



  
FEU D BOIS  
LISSA & BRILL

# Les Boissons FRÂICHES

## LES CLASSIQUES



Coca-Cola - 33 cl

**3.90€**

Coca-Cola sans sucres - 33 cl

**3.90€**

Orangina - 25 cl

**3.60€**

Fuze Tea pêche - 25 cl

**3.60€**

Diabolo - sirop au choix\* - 25 cl

**3€**

Sirop à l'eau - au choix\* - 25 cl

**2.50€**



\*Sirops au choix :

Fraise, grenadine, menthe, pêche, violette.

## LES JUS DE FRUITS

Abricot - 20 cl

**3.50€**

Ananas - 20 cl

**3.50€**

Orange - 20 cl

**3.50€**

Pomme - 20 cl

**3.50€**



## LES EAUX

Evian - 50 cl

**3€**

Evian - 1 L

**5€**

San Pellegrino - 50 cl

**3€**

San Pellegrino - 1 L

**5€**

Perrier - 33 cl

**4.20€**



SUPLÉMENTS :  
TRANCHES DE CITRON : + 0.50€  
SIROP : + 0.50€

## LES APÉRITIFS

### Prenez le temps

**KIR - 12 CL -**

Vin blanc sec, crème au choix\*.



**3.40€**

**KIR BRETON - 12 CL -**

Cidre brut, crème au choix\*.

**3.40€**

**COUPE DE PROSECCO - 12 CL -**

Vin pétillant italien.



**4.20€**

**PROSECCO GOURMAND - 12 CL -**

Vin pétillant italien, crème au choix\*.

**4.50€**

**RICARD - 2 CL -**

**3.30€**

**DOUBLE RICARD - 4 CL -**

**6.60€**

**WILLIAM LAWSON'S - 4 CL -**

**5.90€**

**JACK DANIEL'S - 4 CL -**

**6.90€**



\*LES CRÈMES AU CHOIX : Cassis, pêche, framboise.

## LES BIÈRES PRESSION

COQ HARDI - BIÈRE BLONDE - 5,6°

25 CL - 4.10€

50 CL - 8.20€

33 CL - 5.50€



TONGERLO - BIÈRE BLONDE D'ABBAYE - 6,5°

25 CL - 4.40€

50 CL - 8.80€

33 CL - 5.90€



RICHARD DIT LE CASTOR

BIÈRE IPA AMBRÉE - NOUVEAU - 6°

25 CL - 4.90€

50 CL - 9.20€

33 CL - 6.50€

MYSTIC CERISE - BIÈRE ROUGE - 3,5°

25 CL - 4.40€

50 CL - 8.80€

33 CL - 6.50€



PANACHÉ - MONACO - PICON BIÈRE

25 CL - 4,10€

50 CL - 8.20€

33 CL - 5.50€

# Les Cocktails

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

**VIRGIN PINA COLADA - 20 CL** 5.90€  
**NOUVELLE RECETTE**

Jus d'ananas, coulis coco, lait.

**ISLAND - 20 CL -** 5.90€

Jus d'orange, coulis fraise, sirop de pêche.

**VIRGIN MOJITO - 20 CL -** 5.90€

Cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade.

**VIRGIN MOJITO FRAISE - 20 CL -** 6.50€  
**NOUVEAU**

Cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade, coulis fraise.



NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

A consommer avec modération

**SEX ON THE BEACH - 20 CL** 7.50€

Vodka, coulis fraise, jus d'ananas, jus d'orange.

**PINA COLADA - 20 CL -** 7.50€  
**NOUVELLE RECETTE**

Rhum, coulis coco, jus d'ananas.

**MOJITO - 20 CL -** 7.90€

Cassonade, citron vert, menthe fraîche, rhum, limonade.



**MOJITO FRAISE - 20 CL -** 7.90€  
**NOUVEAU**

Cassonade, citron vert, menthe fraîche, rhum, limonade, coulis fraise.

**SPRITZ - 20 CL -** 7.90€

Apérol, Prosecco, limonade.



## Pour Commencer À PARTAGER ...OU PAS



**STICKS DE "MOZZA" PANÉS** 7.50€

8 bâtonnets de Mozzarella panés et sauce tartare.



**BOUCHÉES DE CAMEMBERT** 7.50€

8 bouchées panées au camembert et sauce barbecue.



