VINS

VINS EN PICHET DU RALLYE

BULLES

	le verre	25cl	50cl	75cl
Cava Castell d'Or	8,50 €	17,00 €	34,00 €	
Champagne "Cuvée Rallye des Autos" - Gobillard	12,50 €			
Champagne Rosé "Cuvée Rallye des Autos" - Gobillard	14,00 €			

BLANCS

1	2025	IGP Cevennes: Viognier, Sauvignon, Chardonnay, Grenache	6,05 €	12,10 €	24,20 €	
2	2025	Vin de France Loire Sauvignon «Ceptembre» T.Delaunay	6,65 €	13,30 €	26,00 €	39,90 €
3	2024	La Closerie des Lys, Chardonnay ♥	6,65 €	13,30 €	26,00 €	39,90 €

ROSÉS

4	2025	Château des Marres, Provence, BIO	5,20 €	10,40 €	20,80 €	

ROUGES

5	2025	AOP Côtes du Rhône, Helen Durand BIO ♥	5,50 €	11,00 €	22,00 €	
6	2024	Côtes du Rhône Château Gigognan BIO	8,20 €	16,40 €	32,70 €	49,00 €
7	2024	Morgon Ludovic Charvet ♥	9,20 €	18,40 €	36,70 €	55,00 €

VINS BLANCS

ALSACE

11	2023	Pinot Blanc Domaine Schmitt & Carrer Alsace BIO	46,00 €
12	2025	Riesling Le Mineral Laurent Wehrlé BIO	58,00 €

BORDEAUX

13	2022	Clos des Remparts, Graves Blanc ♥	44,00 €
14	2021	Château de Birazel «la Romane» Bordeaux	53,00 €

VAL DE LOIRE

15	2023	Pouilly Fumé Domaine Corty	58,00 €
16	2025	Sancerre Domaine Millet ♥	64,00 €
17	2022	Saumur Château Yvonne	90,00 €

VALLÉE DU RHÔNE | PROVENCE | LANGUEDOC

18	2025	Petit Saint-Jacques, Pays d'Oc BIO ♥	38,00 €
19	2024	Côtes de Provence «Le Rolle» Clos d'Alari	39,00 €
20	2024	Ventoux «Hippolyte» Domaine de Fenouillet BIO	41,00 €
21	2024	Croze-Hermitage Domaine Belle BIO	63,00 €
22	2023	Condrieu La combe de Malleval Stéphane Ogier	110,00 €
23	2023	Hermitage «Fossyl» Domaine Garon	118,00 €

BOURGOGNE

24	2024	Mâcon Villages Domaine des Deux Roches BIO ♥	48,00 €
25	2024	Bourgogne Chardonnay Justin Girardin	55,00 €
26	2024	Saint Veran Domaine des Deux Roches BIO	59,00 €
27	2023	Chablis Vielles Vignes Fèvre et Fèvre	61,00 €
28	2025	Bourgogne Côte d'Or, Arnaud Baillot BIO	75,00 €
29	2024	Rully «Les Cailloux» Boisson Frère et Sœur	78,00 €
30	2024	Pouilly Fuissé Domaine des Deux Roches BIO	82,00 €
31	2022	Auxey-Duresses Pierre Boisson	115,00 €
32	2024	Meursault Vieilles Vignes, Jean-Marie Bouzereau	125,00 €
33	2023	Puligny-Montrachet "Vieilles Vignes" Florent Garaudet	138,00 €
34	2024	Meursault 1er Cru Poruzots,Jean-Marie Bouzereau	165,00 €
35	2024	Chassagne-Montrachet, Arnaud Baillot	218,00 €

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	Laurent-Perrier Cuvée rosé - 125,00 €
120	Veuve Cliquot «Réserve Vintage» millésime 2015 - 142,00 €
121	Ruinart «Blanc de Blancs» 155,00 €
122	Louis Roederer «Cristal» millésime 2015 - 330,00 €
123	Dom Pérignon millésime 2015 - 370,00 €

VINS ROSÉS

41	2025	Côtes de Provence "Grand Clos" Clos d'Alari	43,00 €
42	2025	Château des Marres Prestige Saint Tropez ♥	45,00 €
43	2025	Côtes de Provence Château Minuty	55,00 €

