

# Les boissons

## Fraîches

Jus de Fruits frais (20cl) **3,40**  
au choix : orange, citron, pamplemousse

Jus bio (25cl) **2,90**  
raisin, cranberry, pomme, carotte

Jus de Fruits (25cl) **2,60**  
abricot, ananas, poire, fraise, orange, tomate

Coca, Coca light,  
Coca Zéro (33cl) **2,80**

Schweppes(25cl) **2,60**

Lipton Ice Tea (25cl) **2,70**

Limonade (20cl) **2,50**

Ferrarelle/Evian/Badoît  
1/2l **2,90**  
1l **3,90**

Vittel (1/4 l) /sirop **2,50**

Perrier (33 cl) **2,80**

## Bières et cidres

L'Ecume Celtique **3,00**  
cidre brut & bière blonde (25cl) 5°

## Bières pression 25cl... 33cl

Leffe blonde **3,00**... **3,90**

Stella Artois **2,50**... **3,20**

## Bières bouteille

Hommel Bier (75cl) 7,5° **8,50**

Chimay Bleue (33cl) 9° **4,10**

Delirium Tremens (33cl) 8,5° **4,00**

Triple Karmeliet (33cl) 8° **4,00**

Angélus (33cl) 6,4° **4,10**

Rince cochon (33cl) 8,5° **4,30**

Lindemans Framboise (25cl) 2,5° **3,80**

Duvel (33cl) 8,5° **4,10**

Cuvée des Trolls (25cl) 7° **3,40**

Blanche de Bruges (25cl) 4,5° **3,40**

Queue de Charrue **3,90**

blonde (33cl) 9°

## Cidre brut biologique du verger d'Ohain

La bouteille (75cl) 5° **9,00**

Le verre (20cl) 5° **3,00**

Lait froid aromatisé **2,20**

## Chaudes

Café **1,60**

Capuccino **2,70**

Décaféiné **1,70**

Chocolat chaud **3,00**

Chocolat chaud noir & blanc **3,30**

Infusions (camomille, tilleul, verveine) **2,60**

Vin chaud **3,50**

## Thés maison Dammann

Thé Ceylan **2,70**

!! à tout moment de la journée !!

Thé Noir parfumé goût russe **2,70**

Darjeeling léger & aromatique **2,70**

!! l'après midi uniquement !!

Earl Grey **2,70**

aromatisé à la bergamotte de Calabre

!! le soir & l'après midi !!

Thé vert de Chine **2,70**

«Gunpowder», le meilleur thé vert. Très rafraîchissant

Thé Vert à la Menthe **2,70**

Thé au citron **2,70**

Thé aux 4 fruits rouges **2,70**

## Champagnes

La coupe Pelletier (13cl) **6,00**

La bouteille Pelletier **35,00**

La bouteille Piper-Heidsieck **55,00**

## Digestifs

Cognac, Calvados, Poire, (4cl) **5,20**

Genièvre, Génépi, Limoncello

Fleur de Thym, (4cl) **5,50**

Grd Marnier, (4cl) **5,50**

Armagnac, (4cl) **6,50**

Irish cofee **6,00**

# Les vins de Terroirs

## Alsace

1/2 bouteille 37,5cl bouteille 75cl

Cave de Turkeim Pinot Noir AOC (rouge) **17,60**

## Languedoc-Roussillon

Domaine de Haut-Gléon VDP (rouge) **18,50**

Château Salitis AOC (cuvée premium rouge) **14,80**

Château Salitis VDP (Sauvignon Blanc) **14,80**

Extrait de l'Ormarine VDP (Rouge) **14,50**

Domaine Rocahlas La faiblesse de Tartarin VDP (rouge) **16,50**

## Sud-Ouest

Domaine du Tariquet VDP côtes de Gascogne (blanc) **14,90**

Domaine du Tariquet Les premières grives VDP côtes de Gascogne (blanc doux) **18,50**

Domaine de Perréou VDP (rosé de Lune d'Automne) **14,20**

Domaine de Perréou VDP (Rouge) Cuvée du Vieux Chêne **14,20**

Domaine Ilarria (AOC) Irouléguay (Rouge) **17,50**

Château Plaisance (AOC) Côtes du Frontonnais (Rouge) **8,50** **14,80**

Marcillac (AOC) Les vigneron du Vallon (Rouge) **16,50**

## Loire

Château Gaillard (AOC) Tourraine Mesland - vin biologique (Rouge) **8,50** **15,20**

