



## Vins

Les vins au pichet	verre 12 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl
Sauvignon (blanc)	1.80 €	3.50 €	6.20 €
Syrah - Grenache (rosé)	1.80 €	3.50 €	6.20 €
Merlot (rouge)	1.80 €	3.50 €	6.20 €

Vins blancs	10 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Menetou-Salon «château de Maupas»	3.00 €	7.50 €	15.00 €	22.00 €
Pouilly Fumé « Dezat »	4.30 €			23.90 €
Sancerre « Alain Reverdy »				30.00 €
Chervey Domain Bellier	3.70 €			20.90 €
Riesling Kuentz-Bas	4.30 €			23.90 €
Gewurtaminer Kuentz-Bas	4.30 €			23.90 €

Vins rosés	10 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côtes de Provence	2.80 €	7.00 €	13.00 €	19.00 €
Reuilly Gris « Guillemain »	3.00 €			22.00 €
Languedoc « La Sauvageonne »				32.00 €
La «Belle Emilie» Cellier des Chartreux	2.80 €			19.00 €
Gris Blanc « Gérard Bertrant »				22.00 €

Vins rouges	10 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côtes du Rhône « Fouquières »	2.50 €			15.00 €
Bordeaux Graves « Cabannieux »	3.70 €			20.90 €
Bourgogne Côtes de Beaune Village				35.00 €
Reuilly « Guillemain »	3.00 €			22.00 €
Menetou-Salon	3.00 €	7.50 €	15.00 €	22.00 €
Sancerre « Alain Reverdy »				30.00 €



## Softs

Coca-Cola 33 cl	2.70 €
Coca-Cola light 33 cl	2.70 €
Coca-Cola zéro 33 cl	2.70 €
Coca-Cola life 33 cl	2.70 €
Orangina 25 cl	2.70 €
Nestea pêche 20 cl	2.70 €
Schweppes, Schweppes agrum 25 cl	2.70 €
Ricqlès 25 cl	2.70 €
Pulco citron / orange	2.00 €
Limonade	2.30 €
Jus de fruits <i>(orange, ananas, abricot, pomme, tomate, pamplemousse, fraise)</i>	2.70 €
Sirop à l'eau Monin <i>(grenadine, menthe, fraise, citron, anis, orgeat, pamplemousse rose, cerise, glasco citron, menthe glaciale, caramel, banane verte, kiwi, cassis, pêche)</i>	2.00 €
Fruits pressés orange ou citron	4.00 €
Supplément sirop Monin ou tranche	0.30 €



## Eaux minérales

Vittel 25 cl	2.30 €
Perrier 33 cl	2.70 €
Vittel / San Pellegrino 50 cl	3.00 €
Vittel / San Pellegrino 100 cl	4.50 €
Perrier bleu 100 cl	4.90 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



## Apéritifs

Kir cassis, mûre, pêche, framboise 12 cl	2.60 €
Berrichon ou Cardinal 12 cl	2.60 €
Rosé pamplemousse 12 cl	2.60 €
Porto rouge 6 cl	3.00 €
Pineau blanc et rosé 6 cl	3.00 €
Martini bianco et rosso 6 cl	3.00 €
Kir pétillant 12 cl	3.90 €
Americano «maison» 15 cl	5.00 €
Ricard, Pastis 2 cl	2.20 €
Vodka Finlandia 4 cl	5.00 €
Téquila El Jimador 4 cl	5.00 €
Rhum blanc ou ambré Havana 4 cl	5.00 €
supplément jus d'orange ou coca	0.80 €

Whisky	Baby 2 cl	Whisky 4 cl
Whisky « William Lawson »	2.00 €	4.00 €
J&B « Blend »	2.80 €	5.00 €
Paddy « Irlandais »	2.80 €	5.00 €
Avec soda ou jus de fruit	0.40 €	0.50 €
Whisky Jack Daniel's « Bourbon »	3.50 €	6.50 €
Jack Daniel's Single Barrel		8.50 €



## Cocktails

Le Chambord Piscine	6.00 €
Le Chambord Celebration	6.00 €
Le Finlandia Caipiroska	6.00 €
Le Finlandia Cranberry	6.50 €
le Mojito	6.50 €
L'Apple jack	7.50 €



