

VINS

VINS EN PICHET DU RALLYE

		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 «Ceptembre» 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

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	Muscato de Beaumes de Venise Fenouillet	45,00 €
20	2024	Crozes Hermitage «Un Matin» Domaine Saint Clair	48,00 €
21	2022	Candrieu «Les Ravines» Rémi Niero	102,00 €
22	2023	Hermitage «Fossil» 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	Permand-Vergelesse 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 €

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 - 330,00 €
123	Dom Pérignon millésime 2015 - 340,00 €

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 ROUSSILON

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 Thoréens	39,00 €

BOURGOGNE

73	2023	Givry «Héritage» Domaine Chofflet	65,00 €
74	2023	Marsannay «Vieilles Vignes» Domaine Molin	65,00 €
75	2021	Fixin «La Cocarde» Domaine Pierre Gelin	85,00 €
76	2022	Santenay «Vieilles Vignes» Justin Girardin	78,00 €
77	2018	Volvay 1er Cru «Champans» Jean-Marie Bouzereau	105,00 €
105	2021	Auxey-Duresses Premier Cru - Pierre Boisson	115,00 €
78	2021	Chassagne-Montrachet 1er Cru «Morgeot» Dom Justin Girardin	116,00 €
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 €

BORDEAUX

		Bouteille	Magnum	Demie
103	2020	Ronan by Clinet	34,00 €	
83	2022	Comtesse de Malet Roquefort Bordeaux	36,00 €	
84	2019	Château Lassus Médoc	44,00 €	
85	2018	Château Patache d'Aux Médoc	48,00 €	115,00€
86	2021	Château Petit Bocq Saint-Estèphe	64,00 €	129,00€
87	2017	Château Malescasse Haut-Médoc	75,00 €	
88	2021	Comte de Malartic Pessac-Léognan	75,00 €	
89	2009	Château de Pez Saint-Estèphe	90,00 €	
90	2015	Château Latour Martillac Pessac-Léognan	93,00 €	
91	2022	Château Carteau Saint-Emilion Grand Cru	66,00 €	
92	2019	Château Maison Blanche Montagne Saint-Emilion	53,00 €	
93	2015	Château Berliquet Saint-Emilion Grand Cru	93,00 €	
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	155,00 €	
97	2014	Château Léoville Barton Saint-Julien	185,00 €	
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 €	

VINS D'AILLEURS

101	2023	Camins del Priorat Alvaro Palacio Espagne - 68,00€
-----	------	--

102	2022	Vino Nobile di Montepulcino La Braccasca Estata Italie - 75,00€
-----	------	---



ÉCAILLER

Aussi disponible à l'emporter pour les fêtes !



• 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 claires, 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	

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

HUITRES | COQUILLAGES

Huitre spéciale Gillardeaux N°4	6,00 €/pièce
Huitre plate de Zélande	5,50 €/pièce
Huitre 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 8,2%	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 €

Stella 0,0%	5,50 €
Corona 0,0%	6,00 €
Lefte 0,0%	6,00 €

BIÈRES AU FÛT

	33cl	ou	50cl
Stella Artois	4,50 €	9,00 €	
Triple Karmeliet	6,20 €	12,40 €	
Saint-Hubertus blanche	6,50 €	13,00 €	
Lefte 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 €

COCKTAILS | MOCKTAILS*

Aperol / Campari / St-Germain/ Sarti Spritz	13,00 €
Bloody Mary	13,00 €
Negroni	14,00 €
Pornstar	15,00 €
Cosmopolitan	14,00 €
Mojito	13,00 €
Moscow Mule	14,00 €
Caipirinha	12,00 €
Basil Smash	14,00 €
Espresso Martini	14,00 €
Orange Spritz (0,0%)*	9,00 €
Gin & Tonic (0,0%)*	9,00 €
Virgin Mojito (0,0%)*	9,00 €