Domaine des Géleries (AOC) Bourgueil (Rouge) **16,50**

## Bourgogne

Moillard-Grivot (AOC) Hautes Côtes de Nuits (Rouge) **19,50**

Mazilly Gevrey Chambertin (rouge) **39,50**

## Provence

Domaine du Val Dernier (AOC) Côteaux d'Aix en Provence (rouge ou rosé) **14,50**

## Rhône

E. Guidal (AOC) Côtes du Rhône (rouge) **22,00**

Caves de Thain (AOC) Crozes Hermitage (rouge) **20,50**

Caves du Prieuré (AOC) Côtes du Rhône (rouge) **14,90**

## Bordeaux

Château Bastian (AOC) Bordeaux (Rouge) **15,60**

Château Beauvillage (AOC) Médoc (Rouge) **17,80**

Château Haut Lartigue (AOC) Grand vin de Graves Pessac Léognan **29,00**

Château Mac Carthy (AOC) St-Estèphe (Rouge) **33,00**

Vins de pays en pichet (Côtes de Thau) 25cl 50cl

Rouge **4,10** **7,90**

Rosé **4,10** **7,90**



Restaurant • Salon de thé • Pain à l'ancienne • Épicerie

## Nos Apéritifs

### à la découverte des terroirs...

Banyuls (5cl) **3,70**

Ratafia (5cl) **3,70**

assemblage de moûts de raisins et d'eau de vie de marc (17°)

Pastis des Homs (4cl) **3,70**

Pastis artisanal du Larzac (45°)

P'tit Bleu (4cl) **3,70**

Pastis artisanal de Marseille (45°)

Vin de Noix (5cl) (15°) **3,70**

Figoun (5cl) **3,90**

Vin à la figue (18°)

Le Mélépé (4cl) **3,70**

au melon et aux amandes (17°)

Gentylle (5cl) **3,70**

gentiane & myrtille (16°)

Absente (4cl) **4,20**

aux plantes d'absinthe

Eglantine des Causse **3,70**

(5cl) aux fleurs d'églantiers et de rosiers sauvages

Orange Colombo (5cl) **3,70**

parfum des oranges confites et du miel

## les classiques

Sangria (20cl) **3,30**

Porto rouge ou blanc (5cl) **3,60**

Martini rouge ou blanc (5cl) **3,40**

Picon bière ou vin blanc **3,50**

Gin, Get, Vodka, Tequila (4cl) **4,50**

Rhum Bacardi(4cl) **5,00**

Baileys (4cl) **4,80**

Ricard (4cl) **2,80**

Whisky Jameson (4cl) **5,50**

Knockando 12 ans single malt (4cl) **6,00**

Kir (cassis, violette, coquelicot, etc.) **3,30**

demandez nos parfums (13cl)

Champagne Pelletier (13cl) **6,00**

Champagne Pelletier(Bille) **35,00**

Champagne (Bille)

Piper-Heidsieck **55,00**

## les cocktails

Abricot Power (25cl) **5,00**

sans alcool, jus d'abricot, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de cerise

Gin fizz (25cl) **6,50**

Go.in (25cl) **7,00**

gin, curaçao, grand marnier, champagne

Mojito (25cl) **7,00**

Beach Comber (25cl) **5,00**

sans alcool, jus de goyave, jus de citron vert, sirop de framboise

Punch Mousse (25cl) **6,50**

rhum blanc, jus de pamplemousse, grenadine, jus de citron

Sex in the city (25cl) **6,50**

vodka, liqueur de melon et de mûre, jus d'ananas et jus de cranberry

Tequila Sunrise (25cl) **6,50**

Chaque semaine, nous vous suggérons des cocktails avec et sans alcool. Renseignez-vous !

## ...et pourquoi pas en grignotant ?

Notre planche apéritive **7,70**

Jambon de Serrano (AOC), tapenade noire, tomates confites, tomates rondelles et chèvre sur toasts

Champagnes, bières, softs et boissons chaudes & Vins au dos ! >

*À l'arrière-pays,  
manger redévoit  
un plaisir simple !*

**Notre soupe** Plat  
Aux légumes de saison ..... **7,50**

### Nos salades

**Salade Berrichonne** ..... **11,90**  
crottins du Berry au miel et au romarin sur toasts, pomme, raisin noir, raisin secs, noix, croûtons à l'ail, salade mélangée

**Salade Power** ..... **9,90**  
pâtes colorées au pistou, roquette, tomates cerises, tomates confites, jambon de Serrano (aoc), feuilles de basilic, pignons de pin, copeaux de parmesan

