

VINS

VINS EN PICHET DU RALLYE

BLANCS

| | | 12cl | 25cl | 50cl | Bt |
|---|---|--------|---------|---------|---------|
| 1 | 2024 Vin de Pays de France Chardonnay Duc d'Occitanie | 6,50 € | 13,00 € | 26,00 € | 39,00 € |
| 2 | 2024 Vin de France Loire Sauvignon «Septembre» T.Delaunay | 6,50 € | 13,00 € | 26,00 € | 39,00 € |
| 3 | 2024 Pays d'Oc «Les Fruitières» La Closerie des Lys | 6,50 € | 13,00 € | 26,00 € | 39,00 € |

ROUGES

| | | 12cl | 25cl | 50cl | |
|---|--|--------|---------|---------|---------|
| 4 | 2022 Corbières «Valensol» Domaine La Bouysse | 6,50 € | 13,00 € | 26,00 € | 41,00 € |
| 5 | 2023 Côtes du Rhône Château Gigognan | 7,50 € | 15,00 € | 30,00 € | 45,00 € |
| 6 | 2023 Morgon Ludovic Charvet | 8,50 € | 17,00 € | 34,00 € | 48,00 € |

VINS EN PICHET - IGP CEVENNES

| | | 12cl | 25cl | 50cl | Litre |
|---|---|--------|--------|---------|---------|
| 7 | 2023 Blanc : Viognier Sauvignon : Chardonnay, grenache | 5,00 € | 9,00 € | 13,00 € | 25,00 € |
| 8 | 2023 Rosé : «Eclat de Gris»: grenache | 4,00 € | 7,50 € | 11,50 € | 22,00 € |
| 9 | 2023 Rouge : Petit Verdot : Syrah, grenache, merlot, cabernet-sauvignon | 4,50 € | 8,00 € | 12,00 € | 23,00 € |

VINS BLANCS

ALSACE

| | | |
|----|------------------------|---------|
| 11 | 2023 Riesling Trimbach | 58,00 € |
|----|------------------------|---------|

BORDEAUX

| | | |
|-----|--|---------|
| 104 | 2020 Ronan by Clinet | 34,00 € |
| 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 € |
| 21 | 2022 Condrieu «Les Ravines» Rémi Niero | 102,00 € |
| 22 | 2023 Hermitage «Fossyl» Domaine Garon | 118,00 € |

BOURGOGNE

| | | |
|----|--|----------|
| 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 | 2020 Pernand-Vergelesses Clos du Moulin aux Moines | 78,00 € |
| 30 | 2023 Pouilly Fuissé «Âme» Eric Forest | 82,00 € |
| 31 | 2020 Auxey-Duresses 1er Cru Pierre Boisson | 115,00 € |
| 32 | 2022 Puligny-Montrachet «Vieilles Vignes» Florent Garaudet | 138,00 € |
| 33 | 2022 Meursault 1er Cru Poruzots Jean-Marie Bouzereau | 158,00 € |
| 34 | 2022 Meursault «Limozin» Florent Garaudet | 154,00 € |
| 35 | 2021 Chablis Grand Cru «Vaudésir» Roland Lavantureux | 170,00 € |
| 36 | 2023 Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Dom Vougeraie | 218,00 € |

VINS ROSÉS

| | | |
|----|--|---------|
| 41 | 2024 Côtes de Provence "Grand Clos" Clos d'Alari | 38,00 € |
| 42 | 2024 Côtes de Provence Château Minuty | 49,00 € |
| 43 | 2024 Côtes de Provence Domaine Peyrassol | 49,00 € |

MÉTHODE TRADITIONNELLE

| | | |
|-----|--|---------|
| 112 | Cuvée Ruffus Brut Vignoble des Agaises | 75,00 € |
|-----|--|---------|

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

| | | Bouteille | Magnum | Jeroboam |
|----|---|-----------|----------|----------|
| 51 | 2024 Côtes du Rhône Domaine de La Bastide | 36,00 € | 66,00 € | |
| 52 | 2023 Côtes du Rhône «Le temps est Venue» Stéphane Ogier | 38,00 € | 72,50 € | |
| 53 | 2023 Beaumes de Venise «Terres Blanches» Dom de Fenouillet | 38,00 € | | |
| 54 | 2023 Vin de France «Tire Bouchon» Domaine d'Ouréa | 39,00 € | | |
| 55 | 2021 Lirac «Domaine du Clos des Sixtes» Alain Jaume | 46,00 € | | |
| 56 | 2023 IGP Vallée du Rhône Nord «Syrah à Papa» Dom. du Monteillet | 49,00 € | | |
| 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 | 118,00 € | | |
| 61 | 2020 Côte Rotie «Les Triotes» Domaine Garon | 116,00 € | | |
| 62 | 2019 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-OUEST

| | | |
|----|--------------------------------------|---------|
| 66 | 2022 Cahors Château Haut-Montplaisir | 46,00 € |
| | | |