**CALAMARS À LA ROMAINE** 5.90€

8 beignets de calamars à la romaine et sauce tartare.



**ONION RINGS** 5.90€

8 beignets d'oignon frits et sauce barbecue.

**MIX APÉRITIF** 15.90€

4 beignets de calamars à la romaine, 4 bouchées panées au camembert, 4 sticks de "mozza" panés, 4 onion rings, sauce tartare et barbecue.



**SAUCISSON SEC** 9.90€  
**NOUVEAU**

origine : France

# Les Pizzas

## BASE TOMATE

CUISSON AU FEU DE BOIS  
DEPUIS  
2010



### ROMAINE - 9.90€

Tomate, origan, jambon blanc, mozzarella.

### REINE - 12.90€

Tomate, origan, champignons frais, jambon blanc, olives, mozzarella.



### SICILIA - NOUVELLE RECETTE - 12.90€

Tomate, origan, chorizo, olives, mozzarella.

### VÉGÉTARIENNE - NOUVELLE RECETTE 12,90€

Tomate, origan, champignons frais, tomate fraîche, oignons frais, mozzarella, olives.

### ROYALE - NOUVELLE RECETTE - 14.90€

Tomate, origan, jambon blanc, chorizo, mozzarella, olives, jaune d'œuf.



### BARBECUE - 15.50€

Tomate, origan, cheddar, steak haché façon « bouchère ».  
Puis après cuisson : salade, oignons frais, cornichons, sauce barbecue.



### FLORENTINE - NOUVELLE RECETTE - 15.50€

Tomate, origan, mozzarella di bufala AOP.  
Puis après cuisson : salade, coppa, copeaux de parmesan, tomate fraîche.



### 5 FROMAGES - NOUVEAU - 15.90€

Tomate, origan, emmental, mozzarella, fromage de chèvre, fromage à raclette, camembert au lait cru.



# Les Pizzas



## BASE CRÈME FRAÎCHE

### CARBONARA - NOUVEAU - 9.90€

Crème fraîche, origan, lardons, emmental, jaune d'œuf.

### CHÈVRE-MIEL - 11.90€

Crème fraîche, origan, fromage de chèvre, mozzarella.  
Puis après cuisson : salade et miel.



### FERTOISE - 14.50€

Crème fraîche, origan, champignons frais, jambon blanc, mozzarella, camembert au lait cru, olives.



### SAVOYARDE - NOUVELLE RECETTE - 14.90€

Crème fraîche, origan, pommes de terre, jambon blanc, coppa, fromage à raclette.

### MONTAGNARDE - NOUVEAU - 14.90€

Crème fraîche, origan, pommes de terre, emmental, oignons frais, coppa, fromage à raclette.



### O'FEU D'BOIS - 15.50€

Crème fraîche, origan, pommes de terre, beurre persillé, steak haché façon « bouchère », emmental, jaune d'œuf.

### 5 FROMAGES - NOUVEAU - 15.90€

Crème fraîche, origan, emmental, mozzarella, fromage de chèvre, fromage à raclette, camembert au lait cru.

### O'SAUMON - NOUVELLE RECETTE - 15.90€

Crème fraîche, champignons frais, saumon fumé, mozzarella, beurre persillé.



## SUPPLÉMENTS

Ingrédient supplémentaire

**+1,50€**

Sauf saumon et Mozzarella Di Bufala **+3.00€**

Assiette de salade

**+2,00€**



Jaune d'œuf

**+0.80€**



# Les Tagliatelles

## TAGLIATELLES CARBONARA

NOUVEAU

SAUCE CRÈME AU MARSALA, LARDONS, JAUNE D'ŒUF.



11.90€

## TAGLIATELLES AU SAUMON

NOUVEAU

SAUCE CRÈME AU MARSALA, SAUMON FUMÉ.



15.90€



# Les Salades Depuis 2010



Plat : 14.90€

Plat : 13.90€ - Nouvelle recette

### SALADE PÉRIGORD - NOUVELLE RECETTE

Salade, tomate fraîche, champignons frais, lardons, gésiers de volaille, croûtons.

### SALADE CHÈVRE CHAUD

Salade, tomate fraîche, lardons, toasts de fromage de chèvre, miel, croûtons.

Plat : 13.90€

Plat : 18.90€

### SALADE CÉSAR FAÇON JULES

Salade, tomate fraîche, aiguillettes de poulet panées, pétales de parmesan AOP, sauce césar, croûtons.