**Salade Caesar** ..... **10,70**  
blanc de poulet sauté, tomates confites, cerneaux de noix, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, raisins secs, salade mélangée

**Salade Jolie Bec** ..... **12,20**  
foie gras "Maison" à la crème de balsamique, confit d'oignons, et sel de guérande parfumé, sur toast aux raisins, magret de canard fumé, noix, figues, pomme, croûtons à l'ail, salade mélangée

**Demandez la vinaigrette ou l'huile d'olives en salle.**

### Nos pâtes

**Ravioles aux Cèpes** ..... **13,50**

**Ravioles au Gorgonzola** ..... **11,50**

**Spaghetti au saumon frais** & pesto de roquette ..... **8,90**

**Spaghetti Carbonara** ..... **8,50**

**Spaghetti Bolognaise** ..... **8,60**

### Nos gratinés & plats

**Tarte au Chèvre** sur confiture d'oignons, pomme de terre au four, salade mélangée ..... **8,30**

**Parmentier de confit de canard** ..... **12,60**

**Tartiflette au Mont d'Or** ..... **11,50**

**Gratin de l'Adour** penne artisanales, sauce aux cinq champignons & foie gras, ..... **12,00**  
magret fumé fromage pur brebis

**Hamburger façon Arrière-pays** accompagné de frites maison ..... **13,50**

**Setaros aux trois fromages** gorgonzola, taleggio, scamorza. .... **9,50**

**Lasagne aux légumes** ..... **9,50**

**Lasagne Chevette** courgettes poêlées, jambon grillé, chèvre au miel ..... **9,90**

**Lasagne Emilienne** bolognaise ..... **9,30**

**profitez ...**

Notre soupe de bienvenue. Pour toute commande de plat, elle vous fera patienter avec son délicieux parfum et ses légumes de saison ! Servie en Mug.

2,90€\*

par personne

**profitez ...**

**Notre soupe existe également en plat !...**

**à découvrir !**

**Formule Brunch !**

!! le dimanche midi !!

œufs brouillés, Serrano (AOC) ou Saumon Fumé (suppl 2€), roquette, vieille mimolette, ou toast au Maroilles, pain et confiture, brioche, céréales, fromage blanc au caramel et aux noisettes, jus de fruits frais (orange, pamplemousse), café ou thé ou chocolat !

15,50€

**à découvrir !**

## Nos Tartines sur-mesures

Toutes nos tartines sont préparées avec un pain au levain.  
C'est un pain complet de goût : • le salé par le sel ajouté • l'acidité par le levain le sucré par le grain de blé • l'amer par la caramélisation de la croûte

### Nos Tartines Froides

**Tartine des Torrents** ..... **9,00**  
saumon fumé, fromage blanc à la ciboulette, citron ,accompagnement "Arrière pays"

**Tartine de Sarlat** ..... **9,80**  
foie gras "Maison" à la crème de balsamique, confit d'oignons, et sel de guérande parfumé, (pain au raisin), accompagnement "Arrière pays"

**profitez-en !...**

**Formule tentation !**

Choisissez sans renoncer !

Sélectionnez 3 tartines chaudes ou froides, l'Arrière-pays fera le reste ...

11,90€\*

\*+ 1€ pour tartines Sarlat et Boîte

**profitez-en !...**

**Formule double mixte !**

Chaudes ou froides, choisissez la variété, 2 tartines au choix ...

9,70€\*

\*+ 1€ pour tartines Sarlat et Boîte

### Nos Tartines Chaudes

**Tartine Garrigue** ..... **8,50**  
légumes méditerranéens grillés (tomate, courgette, poivron jaune, aubergine), jambon Serrano aoc, chèvre, herbes, accompagnement "Arrière pays"

**Tartine Tom Sawyer** ..... **8,50**  
moutarde à l'ancienne, blanc de poulet, noix de Pécan, Cheddar, accompagnement "Arrière pays"

**Tartine Ch'ti** ..... **8,60**  
oignons confits, lardons, Maroilles, accompagnement "Arrière pays"

**Tartine en Boîte** ..... **9,70**  
Camembert gratiné aux noix et aux herbes, Serrano (AOC), accompagnement "Arrière pays"

**Tartine Briarde** ..... **8,70**  
crème de marrons, poire, Brie, sirop d'érable, accompagnement "Arrière pays"

**Tartine Romantique** ..... **8,90**  
confit de figues, magret de canard fumé, taleggio, accompagnement "Arrière pays"

**Tartine Basse-Cour** ..... **8,10**  
blanc de poulet, sauce béarnaise, tomatade, gruyère râpé, accompagnement "Arrière pays"