MÉTHODE TRADITIONNELLE

44

Cuvée Ruffus Brut Vignoble des Agaises Belgique - 78,00 €

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

			Bouteille
51	2024	La P'tite Côte, Domaine du Trapadis BIO ♥	39,00 €
52	2025	Côtes du Rhône «Le temps est Venu» Stéphane Ogier	44,00 €
53	2024	MAGNUM Côtes du Rhône «Le temps est Venu » Stéphane Ogier	88,00 €
54	2021	Lirac «Domaine du Clos des Sixtes » Alain Jaume BIO	52,00 €
55	2023	Beaumes de Venise «Terres Blanches» Dom de Fenouillet	52,00 €
56	2023	IGP Vallée du Rhône Nord «Syrah à Papa» Stéphane Montez	63,00 €
57	2024	Crozes Hermitage Les Pierelles, Domaine Belle	65,00 €
58	2024	Saint-Joseph, Maison Belle	69,00 €
59	2023	Gigondas Domaine La Bouissière	79,00 €
60	2020	Cornas «Prémices» Domaine Durand	118,00 €
61	2021	Hermitage Domaine Delas Frères	125,00 €
62	2021	Châteauneuf du Pape le Clos du Roi BIO	125,00 €
63	2023	Côte Rôtie «Mon Village» Stéphane Ogier	125,00 €
64	2021	MAGNUM Côte Rôtie «Mon Village» Stéphane Ogier	250,00 €
65	2024	Hermitage, Domaine Marc Sorrel	210,00 €
66	2012	JEROBOAM Châteauneuf Du Pape «Cuvée Laurence» Domaine du Pégau (3L)	580,00 €

SUD-OUEST

67	2023	Cahors Prestige, Château La Reyne BIO	46,00 €

LANGUEDOC ROUSSILON

68	2024	Minervois Petit Saint-Jacques d'Albas BIO	42,00 €
69	2024	Saint-Chinian, Les Emminades BIO	45,00 €

VAL DE LOIRE

70	2024	Saint-Nicolas-de-Bourgueil Domaine de l'Epaisse	39,00 €
71	2021	Saumur-Champigny, L'épanouie, Domaine des Coutures ♥	55,00 €

BEAUJOLAIS

72	2024	Beaujolais Villages «Boite à Gamay» Domaine de Thulon	39,00 €
73	2023	Château du Moulin à Vent Couvent des Thorens	48,00 €

BOURGOGNE

74	2024	Macon rouge, Domaine des Deux Roches ♥	49,00 €
75	2023	Givry «Héritage» Domaine Chofflet	65,00 €
76	2023	Marsannay «Vieilles Vignes» Domaine Molin ♥	68,00 €
77	2023	Santenay «Vieilles Vignes» Justin Girardin	78,00 €
78	2023	Savigny les Beaune Village, Arnaud Baillot	79,00 €
79	2022	Fixin, domaine Pierre Gelin	86,00 €
80	2018	Volnay 1er Cru «Champans» Jean-Marie Bouzereau	105,00 €
81	2020	Auxey-Duresses Premier Cru - Pierre Boisson	115,00 €
82	2025	Chassagne-Montrachet , Champs de Morgeot, Domaine Lamy-Pillot	116,00 €
83	2021	Gevrey-Chambertin «Clos Meixvelle» Domaine Pierre Gelin	126,00 €
84	2020	Pommard 1er Cru «Clos des Poutures» Domaine Armand Heitz	190,00 €
85	2021	Mazy-Chambertin Grand Cru Domaine Molin	390,00 €