### SALADE DE LA MER

Salade, tomate fraîche, beignets de calamars frits, saumon fumé, mozzarella di Bufala AOP, croûtons.



# Nos Spécialités

## AU FEU DE BOIS

### LES GRATINS



ENCORE PLUS GÉNÉREUX

#### GRATIN DU CHEF - NOUVEAU

Tagliatelles, sauce crème marsala, champignons frais, lardons, coppa, emmental, fromage à raclette.  
Accompagné de salade. **15.90€**

#### GRATIN CARBONARA- NOUVELLE RECETTE

Tagliatelles, sauce crème marsala, lardons, emmental, jaune d'œuf.  
Accompagné de salade. **13.90€**

# Les Hamburgers



## SERVIS AVEC FRITES À VOLONTÉ ET SALADE

#### AMÉRICAIN- NOUVELLE RECETTE

Pain burger brioché, sauce ketchup, salade, steak haché façon « bouchère » 100g, cheddar, oignons frais.

**Simple : 14.90€ - Double : 18.90€**

#### FERTOIS - NOUVELLE RECETTE

Röastis de pommes de terre, sauce barbecue, salade, steak haché façon « bouchère » 100g, cheddar, oignons frais.

**Simple : 14.90€ - Double : 18.90€**

#### MONTAGNARD - NOUVEAU

Pain burger brioché, sauce crème marsala, röasti de pommes de terre, fromage à raclette, salade, steak haché façon « bouchère » 100g, oignons frais.

**Simple : 15.90€ - Double : 19.90€**

**STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE  
POUR UNE VIANDE AÉRÉE, TENDRE ET MOELLEUSE**



#### SUPPLÉMENTS

Sauce Poivre

**+1€**

Sauce Tartare

**+1€**

Sauce Barbecue

**+1€**



Le  
**Coin du Grillardin**  
**CUISSON AU FEU DE BOIS**  
**VIANDE BOVINE FRANÇAISE**



**SERVIS AVEC FRITES À VOLONTÉ  
ET SALADE**

**PIÈCE DU BOUCHER - SELON ARRIVAGE - 160 GRAMMES**  **13.90€**

**FAUX-FILET - MATURÉ 12 JOURS - 180 GRAMMES** **16.90€**

**BAVETTE D'ALOYAU - 160 GRAMMES**  **18.90€**

**STEAK HACHÉ - FAÇON BOUCHÈRE - 100 GRAMMES**  **9.90€**

**DOUBLE STEAK HACHÉ - FAÇON BOUCHÈRE - 200 GRAMMES** **14.50€**

**SAUCES**

**Sauce Poivre**

**Sauce Tartare**

**Sauce Barbecue**

**LES ESCALOPE GRATINÉES**

**ESCALOPE DE VEAU CAMEMBERT - NOUVELLE RECETTE - 18.90€**

Escalope de veau 160g servie dans son plat à gratin, sauce crème marsala, champignons frais, coppa, camembert au lait cru. Servie avec un accompagnement au choix\*.



**ESCALOPE DE VEAU MOZZARELLA - NOUVEAU - 18.90€**

Escalope de veau 160g servie dans son plat à gratin, sauce crème marsala, champignons frais, coppa, Mozzarella Di Bufala AOP. Servie avec un accompagnement au choix\*.



**LE STINCO**

**JARRET DE COCHON - NOUVELLE RECETTE - 600 GRAMMES -**

Servi avec un accompagnement au choix\*.

**22.90€**

**\*UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : TAGLIATELLES, FRITES OU SALADE.**



# Le Menu

## O'FEU D'BOIS



TOUS LES JOURS - MIDI ET SOIR

LES BOISSONS

EVIAN - 50 CL

SAN PELLEGRINO - 50 CL



SIROP À L'EAU - AU CHOIX - 25 CL

DIABOLO - AU CHOIX - 25 CL

COQ HARDI - BIÈRE BLONDE - 25 CL - 5,6°

TONGERLO - BIÈRE D'ABBAYE - 25 CL - 6,5°



COCA-COLA - 33 CL

COCA-COLA SANS SUCRES - 33 CL

FUZE TEA PÊCHE - 25 CL

ORANGINA - 25 CL



BIÈRE EN 33 CL : +2€

### LES ENTREES

CALAMARS À LA ROMAINE

ONION RINGS



SALADE CÉSAR FAÇON JULES

SALADE CHÈVRE-CHAUD

### LES PLATS

PLAT DU JOUR - LE MIDI EN SEMAINE -

SALADE CHÈVRE CHAUD

SALADE CÉSAR FAÇON JULES

TAGLIATELLES CARBONARA

#### PIZZAS :

ROMAINE

REINE

SICILIA

CARBONARA

CHÈVRE-MIEL



### LES DESSERTS

PANNA COTTA

Nature, coulis fraise, caramel ou chocolat.