LANGUEDOC ROUSSILLON

| | | |
|----|--|---------|
| 67 | 2020 Minervois «Viti Vini Bibi» Domaine Benjamin Taillandier | 36,00 € |
| 68 | 2018 Saint Chinian Château Fonsalade | 39,00 € |

VAL DE LOIRE

| | | |
|----|--|---------|
| 69 | 2024 Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Les Pins | 36,00 € |
| 70 | 2021 Saumur Champigny Château de Villeneuve | 57,00 € |
| | | |

BEAUJOLAIS

| | | |
|----|--|---------|
| 71 | 2023 Beaujolais Villages «Boite à Gamay» Domaine de Thulon | 37,00 € |
| 72 | 2022 Château du Moulin à Vent Couvent des Thorens | 39,00 € |

BOURGOGNE

| | | Bouteille | Magnum | Demie |
|----|--|-----------|--------|-------|
| 73 | 2023 Givry «Héritage» Domaine Chofflet | 65,00 € | | |
| 74 | 2023 Marsannay «Vieilles Vignes» Domaine Molin | 65,00 € | | |
| 75 | 2021 Fixin «La Cocardie» domaine Pierre Gelin | 85,00 € | | |

ÉCAILLER

Aussi disponible à l'emporter pour les fêtes !

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

HUITRES | COQUILLAGES

Huître spéciale Gillardeaux N°4 6,00 €/pièce
Huître plate de Zélande 5,50 €/pièce
Huître Fine de claire N°3 3,00 €/pièce
Amandes de mer 7,50 €/6 pièces
Palourdes 12,00 €/12 pièces
Moules d'Espagne 8,00 €/12 pièces
Bulots 8,00 €/12 pièces
Bigorneaux 8,00 €/portion

CRUSTACÉS

Homard canadien (entre 400g et 600g) 59,00 €
Tourteau (entre 400g et 600g) 27,00 €
Langoustines 3,75 €/pièce
Crabe royal (les 100g) 16,00 €
Crevettes roses 6,00 €/6 pièces

BAR & CAVE

BIÈRES BOUTEILLES

Chouffe blonde 8% 7,00 €
Duvel 8,5% 7,00 €
Chimay 9% 7,00 €
Orval 6,2% 8,00 €
Westmalle Triple 9,5% 7,00 €
Corona 4,5% 6,00 €
Lindemans Kriek 3,5% 6,00 €
Kwak Beer Rouge 8% 7,00 €
Delta IPA 7,2% 7,00 €
Saint-Hubertus Ambrée 5,9% 7,00 €
Triple huit 8,8% 7,00 €
Stella 0,0% 5,50 €
Corona 0,0% 6,00 €
Leffe 0,0% 6,00 €

BIÈRES AU FÛT

Stella Artois 4,50 € 9,00 €
Triple Karmeliet 6,20 € 12,40 €
Saint-Hubertus blanche 6,50 € 13,00 €
Leffe Blonde 5,00 € 9,20 €

APÉRITIFS

Apéritif maison 6,00 €
Aperol/Campari/Martini/Martini bianco 7,00 €
Kir/Kir Royal 10/12,00 €
Picon Amer 7,00 €
Pineau des Charentes 8,00 €
Ricard 45°/Tomate/Perroquet/Mauresque 6,00 €
Porto Cruz 7,00 €
Jus frais : orange/ pomme/tomate 5,00 €

• LES PLATEAUX •

Le découverte 32,00 €
1 Fine de Claire, 1 spéciale Gillardeau, 1 amande, 1 moule d'Espagne, 1 langoustine, 1 crevette, 1 palourde, 1 bulot, bigorneaux

L'amateur 49,00 €
6 fines de claire, 4 crevettes, 1 langoustine, 1 amande, 2 moules, 1 palourde, 6 bulots, bigorneaux

Le tout cuit 79,00 €
½ homard, ½ tourteau décortiqués, 4 crevettes, 2 langoustines, 6 bulots, bigorneaux

La vie en rose 88,00 €
12 fines de Claires, 8 crevettes, 2 langoustines, 2 amandes, 4 moules, 2 palourdes, 12 bulots, bigorneaux

Le plateau du Rallye 195,00 €
6 Fines de Claires, 6 spéciales Gillardeau, 1 homard décortiqué, 1 tourteau décortiqué, 4 langoustines, 12 crevettes, 4 amandes de mer, 4 moules d'Espagne, 4 palourdes, 12 bulots, bigorneaux



• SEMAINIER DU RALLYE •

| | | | |
|-------|---|----------|----------------------------------|
| LUNDI | Petit salé aux lentilles - 25,00 € | VENDREDI | Poisson du jour - Prix du jour |
| MARDI | Navarin d'agneau traditionnel - 29,00 € | SAMEDI | Cheeseburger du Rallye - 24,00 € |
| MER. | Spaghetti bolognaise - 18,00 € | DIMANCHE | Blanquette de veau - 29,00 € |
| JEUDI | Vol-au-vent/frites - 28,00 € | | |