**Tartine Castafiore** ..... **9,10**  
tapenade d'artichauts, courgettes confites, duo de tomates confites rouges et jaune, échalote, pesto de roquette, Parmesan, accompagnement "Arrière pays"

**Tartine Six-Quatre** ..... **9,30**  
boeuf poêlé à la sauce basque (pimentée), poivrons, oignons, fromage de brebis, accompagnement "Arrière pays"

**Tartine du Pic** ..... **8,90**  
fondue d'oignons à la moutarde, bacon, noix de Pécan, Raclette, accompagnement "Arrière pays"

**Tartine Anti-Pasti Parmesane** ..... **8,90**  
aubergine grillée, poivron grillé, cœur d'artichaut, tomate séchée, pistou, Grana, accompagnement "Arrière pays"

**Tartine Hossegor** ..... **8,90**  
crème de chèvre poivrée, lardons et gésiers de canards confits, flambés au porto, comté, herbes, accompagnement "Arrière pays"

**Tartine Gusto** ..... **8,70**  
pesto, saumon fumé, poivron rouge, mascarpone, grana, aneth, accompagnement "Arrière pays"

**Prix nets, exprimés en €.**

**Menu potager**

Une entrée  
soupe aux légumes de saison

10,00€\*

**Prix nets, exprimés en €.**

**Prix nets, exprimés en €.**

**Menu enfant**

C'est tout le temps !  
Spaghetti (au choix)

6,50€\*

+  
Boule de glace (au choix)  
ou Fromage Blanc

**Prix nets, exprimés en €.**

## Une envie de fromage ?

**L'assortiment du fromager** ..... **4,50**  
Gorgonzola, Camembert, Chèvre, salade et noix

## Nos desserts & pâtisseries

### Les classiques

**Café Gourmand** ..... **5,40**

**Banoffee** pâte sablée aux spéculoos, confiture de lait, bananes, fouetté de mascarpone ..... **4,50**

**Gâteau Choco-Mamie** au cœur de nutella et sa crème anglaise ..... **4,40**

**Crumble** à la framboise et au chocolat blanc ..... **4,40**

**Moelleux au cœur de caramel fondant** ..... **4,50**

**Crème brûlée** à la gousse de vanille ..... **5,00**

**Mousse de Spéculoos au Chocolat Blanc** ..... **4,40**

**Tarte Tatin** pomme et chantilly ..... **4,50**

**Mousse au chocolat** et noisettes ..... **4,40**

**Gaufre Liégeoise** au chocolat & à la chantilly ..... **4,30**

**Pain Perdu Brioché** ..... **4,20**

**Cheese cake** et coulis de fruits rouge ..... **4,20**

**Fromage Blanc** au caramel et éclats de noisettes ..... **3,10**

### Nos crêpes

**Crêpe au sucre** ..... **3,10**      **Crêpe au Nutella** ..... **3,90**

**Crêpe au chocolat** ..... **3,90**      **Crêpe au miel** ..... **3,50**

**Crêpe à la confiture** ..... **3,50**      **Supplément Chantilly** ..... **1,00**  
fraise, myrtille, orange

**Crêpe caramel beurre salé** ..... **3,90**

### Nos glaces & sorbets

**La Coupe Alaska** ..... **5,00**  
glace menthe fraîche, glace chocolat, get 27

**La Coupe Arrière Pays** ..... **7,50**  
5 boules (vanille, chocolat, violette, fraise tagada, citron)

**Crèmes glacées** ..... 2 boules **3,90** ..... 3 boules **5,30**  
chocolat, café, vanille, violette, fraise tagada

**Sorbets** ..... 2 boules **3,90** ..... 3 boules **5,30**  
fraise, mangue, citron, framboise, menthe fraîche

**Colonel** ..... **6,50**

**Dame blanche** ..... **6,50**

**Supplément chantilly** ..... **1,00**

**Formule Goûter !** l'après midi !  
1 café, thé ou chocolat + 1 dessert au choix **uniquement 6,00€**

**Menu boulanger**

Tartine du jour  
+  
1 boisson  
eau, bière, soda, 1/4 de vin  
ou le verre de vin du mois  
+  
Dessert du jour ou café

9,80€\*

**Menu cuisinier**

Plat du jour  
+  
1 boisson  
eau, bière, soda, 1/4 de vin  
ou le verre de vin du mois  
+  
Dessert du jour ou café

11,30€\*

\*Le midi uniquement et en semaine, dans la limite de la disponibilité des plats et tartines du jour !