BORDEAUX

86	2022	Bordeaux supérieur La Grave Singalier ♥	38,00 €
87	2022	Comtesse de Malet Roquefort Bordeaux	40,00 €
88	2022	Château la Tour de Graves, Côtes-de-Bourg	41,00 €
89	2019	Château Lassus Médoc, Cru Bourgeois ♥	49,00 €
90	2009	Château de Pez Saint-Estèphe BIO	93,00 €
91	2018	Château Patache d'Aux Médoc	55,00 €
92	2021	Château la Tour des Termes Saint-Estèphe	85,00 €
93	2021	Château Petit Bocq Saint-Estèphe	72,00 €
94	2019	Château Maison Blanche Montagne Saint-Émilion	75,00 €
95	2022	Château Carteau Saint-Émilion Grand Cru	80,00 €
96	2019	Demoiselle de Sociando-Mallet	85,00 €
97	2021	Comte de Malartic Pessac-Léognan	90,00 €
98	2015	Château Latour Martillac Pessac-Léognan BIO	95,00 €
99	2015	Château Berliquet Saint-Émilion Grand Cru BIO	115,00 €
100	2020	Château La Lagune Haut-Médoc	120,00 €
101	2015	Château Saint-Pierre Saint-Julien	155,00 €
102	2014	Château Léoville Barton Saint-Julien	185,00 €
103	2020	Château Pontet Canet Pauillac	268,00 €
104	2020	Château Pichon Baron Longueville Pauillac	380,00 €
105	2017	Vieux Château Certan Pomerol	440,00 €

VINS D'AILLEURS

110
2023
Camins del Priorat Alvaro Palacio Espagne - 66,00€

111
2022
Vino Nobile di Montepulcino La Braccesca Estata Italie - 75,00€

SANS ALCOOL

130
Solis Lumen, rosé 0% - 66,00€

131
Les Bulles, blanc de noirs - 75,00€

Magnum	Demi
110,00€	22,50€
144,00€	36,00€

BRASSERIE
RALLYE
DEPUIS 1930



MENU

ÉCAILLER

Aussi disponible à emporter !

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

• CAVIAR •
Sélection du Rallye des Autos
Prix du jour

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	16,00 €/12 pièces
Bulots	12,00 €/12 pièces
Bigorneaux	9,00 €/portion

CRUSTACÉS

	Entrée | plat
Homard Bellevue Laitue, tomates, œufs durs, mayonnaise et sauce cocktail	32,00 €/59,00 €
Assiette de Moules Parquées sauce Marolles - en saison	20,00 €
Homard canadien (entre 600g et 800g)	59,00 €
Tourteau (entre 400g et 600g)	27,00 €
Langoustines	4,75 €/pièce
Crabe royal (les 100g)	17,00 €
Bouquet de crevettes	12,00 €

• LES PLATEAUX •

Assiette du Rallye 37,00 €
6 bulots, 6 crevettes roses, 6 fines de Claires, 1 langoustine

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

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 888 (8.8%)	8,00 €
Stella 0,0%	5,50 €
Corona 0,0%	6,00 €
Leffe 0,0%	6,00 €

BIÈRES AU FÛT

	33cl	50cl
Stella Artois	4,50 €	8,00 €
Triple Karmeliet	6,20 €	11,40 €
Saint-Hubertus blanche	6,50 €	12,00 €
Leffe Blonde	5,00 €	8,20 €

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 €
Vin d'Alsace Gewurztraminer	8,00 €

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	4,50 €
Châteldon	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 €
Sirop à l'eau	4,00 €
Jus frais : orange/pomme/tomate	5,00 €

• SEMAINIER DU RALLYE •

LUNDI	Chili con carne guacamole et cheddar - 24,00 €	VENDREDI	Poisson du jour - Prix du jour
MARDI	Navarin d'agneau au curry de Madras et riz pilaf- 29,00 €	SAMEDI	Cheeseburger - 24,00 €
MER.	Paupiettes de veau (oiseau sans tête) sauce morilles - 29,00 €	DIMANCHE	Cassoulet toulousain du Rallye - 29,00 €
JEUDI	Fricassée de lapin forestière croquettes de pommes de terre - 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 en croûte charcutière	28,00 €
Moules gratinées	19,00 €
Jambon Noir de Bigorre AOP, 80gr	22,00 €
Sardines millésimées	15,50 €
Fromages AOC	12,00 €

GIGOT D'AGNEAU des Pyrénées — 42,00 €
Servi et découpé sur voiture de tranche, accompagné de flageolets et de haricots verts.
Servi à volonté les samedis, dimanches et jours fériés uniquement.