Coupe de Champagne 12,50 €
«Cuvée Rallye des Autos» - Gobillard

Coupe de Champagne Rosé 14,00 €
«Cuvée Rallye des Autos» - Gobillard

SOFTS

Eau plate/pétillante 75cl	6,00 €
Châtelon	9,00 €
Coca Cola/Coca Cola zéro/Sprite/Perrier	4,50 €
Orangina/Fanta	4,50 €
Fuze Tea sparkling/Pêche hibiscus	4,50 €
Red Bull	5,00 €
Schweppes Tonic/Fever Tree Ginger beer	4,50 €
Cécémel	4,50 €
Sirap à l'eau	4,00 €
Jus frais : orange/pomme/tomate	5,00 €

• SEMAINIER DU RALLYE •

LUNDI	Jambonneau braisé miel/gingembre, sauce moutarde et pommes de terre - 29,00 €	VENDREDI	Poisson du jour - Prix du jour
MARDI	Navarin d'agneau traditionnel - 29,00 €	SAMEDI	Cheeseburger du Rallye - 24,00 €
MER.	Spaghetti bolognaise - 22,00 €	DIMANCHE	Blanquette de veau - 29,00 €
JEUDI	Vol-au-vent/frites - 28,00 €		

ENTRÉES

À PARTAGER

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

Sardines en crapaudine 4 pièces farcies à la Bruce et menthe fraîche 18,00 €

Fromages AOC 12,00 €

• CROQUETTES •

	1PC	2PC
Au vieux Brugge	9,00 €	16,00 €
Aux crevettes grises	12,00 €	22,00 €
Bouillabaisse & sauce rouille	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 •

Soupe de poissons de roche 17,00 €
rouille & croutons, fromage rapé

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

Cerveille meunière de veau 16,00 €
sauce tartare

Escarlots de Bourgogne 16,00 €
6 pièces

• POUR LES KETS •

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

* Faites-nous part de vos intolérances ou allergies.

PLATS

POISSONS

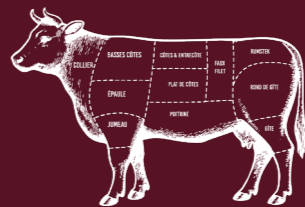
Sole meunière ou grillée Prix du jour
Sole entière cuite au beurre accompagnée de riz et petits légumes

Le véritable Aioli provençal de cabillaud demi-sel 34,00 €

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

Pavé de sandre rôti sur la peau 29,00 €
sauce miroir, crème de pomme de terre et bigorneaux

Quenelle de brochet 29,00 €
sauce Nantua



GRILLADES AU FEU DE BOIS

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

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

Notre entrecôte 39,00 €
320g, salade, frites, sauce au choix

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

Cheeseburger du Rallye, frites 24,00 €

Filet pur de bœuf 45,00 €
250gr, sauce au au poivre, mousseline de pdt, haricot vert

Demi-homard Prix du jour
au beurre maitre d'hôtel

Gambas sauvages 32,00 €
parfumées à la sarriette, riz (4 pieces)

Turbotin entier (+ 1,5kg) 39,00 €
beurre blanc

Poulpe à l'ail, citron, persil 34,00 €
pommes vapeurs

Pavé de thon sauce poivre 34,00 €
frites, salade

Sauce au choix : béarnaise, mayonnaise, roquefort, poivre, jus de viande, choron.

VIANDES

Notre américain, frites 27,00 €
et ses condiments, salade

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

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

Cuisses de canard confites 34,00 €
pommes de terre sarladaise, sauce au Porto rouge

Andouillette AAAAA 34,00 €
sauce dijonnaise, gratin dauphinois

Foie de veau à la vénitienne 29,00 €
purée de pommes de terre au beurre de ferme

Stoemp saucisse 22,00 €
et jus corsé

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

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

• PLATS À PARTAGER...OU PAS •

Prix/personne

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

Boulets liégeois 29,00 €
haché porc et veau, sauce brune au sirop de Liège et frites maison

Carbonade à la flamande, frites 26,00 €

Coquillettes, œuf mollet 25,00 €
et jambon braisé

Waterzooi de volaille fermière 29,00 €
à la gantoise

Cordon-bleu de veau au fromage 34,00 €
jus corsé, frites et salades

VÉGÉTARIEN

Ravioles de céleri-rave truffées 21,00 €

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

Vichyssoise de poireaux et pdt 12,00 €

Parmigiana d'aubergines 22,00 €

Croquettes végétariennes 9/16,00 €