## Digestifs

Cognac 4 cl	4.30 €
Armagnac 4 cl	4.30 €
Poire Williams 4 cl	4.30 €
Get 27 4 cl	4.30 €
Get 31 4 cl	4.30 €



## Champagne

De Venoge 75 cl	50.00 €
-----------------	---------



## Bolssons chaudes

Café	1.20 €
Café allongé	1.20 €
Café noisette	1.30 €
Décaféiné	1.30 €
Grand café	2.30 €
Café crème	1.70 €
Grand crème	2.40 €
Café viennois	3.50 €
Café latte Macchiato	2.50 €
Irish coffee	5.00 €
Thé nature	2.20 €
Thé « Dammann »	2.80 €
Cappuccino	2.60 €
Chocolat	petit 2.20 € grand 2.80 €
Chocolat viennois	3.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



groupele - 02 48 25 55 83 - www.groupele.fr crédit photo shutterstock

LE CLUB  
PELICAN



## Entrées & Salades

Terrine de campagne croutons & comichons	7.00 €
Tartare de saumon, salade verte	8.00 €
Carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olive, basilic, parmesan & salade verte	9.00 €
Ardoise de la mer (saumon fumé, beignets de crevettes en pomme de terre, rillettes de maquereau, sauce tartare, citron & croutons)	13.00 €
Salade de crottin de Chavignol sur toast, lard poêlé et œuf sur le plat	10.00 €
Chicken Chips Salad Caesar (aiguillettes de poulet pané, copeaux de parmesan, tomates cerises et sauce Ceasar)	12.00 €
Salade de l'Océan (crevettes roses, avocat, saumon fumé, œuf dur, tomate et sauce Cocktail)	10.00 €
Salade Parisienne (jambon, tomate, emmental, œuf dur)	8.00 €
Salade façon Niçoise (haricots verts, thon, anchois, tomate, poivrons, oignons rouges, œuf dur, huile d'olive et olives noires)	13.00 €
Salade Italienne, légumes grillés, jambon Serrano et mozzarella	11.00 €



## Bruschettas\* et Snacking

Thon (tomates cuisinées, thon, anchois, olives noires, mozzarella)	9.00 €
Savoyarde (lardons, pommes de terre gratinées comme une tartiflette)	9.00 €
Cannibale (crème de curry, chorizo grillé, lomo, poulet, emmental) * Servies avec une salade verte, 10mn de cuisson	15.00 €
Pan Bagnat (pain rond, salade verte, tomate, thon, anchois, poivrons, oignons, œuf dur)	9.00 €
Bagel, coleslaw & frites (aiguillette de poulet pané, lomo, crème de Laerdammer, oignon rouge, tomate, salade)	11.00 €
Pélican Burger (bœuf haché grillé, emmental, chorizo, tomate, oignon rouge, sauce Andalouse)	13.00 €



## Poissons

Dorade sauce vierge	12.00 €
Saumon & brochette de gambas, sauce Tartare	13.00 €
Filet de Maquereau sauce Bordelaise	11.00 €



## Vielandes

Steak à cheval (steak haché 180 gr recouvert d'un œuf sur le plat)	10.50 €
Andouillette de Jargeau, crème de moutarde à l'ancienne	10.00 €
Pavé de bœuf au fromage basque & Cognac	15.00 €
Travers de Veau caramélisé au Miel	9.90 €
Onglet de Bœuf, sauce à l'échalote	10.00 €
Mix grill (travers de Veau, chorizo grillé, onglet de Boeuf, sauce au choix)	13.00 €
Duo de Tartares de Charolais (andalous & brasserie, salade verte & frites)	12.00 €
Camembert pané, jambon Serrano, pommes rustiques et salade	12.00 €
Entrecôte «Angus» (250 g) tendre et persillée	17.00 €

Sauces chaudes: cognac, bordelaise, bleu, miel, moutarde à l'ancienne, échalotes  
Sauces froides : andalouse, tartare

