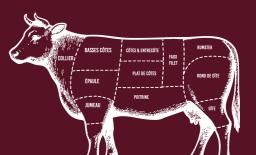
Noix de Saint-Jacques rôties

tombée de poireaux, beurre nantais

Sole entière cuite au beurre accompagnée de riz et petits légumes

eп	Me
М	M-2
	SO

Le véritable Aïoli provençal de cabillaud demi-sel	34,00 €	
Dos de cabillaud royal à l'ostendaise moules, crevettes grises, pommes de terres nature, petits légumes	38,00€	
Pavé de saumon d'Ecosse	29,00€	



DILLADES AU FEU DE BOU

Aur	-0/J.
Côte de veau aux morilles mousseline de pommes de terre, haricot vert	38,00 €
Côte de porc Noir de Bigorre mousseline de pommes de terre, haricot vert, sauce au choix	28,00€
Notre entrecôte 320g, salade, frites, sauce au choix	37,00 €
Côte de boeuf pour deux (1,2kg), salade, frites, sauce au choix	89,00 €
Cheeseburger du Rallye, frit	es 24,00€
Filet pur de bœuf 250gr, sauce au au poivre, mous- seline de pdt, haricot vert	45,00 €
Demi-homard	Prix du jour

SAUCES AU CHOIX

Gamberoni sauvages

parfumées à la sarriette, riz (4 pieces)

Bearnaise, mayonnaise, roquefort, poivre, jus de viande, choron

VIANDES

Prix du jo

31,00

Notre américain, frites

	et ses condiments, salade	20,00
ur	Chicons au gratin avec purée de pommes de terre	24,00 €
€	Choucroute alsacienne garnie lard fumé, lard salé, saucisse de Morteau, knack, jambonneau, kassler	33,00 €
€	Cuisses de canard confites pommes de terre salardaise, sauce au Porto rouge	28,00 €
€	Râble de lièvre grand veneur airelles, croquettes de pdt et poire gibier	34,00 €
€	Foie de veau à la vénitienne purée de pommes de terre au beurre de ferme	29,00 €
	Boulets liégeois haché porc et veau, sauce brune au sirop de Liège et frites maison	28,00 €
	Ris de veau braisé au jus de veau, bearnaise à l'anci- enne, puree de pommes de terre	42,00 €
	Rognons de veau	32,00 €

25,00 €

──→ PLATS À PARTAGER...OU PAS ←───

	Prix/personne
Gigot d'agneau des Pyrénées servi à la voiture de tranche, haricot vert, gratin dauphinois, à volonté	42,00 €
Civet de biche, polenta	29,00 €
Carbonade à la flamande, frites	25,00 €
Coquillettes, oeuf molet et jambon braisé	25,00 €
Volaille sauce sambre et Meuse à l'estragon, purée de pommes de terre a beurre de ferme	29,00 € u
Faisan rôti à la brabançonne chicons braisés, pdt bouchons fondantes	32,00 €

VÉGÉTARIEN

34,00 €

avioles de céleri-rave truffées	19,00 €
oireau vinaigrette	18,00 €
'elouté de potiron	12,00 €
armigiana d'aubergines	22,00 €
Proquettes végétariennes	9/16,00 €

APÉRITIFS

Apéritif maison	6,00 €	Coca
	0,00 €	Orano
Aperol/Campari/Martini/Martini bianco	7,00 €	Fuzo 1
Kir/Kir Royal	10/12,00 €	Fuze 1
		Red B
Picon Amer	7,00 €	Schw
Pineau des Charentes	8,00€	
Ricard 45°/Tomate/Perroquet/Mauresque	6,00 €	Cécé
Ricula 45 / Torriale/Perroquet/Mauresque	0,00 €	Sirop

Le tout cuit

170.00€

COCKTAILS | MOCKTAILS*

Chouffe blonde 8%	7,00 €	Apérol Spritz I Saint-Germain Spritz	13,00 €
Duvel 8,5%	7,00 €	Bloody Mary	13,00 €
Chimay 9%	7,00 €	Negroni	14,00 €
Orval 6,2%	8,00€	Pornstar	15,00 €
Westmalle Triple 9,5%	7,00 €	Cosmopolitan	14,00 €
Corona 4,5%	6,00 €	Mojito	13,00 €
Lindemans Kriek 3,5%	6,00€	Moscow Mule	14,00 €
Kwak Beer Rouge 8%	7,00 €	Caipirinha	12,00 €
Delta IPA 7,2%	7,00 €	Basil Smash	14,00 €
Saint-Hubertus Ambrée 5,9%	7,00 €	Espresso Martini	14,00 €
Stella 0,0%	5,50 €	Orange Spritz (0,0%)*	9,00 €
Corona 0,0%	6,00 €	Gin & Tonic (0,0%)*	9,00€
Leffe 0,0%	6,00€	Virgin Mojito (0,0%)*	9,00€

BIERES AU FUI 33cl ou 50		ou 50cl	«Cuvée R	
Stella Artois	4,50 €	9,00 €	Coupe de	
Triple Karmeliet Saint-Hubertus blanche	6,20 € 6,50 €	12,40 € 13,00 €	00570	
Leffe Blonde	5,00€	9,20 €	SOFTS	

Leffe Blonde

AI ERIIII O		Châteldon	
		Coca Cola/Coca Cola zéro/Sprite/Perrier	
Apéritif maison	6,00€	Orangina /Fanta	
Aperol/Campari/Martini/Martini bianco	7,00€		
(ir/Kir Royal	10/12,00 €	Fuze Tea sparkling/Pêche hibiscus	
		Red Bull	
icon Amer	7,00 €	Schweppes Tonic/Fever Tree Ginger beer	
Pineau des Charentes	8,00€	Cécémel	
Ricard 45°/Tomate/Perroquet/Mauresque	6,00€		
Porto Cruz	7,00 €	Sirop à l'eau	
Forto Cruz	7,00 €	Jus frais : orange/ pomme/tomate	

VENDREDI Poisson du jour - Prix du jour SAMEDI Cheeseburger du Rallye - 24,00 €