DEUX BOULES DE GLACE

Parfums au choix.

DESSERT DU JOUR

Du lundi au samedi, le midi.

*Bon appétit*

BOISSON+ENTRÉE+PLAT  
17.90€



BOISSON+PLAT+DESSERT  
17.90€



BOISSON+ENTRÉE+PLAT+DESSERT  
20.90€



SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE  
+1€



# Les Formules

ENTREPRISE FAMILIALE  
DEPUIS  
2010

## FORMULE DU JOUR

PLAT DU JOUR : 8.90€  
OU  
PLAT & DESSERT  
DU JOUR  
11.90€

CONSULTEZ LES ARDOISES  
OU DEMANDEZ-NOUS

## MENU DU MIDI

PLAT  
+  
CAFÉ EXPRESSO  
= 13.90€

Pour le menu du midi :  
A choisir dans la sélection du menu  
O'Feu d'Bois, page de gauche.  
Du lundi au vendredi,  
le midi.  
Hors jours fériés.

## LE MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

7.90€



**UNE BOISSON** - 15 CL - AU CHOIX

Sirop à l'eau.

Diabolo.

Jus d'orange ou jus d'ananas.

+ **UN PLAT** - TAILLE ENFANT

Demi-pizza romaine.

Nuggets de poulet servis avec frites ou tagliatelles.

Tagliatelles Carbonara (sans jaune d'oeuf).



+ **UN DESSERT** - AU CHOIX

Compote Gourde.

1 Boule de glace au choix.

Glace Push-up Haribo.



+ **UNE SURPRISE**



## Le Programme DE FIDÉLITÉ



**CAGNOTTEZ 10%**  
DU MONTANT DE VOTRE ADDITION  
SUR PLACE ET À EMPORTER.

**CUMULEZ DES EUROS**  
SUR VOTRE COMPTE  
ET UTILISER LES À VOTRE GUISE\*.

**DEMANDEZ VOTRE FORMULAIRE**  
DÈS À PRÉSENT.



\*LE CAGNOTTAGE COMMENCE AU DEUXIÈME PASSAGE.  
\*DECAGNOTTAGE EN RESTAURATION SUR PLACE EXCLUSIVEMENT.  
\*OFFRE NON CUMULABLE AVEC D'AUTRES OPÉRATIONS EN COURS.  
\*UN JUSTIFICATIF D'IDENTITÉ POURRA VOUS ÊTRE DEMANDÉ  
LORS DE VOTRE PASSAGE EN CAISSE.

# Les Glaces Artisanales & LES SORBETS ARTISANAUX

UNE BOULE  
2.80€

DEUX BOULES  
4.80€

TROIS BOULES  
6.80€



## GLACES

Vanille  
Caramel au beurre salé  
Café  
Chocolat  
Pistache  
Menthe-Chocolat  
Pâte de noisette et Chocolat - Nouveau  
Rhum Raisin - Nouveau

## SORBETS

Fraise  
Citron vert



## SUPPLÉMENTS

Crème fouettée  
**+1€**  
Coulis caramel, chocolat ou fraise  
**+1€**

# Les Coupes glacées

DEPUIS  
2010

## Les Liégeois

### CARAMEL LIÉGEOIS



6.60€

1 boule caramel au beurre salé, 1 boule vanille, coulis caramel, crème fouettée.

### CAFÉ LIÉGEOIS

6.60€

1 boule café, 1 boule vanille, café expresso, crème fouettée.

### PISTACHE LIÉGEOIS



6.60€

1 boule pistache, 1 boule vanille, coulis caramel, crème fouettée.

### CHOCOLAT LIÉGEOIS



6.60€

1 boule chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, crème fouettée.

### COUPE BUENO - NOUVEAU

8.90€

1 boule pâte de noisette et chocolat, 2 boules vanille, coulis chocolat, Kinder Bueno, crème fouettée.