Origine viandes : Royaume Uni & Union Européenne  
les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## Plat du jour 8.50 € Uniquement le midi



## Menu déjeuner 12.50 €

### Plat du jour

Café gourmand  
ou fromage gourmand

## Formule au choix

entrée + plat ou plat + dessert  
13.50 €

entrée + plat + dessert 17.30 €

Chicken chips Ceasar salad  
ou salade de crottin de chavignol toasté  
ou tartare de saumon Mariné  
ou terrine de campagne

Steak à cheval  
ou filet de maquereau sauce bordelaise  
ou andouillette de Jargeau,  
ou Travers de veau caramélisé au Miel

crumble aux fruits de saison  
ou blanc manger aux fraises  
ou Brownies aux Snickers



## Desserts

Blanc Manger aux fraises	5.00 €
Tiramisu framboise	5.50 €
Brownies aux snickers (snickers : barre chocolatée aux morceaux de nougat couvert de cacahuètes et de caramel)	4.50 €
Marquise crousti-praliné chocolat glace vanille	5.50 €
Délice croustillant caramel au beurre salé, glace vanille & framboise	5.50 €
Crumble aux fruits de saison	4.50 €
Crème Brulée vanille	4.50 €
Café Gourmand	5.20 €
Fromage Gourmand	5.50 €
Fromage blanc sucre ou herbes	3.50 €

les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## Menu Pellican 20.00 €

Salade de l'Océan  
ou carpaccio de boeuf  
ou salade de crottin

Dorade sauce Vierge  
ou mix Grill  
(onglet de boeuf,  
travers de Veau Caramélisé,  
chorizo grillé)  
ou Pavé de Boeuf au fromage Basque  
& sauce cognac

Dessert au choix

## Menu Pti'lou 7.00 €

(-12 ans)

Steak haché charolais  
ou escalope de saumon  
ou poulet pané

Glace 2 boules  
ou gâteau au chocolat

Sirop à l'eau  
ou jus d'orange  
ou coca

## Formule boisson 2.00 €

(en accompagnement d'une formule le midi)

Pelforth 25 cl ou 1/2 vittel  
ou 1/2 San Pellegrino  
ou 1 verre de vin 15cl  
(Sauvignon, Syrah-Grenache, Merlot)



## Bières pression



Pelforth blonde 5°8  
Le goût Intense des Malts Dorés  
Bière blonde issue du Nord, bière d'une belle  
densité et avec du caractère et qui nous offre  
une saveur intense alliant arômes maltés et fruités.  
33 cl ..... 3.50 €



Affligem 6°7

Authentique bière blonde de l'abbaye belge  
Affligem, exhalant une riche palette aromatique  
aux notes épicées de houblon et de miel.

15 cl ..... 1.80 €  
25 cl ..... 3.00 €  
33 cl ..... 4.00 €  
50 cl ..... 5.80 €



Affligem fruits rouges 5°2

15 cl ..... 1.95 €  
25 cl ..... 3.20 €  
33 cl ..... 4.25 €  
50 cl ..... 6.00 €



Picon Pelforth

(bière, sirop de citron, picon)

25 cl ..... 3.70 €

Bière du mois (se renseigner auprès du personnel)



## Bières bouteille



Heineken 5°

Bière Blonde Premium d'origine Hollandaise,  
couleur blond or, 100% malt d'orge, au goût  
unique tout en équilibre et en finesse.

25 cl ..... 3.00 €



Desperados 5°9

Bière blonde aromatisée à la téquila au goût  
dominé par des notes citronnées et quelques notes  
épicées.

33 cl ..... 4.20 €



Pelforth Brune 6°5

Bière brune du Nord de caractère, à la robe ébène  
et à la mousse onctueuse qui révèle des arômes  
de caramel et de café issus de la richesse du double  
malts.

33 cl ..... 4.20 €



Pelforth Radler 2°5

Subtile association de bière blonde et de jus  
de citron, boisson doublement rafraichissante  
et désaltérante.

25 cl ..... 3.25 €



Buckler sans alcool

25 cl..... 2.80 €

Hoogarden Blanche 4°9

33 cl ..... 4.30 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.