

Restaurant

# *L'Inné-Vie-Table*

*Cathy, François et leur équipe vous souhaitent la bienvenue.*

*Pour toute addition séparée, merci de nous en faire part au moment de la commande.*

*Ouvert du mardi au samedi de 11h30 à 14h00 et de  
18h30 à 22h00*

## Nos Apéritifs

Apéritif maison	8,00 €
Kir (cassis ou framboise)	4,50 €
Kir Royal (cassis ou framboise)	8,00 €
Méthode champenoise	7,00 €
Apérol Spritz	7,00 €
Pineau des Charentes	4,00 €
Martini blanc/rouge	6,00 €
Picon vin blanc	8,00 €
Porto blanc/rouge	4,00 €
Ricard	5,00 €
Crodino (sans alcool)	7,00 €
Campari*	6,00 €
Pisang* / Pisang sans alcool*	6,00 €
Gin*	6,00 €
Cynar	6,00 €
Passoa*	5,00 €
Batida*	5,00 €
Jack Daniel's*	8,00 €
JB*	6,00 €
Johnnie Walker*	6,00 €
Bacardi*	6,00 €
Jameson*	6,50 €
Sherry Dry	4,50 €

(\* accompagnement soft : 2,60 €)

## Nos Bières

Jupiler	2,50 €
Ramée blonde	4,50 €
Jupiler Sans Alcool	2,50 €
Orval	5,00 €
Blanche / Blanche Rosée Hoegaarden	3,00 €
Carlsberg	3,30 €
Kriek Liefmans	3,60 €
Duvel	4,50 €
Chimay bleu	4,80 €
Triple Westmalle	4,80 €
Lefse blonde	4,50 €

## Nos Softs

Jus orange / pomme / tomate	2,50 €
Coca/Light/Zéro	2,50 €
Ice Tea pétillant / Pêche	2,50 €
Fanta orange	2,50 €
Tonic / Agrumes	2,90 €
1/4 Spa plat/pétillant	2,50 €
1/2 Bru plat/pétillant	4,50 €

## *Nos Boissons Chaudes*

Café / Déca / Espresso	2,50 €
Chocolat chaud	2,80 €
Lait russe	2,80 €
Thé	2,80 €
Cappuccino (crème chantilly ou à l'italienne)	3,00 €
Thé à la menthe fraîche	3,00 €
Irish coffee (Jameson)	9,50 €
Italian coffee	9,50 €

## *Nos Digestifs*

Amaretto di Saronno	7,00 €
Calvados	7,00 €
Cognac	7,00 €
Cointreau	7,00 €
Grappa	7,00 €
Limoncello	7,00 €
Poire	7,00 €

## *Nos Entrées*

<i>L'assiette de saumon fumé et ses garnitures</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Les croquettes aux crevettes grises</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Les scampis à l'ail</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Les scampis au curry jaune</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Le carpaccio de bœuf, pesto, parmesan, roquette</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Le duo de chèvre chaud lardé sur toast et ses pommes caramélisées</i>	<i>13,50 €</i>

*Toutes nos entrées peuvent être servies en plats moyennant un  
supplément de 4,50 €*

## Nos Viandes

Le tartare de bœuf préparé par nos soins	16,50 €
La pièce de boeuf (250gr)	18,50 €
La saltimbocca de veau à la romana (jambon de Parme, sauge, vin blanc)	16,50 €
L'escalope de veau au citron	16,00 €
Le simple face (châteaubriand aux échalotes, herbes fraîches, tartiné à la moutarde)	20,50 €
Les rognons de veau façon trifolati (lardons, oignons, vin blanc)	16,50 €

Les accompagnements : frites, croquettes, pommes grenailles, pâtes

<u>Les sauces</u> : poivre vert crème, archiduc	3,00 €
Le supplément accompagnements	3,00 €
Le supplément légumes chauds	3,00 €
Le supplément mayonnaise, ketchup	0,50 €

## *Nos Pâtes*

Les fettuccinis aux scampis, huile d'olive, roquette, copeaux de parmesan, dés de tomates	17,00 €
Les fettuccinis Inné-Vie-Table (lardons, champignons, oignons, tomates)	16,00 €
La lasagne maison	15,50 €

## *Nos Poissons*

La marmite du pêcheur (saumon, cabillaud, colin), rouille, croûtons, emmental râpé	19,50 €
Le duo de solettes, simplement meunière, pommes grenailles	18,50 €
L'aile de raie, beurre aux câpres	19,50 €

## *Nos Salades*

L'Inné-Vie-Table : saumon fumé, scampis,  
crevettes grises et ses toasts 18,50 €

La Biquette : salade de chèvre frais, lardons,  
pommes, noix, pignons de pin grillés 16,50 €

## *Nos Plats Enfants (jusque 12 ans)*

Les fettuccinis bolognaise ou carbonara 9,00 €

Le steack haché et ses frites 10,00 €

Le poisson du jour 12,00 €



## *Nos Desserts*

<i>La crème brûlée</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Le moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille</i>	<i>8,00 €</i>
<i>La dame blanche et son chocolat chaud maison</i>	<i>7,50 €</i>
<i>La brésilienne</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Le duo de sorbets (framboise et mangue)</i>	<i>7,50 €</i>
<i>La mousse au chocolat maison</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Le tartufo noir</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Le tiramisu maison</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Le café gourmand</i>	<i>9,00 €</i>