ENTRÉES

À PARTAGER

| | | 1PC | 2PC |
|---|---------|----------------------------|-----------------|
| Terrine de campagne Noir de Bigorre | 19,00 € | Au vieux Brugge | 9,00 € 16,00 € |
| Planche de charcuteries Noir de Bigorre | 22,00 € | Aux crevettes grises | 12,00 € 22,00 € |
| Friture d'éperlans | 15,00 € | Au pied de porc | 12,00 € 22,00 € |
| Radis beurre | 7,00 € | Au homard | 13,00 € 23,00 € |
| Terrine de marcassin | 19,00 € | Au chèvre, poire & romarin | 9,00 € 16,00 € |
| Moules gratinées | 19,00 € | | |
| Jambon Noir de Bigorre AOP, 80gr | 22,00 € | | |
| Sardines millésimées | 15,50 € | | |

• 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 & romarin | 9,00 € | 16,00 € | |

• ENTRÉES CHAUDES •

La véritable soupe à l'oignon gratinée du Rallye 13,00 €

Soupe de poissons de roche 16,00 €

rouille & croutons, fromage rapé
Soufflé de Saint-Jacques 17,00 €

sauce armoricaine
Os à moelle rôti 17,00 €

en persillade, fleur de sel

Œuf à la Florentine 16,00 €

tombée d'épinard & sauce Mornay gratiné

Cuisses de grenouilles 23,00 €

poêlées meunière

Cervelle meunière de veau 16,00 €

sauce tartare

Escargots de Bourgogne 15,00 €

6 pièces

Œufs mimosa à la truffe 12,00 €

mayonnaise truffée

Saumon fumé 24,00 €

blinis et condiments

Pâté en croûte de chevreuil 18,00 €

salade frisée et légumes Pickles

Émincé de Saint-Jacques crues 19,00 €

de dieppe salicornes, vinaigrette Ponzu

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

de bœuf Charolais

anchois, pignons, cresse, huile d'olive vierge

Foie gras de canard au torchon 24,00 €

Confiture d'oignon, brioche

• POUR LES KETS •

(jusqu'à 12 ans)

PLAT + DESSERT À 15,50 €

Saucisse de Strasbourg et frites maison

OU

Coquillettes, œuf molet et jambon blanc

OU

Blanc de poulet, compote de pommes et frites maison

•

Glace, parfum au choix

OU

Crêpe au sucre ou nutella

PLATS

VIANDES

Notre américain, frites et ses condiments, salade 25,00 €

Chicons au gratin avec purée de pommes de terre 24,00 €

Choucroute alsacienne garnie lard fumé, lard salé, saucisse de Morteau, knack, jambonneau, kassler 35,00 €

Dos de cabillaud royal à l'ostendaise moules, crevettes grises, pommes de terres nature, petits légumes 38,00 €

Cuisses de canard confites pommes de terre sarladaise, sauce au Porto rouge 32,00 €

Râble de lièvre grand veneur aïrilles, croquettes de pdt et poire gibier 36,00 €

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 29,00 €

Ris de veau braisé au jus de veau, bearnaise à l'ancienne, purée de pommes de terre 42,00 €

Rognons de veau à la moutarde de Gandy, linguine fraîches 32,00 €



PLATS À PARTAGER...OU PAS

Côte de veau aux morilles moussetine de pommes de terre, haricot vert 39,00 €

Prix/personne

Gigot d'agneau des Pyrénées servi à la voiture de tranche, haricot vert, gratin dauphinois, à volonté 42,00 €

Côte de porc Noir de Bigorre moussetine de pommes de terre, haricot vert, sauce au choix 28,00 €

Notre entrecôte 38,00 €

320g, salade, frites, sauce au choix 41,00 €

Côte de bœuf pour deux (1,2kg), salade, frites, sauce au choix 89,00 €

Carbonade à la flamande, frites 26,00 €

Coquillettes, œuf mollet et jambon braisé 25,00 €

Vaillade sauce sambre et Meuse à l'estragon, purée de pommes de terre au beurre de ferme 29,00 €

Faisan rôti à la brabançonne chicons braisés, pdt bouchons fondantes 34,00 €

Croquettes végétariennes 9,16,00 €

VÉGÉTARIEN

Raviolis de céleri-rave truffées 19,00 €

Lasagne au chèvre compotée de tomates et courgettes 26,00 €

Velouté de potiron 12,00 €

Parmigiana d'aubergines 22,00 €

Croquettes végétariennes 9,16,00 €

SAUCES AU CHOIX

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

* Faites-nous part de vos intolérances ou allergies.