• ENTRÉES FROIDES •

	Entrée | plat
Salade César poulet fermier, salade iceberg, tomates, parmesan et sauce césar	17,00 € | 24,00 €
Salade liégeoise	26,00 €
Salade de chèvre chaud	17,00 € | 24,00 €
Tomate aux crevettes grises d'Ostende	24,00 €
Carpaccio de Saint-Jacques Ponzu et sauce thaï	21,00 €
Avocat chair de homard sauce cocktail	24,00 €
Œufs mimosa du Rallye macédoine de légumes frais et mayonnaise	12,00 €
Saumon fumé blinis et condiments	24,00 €
Foie gras de canard mi-cuit au torchon, chutney de mangue aux épices	28,00 €
Le véritable carpaccio de bœuf Charolais sauce Cipriani, pignons de pin et parmesan	18,00 € | 25,00 €

• 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

La véritable soupe à l'oignon gratinée	19,00 €
Soupe de poissons de roche	19,00 €
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	23,00 €
Cervelle meunière de veau sauce tartare	16,00 €
Escargots de Bourgogne 6 pièces	16,00 €
Ravioles de homard aux petits légumes, sauce armoricaine	22,00 €

• POUR LES KETS •
(jusqu'à 12 ans)

PLAT + DESSERT À 15,50 €

Saucisse de Strasbourg et frites maison
OU
Coquillettes, oeuf 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 Sole entière au beurre accompagnée de riz et petits légumes	Prix du jour
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 €
Saint-Jacques rôties tombée de poireaux et crème de vieux parmesan	39,00 €
Quenelle de brochet sauce Nantua	29,00 €
Linguine fraîche aux vongoles Gambas, moules et zeste de citron	32,00 €

GRILLADES AU FEU DE BOIS

Gibier Demandez notre sélection du moment	Prix du jour
Côte de veau aux morilles mousseline de pommes de terre, haricot vert	39,00 €
Côte de porc Noir de Bigorre mousseline de pommes de terre, haricots verts, sauce au choix	28,00 €
Notre entrecôte 320g, salade, frites, sauce au choix	39,00 €
Côte de boeuf pour deux (1,2kg), salade, frites, sauce au choix	89,00 €
Cheeseburger du Rallye, frites	24,00 €
Filet pur de bœuf 250gr, sauce au au poivre, mousseline de pdt, haricot vert	45,00 €
Demi-homard au beurre maitre d'hôtel	Prix du jour
Gambas sauvages parfumées à la sarriette, riz (4 pieces)	32,00 €
Turbot entier pour deux (+-1,5kg) au beurre blanc	90,00 €
Bavette d'aloyau à l'échalote gratin de chou-fleur	29,00 €
Volaille fermière basse température purée, sauce poulette à la truffe fraîche	39,00 €
Véritable lasagne de bœufs salade verte	25,00 €

VIANDES

Notre américain, frites et ses condiments, salade	27,00 €
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 €
Cuisse de canard confite pommes de terre sarladaise, sauce au Porto rouge	38,00 €
Andouillette AAAAA sauce dijonnaise, gratin dauphinois	38,00 €
Foie de veau à la vénitienne purée de pommes de terre au beurre de ferme haricots verts	29,00 €
Stoemp saucisse	22,00 €
Ris de veau braisé au jus de veau, bearnaise à l'ancienne, puree de pommes de terre	42,00 €
Cordon-bleu de veau jus corsé, frites et salades	34,00 €
Véritable steak haché sauce poivre mignonette, crème cognac, frites, salade	32,00 €

PLATS À PARTAGER...OU PAS

	Prix/personne
Boulets liégeois haché porc et veau, sauce brune au sirop de Liège et frites maison	29,00 €
Carbonade à la flamande, frites	26,00 €
Coquillettes, oeuf parfait et jambon braisé	25,00 €
Coquillettes au vrai Comté et truffe fraîche	32,00 €
Vol-au-vent au ris de veau du Rallye poivre mignonette et sauce Hollandaise	39,00 €
Rognons de veau à la moutarde de Gand, linguine fraiches	32,00 €
Véritable blanquette de veau riz pilaf	32,00 €

VÉGÉTARIEN

Ravioles de céleri-rave truffées	21,00 €
Parmigiana d'aubergines	22,00 €
Croquettes végétariennes	9/16,00 €

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