### DAME BLANCHE

6.60€

2 boules vanille, coulis chocolat, crème fouettée.



## Les coupes alcoolisées

### COUPE DES ÎLES - NOUVEAU

8.90€

2 boules rhum-raisin arrosées de Rhum, crème fouettée.

### COUPE COLONEL



8.90€

2 boules citron vert arrosées de Vodka.

### COUPE ICEBERG



8.90€

2 boules menthe-chocolat arrosées de Get 27, crème fouettée.

### IRLANDAISE - NOUVEAU

8.90€

2 boules café arrosées de Baileys, crème fouettée.

# Les Gourmands

BOISSON CHAUDE

+

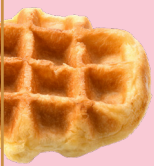
5 MIGNARDISES

Demandez-nous



Café gourmand  
**7.90€**

Thé gourmand  
**8.70€**



Chocolat chaud  
gourmand  
**8.70€**

Café crème gourmand  
**8.70€**



Café allongé  
gourmand  
**8.70€**



# La Cafétérie



CAFÉ / DÉCAFÉINÉ 2.10€

CAFÉ NOISETTE 2.30€

CAFÉ ALLONGÉ 2.60€

CAFÉ DOUBLE 4.20€

CAFÉ CRÈME 2.90€

CAPPUCCINO 3.50€

CAFÉ VIENNOIS /  
CHOCOLAT VIENNOIS 3.50€

THÉ VERT - JASMIN, MENTHE. 3.50€

THÉ NOIR -  
EARL GREY, FRUITS ROUGES. 3.50€

CHOCOLAT CHAUD 2.90€



## Bon appétit

# Les Desserts

DESSERT DU JOUR - DU LUNDI AU SAMEDI, LE MIDI. 4.90€

CRÈME BRULÉE



5.90€

TIRAMISU DU MOMENT - NOUVEAU - DEMANDEZ-NOUS. 5.90€

PANNA COTTA - NATURE, COULIS CARAMEL, COULIS FRAISE OU CHOCOLAT. 5.50€

MOELLEUX AU CHOCOLAT - ET SA BOULE DE GLACE VANILLE.  
NOUVELLE RECETTE 6.90€



DUO DE FROMAGE - NOUVEAU - 7.90€

# Les Vins



12cL



25cL



50cL



75cL

## LES ROSÉS

### IGP ÎLE DE BEAUTÉ

Un vin rosé corse frais et fruité qui se marie très bien avec apéritifs et grillades.

3.90€

-

-

18.90€

### GRIS BLANC - GÉRARD BERTRAND NOUVEAU

Un vin frais aux saveurs exaltées de fruits.

4,60€

-

-

20.90€

### AOP CÔTES DE PROVENCE

Rosé équilibré français, aux arômes de mûre et d'agrumes.

4.40€

-

-

19.90€

### AOC CABERNET D'ANJOU

Rosé fruité français, arômes de fruits rouges, blancs et jaunes.

4.20€

-

-

19.90€

### IGP PAYS D'OC - SYRAH GRENACHE

Vin frais et délicat, robe rose soutenue, arômes de fruits rouges.

-

4.90€

9.90€

-

## LES ROUGES

### DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Vin rouge italien généreux, gourmand, à la couleur rubis et aux reflets grenats.

3.90€

-

-

18.90€

### AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

Vin rouge français fruité aux tanins frais et souples.

4.60€

-

-

20.90€

### AOC CHINON ROUGE - NOUVEAU

Un vin aux notes de fruits rouges mûrs.

4.60€

-

-

20.90€

### AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Côtes du Rhône au nez gourmand, aux arômes de fruits rouges.

3.90€

-

-

19.90€

### AOP CÔTES DU RHÔNE

Robe rubis, nez de fruits rouges mûrs écrasés.

-

4.90€

9.90€

-

## LE BLANC

### AOC COTEAUX-DU-LAYON

Vin blanc français frais, floral et minéral aux arômes fruités.

4.80€

-

-

21.90€

### AOP ALSACE SYLVANER TRADITION

Robe jaune pâle, nez d'agrumes et de fruits à chair blanche.

4.80€

-

-

20.90€

### IGP PAYS D'OC - CHARDONNAY

Un Chardonnay plein de fraîcheur et d'onctuosité sur des notes de fruits secs.

-

4.90€

9.90€