



# MENU

## MARS 2025

### Nos planches 2p 4p

**Planche mixte**  
Assortiments de charcuterie et fromage 16 32

**Fingers Food** 16 32  
servis avec tortillas et guacamole

Servies en plat +5/personne

### Nos viandes

**Joue de porc** 19,90  
façon carbonnade flamande

**Escalope panée gratinée** 17,90  
reblochon, jambon blanc

**Escalope panée gratinée** 17,90  
légumes grillés, mozzarella, sauce tomate

**Tartare de boeuf** 18,90

**Filet de boeuf charolais** 36

**Entrecôte charolaise** 28

Accompagnement au choix

### Nos pâtes

**Linguine aux scampi** 19,90  
légumes grillés, pesto vert, huile d'olive

**Linguine aux Saint-Jacques** 24  
crème d'ail, poireaux

**Linguine au chorizo et poivrons** 17,90

**Linguine au saumon** 19,90  
saumon frais, épinard, tomates

### Nos entrées

**Camembert à l'ail** 14  
pain grillé, miel et romarin

**Carpaccio de Saint-Jacques** 17  
aux agrumes, grenade

**Oeuf cocotte Maroilles** 11

**Stracciatella** 14  
pain grillé

### Nos risottos

**Risotto Saint-Jacques** 24  
Saint-Jacques, riz venere, sauce homardine, parmesan

**Risotto végétarien** 19  
petits légumes, riz venere, crème de parmesan

### Nos burgers

**Burger chèvre** 17,90  
steak haché, salade, tomates, oignons rouges, chèvre, sauce burger

**Burger chicken** 17,90  
filet de poulet pané, salade, tomates, oignons, sauce burger

**Burger Maroilles** 17,90  
steak haché, salade, tomates, oignons, maroilles

**Burger Savoureux** 17,90  
légumes grillés, burrata, pesto vert



## Nos salades

**Salade Crumble** 17,90  
crumble aubergine, parmesan  
et mimolette, salade composée

**Salade caesar crispy** 17,90  
poulet pané, parmesan, croûtons,  
noix, tomates, carottes rapées,  
oignons frits

**Salade italienne** 17,90  
pâtes, pesto vert, tomates  
confites, jambon de parme, olives  
noires, parmesan, noix, fêta

**Poké bowl** 19,90  
tataki de saumon, mangue,  
chou rouge, tomates, avocat,  
marinade, cacahuètes

## Menu enfant 12€

-de 10 ans

**Nuggets ou steak haché**  
avec accompagnement au choix

**Compote ou boule de glace**

## Sauces

**Poivre**

**Maroilles**

**Champignons**

**Beurre maître d'hôtel**

Sauce supplémentaire 2€

## Nos poissons

**Dos de lieu noir** 22  
écrasé de pommes de terre,  
coulis de tomates, roquette

**Tartare de saumon** 19,90  
saumon cru, pommes, échalotes,  
aneth, citron, huile d'olive

## Menu du jour 19,90€

**Plat du jour**

**Boisson**

**Café ou thé gourmand**

## Accompagnements

**Pommes de terre grenaille**

**Linguines sauce tomate**

**Légumes du moment**

**Écrasé de pommes de terre**

**Frites**

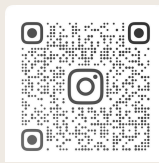
Accompagnement supplémentaire 3€



**“Là où chaque bouchée révèle un monde de saveurs”**  
**Rejoignez nous sur les réseaux sociaux !**



**Les savoureux**



**lessavoureuxrestaurant**

# DRINKS

LES SAVOUREUX



## Nos cocktails

<b>Bellini</b>	10
prosecco, purée de pêche	
<b>Aperol Spritz</b>	10
apérol, prosecco, eau gazeuse	
<b>Spritz St-Germain</b>	10
St-Germain, prosecco, eau gazeuse	
<b>Spritz Limoncello</b>	10
Limoncello, prosecco, eau gazeuse	
<b>Mojito</b>	10
rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
<b>Mojito fruits rouges</b>	10
rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, fruits rouges	
<b>Mojito passion</b>	10
rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, passion	
<b>Les Savoureux</b>	10
vodka, liqueur de pêche, ananas, cranberry	
<b>Cuba Lover</b>	10
rhum, purée de pêche, passion, ananas, limonade	
<b>Citadelle bramble</b>	10
gin bramble, liqueur de vanille, citron, hibiscus	

## Nos mocktails

sans alcool

<b>Mojito menthe</b>	8
menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
<b>Mojito fruits rouges</b>	8
menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, fruits rouges	
<b>Cocktail tropical</b>	8
mélange de fruits	
<b>Smoothie Bora Bora</b>	8
pomme, framboise, mangue, myrtille	
<b>Smoothie Hawaï</b>	8
ananas, mangue, papaye	



## Nos apéritifs

<b>Kir vin blanc</b>	5,50
framboise, violette, pêche, mûre	
<b>Kir royal</b>	9,50
framboise, violette, pêche, mûre	
<b>Ricard</b>	5,50
<b>Americano</b>	7,90
<b>Martini prosecco</b>	7,90
<b>Suze</b>	5,90
<b>Porto</b>	5,90

## Nos bières

En bouteille

<b>Chimay Bleu</b>	6
<b>Desperados</b>	6,50
<b>Kasteel rouge</b>	6
<b>Mort subite krick</b>	6
<b>Malt &amp; furious</b>	6
<b>Tourtel citron</b>	5

En pression

	<b>25c1</b>	<b>33c1</b>	<b>50c1</b>
<b>Paix Dieu</b>	4,90	6	9
<b>Paix Dieu Nova</b>	4,90	6	9

## Nos champagnes

<b>La coupe</b>	11
<b>Roger guy</b> 75c1	70
<b>Moët &amp; Chandon</b> 75c1	85
<b>Veuve Cliquot</b> 75c1	100
<b>Deutz</b> 75c1	100
<b>Don Pérignon 2013</b> 75c1	290

## Nos digestifs

<b>Get 27</b>	7
<b>Bailey's</b>	8
<b>Belle poire</b>	8
<b>Don Papa</b>	8
<b>Limoncello</b>	8
<b>Amaretto</b>	8
<b>Irish/Bailey's Coffee</b>	10



## Nos softs

<b>Coca-Cola</b>	4
classique, zéro, cherry	
<b>Schweppes</b>	4
agrumes, tonic	
<b>Oasis</b>	4
<b>Fuzetea</b>	4
<b>Limonade bio</b>	4
<b>Diabolo</b>	4
<b>Redbull</b>	5,50
<b>Jus de fruits</b>	4,90
fraise, ananas, pomme, abricot, orange	
<b>Thé glacé maison</b>	8

## Eaux minérales

	33cl	50cl	1L
<b>Villers plate</b>	x	4,50	6
<b>Villers gazeuse</b>	x	4,50	6
<b>Perrier</b>	4	x	x

## Nos boissons chaudes

<b>Expresso, allongé</b>	2,50
<b>Double expresso</b>	4,90
<b>Café crème</b>	3,50
<b>Cappuccino</b>	4,50
<b>Latté macchiato</b>	5,50
vanille, caramel, noisette	+1
<b>Chai latté</b>	6,50
<b>Thé chaud</b>	6





# Nos vins

## Vins rouges

**verre 75cl**

<b>Château L'Heyrisson</b>	6,50	20
<b>Caprices Antoine Côtes du Rhône AOP</b>	6,50	26
<b>Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine de Fondis AOP</b>	6,90	30
<b>Ondulation côtes de bourg, château hourtou AOP</b>	7,50	42
<b>Côtes de Blaye, château bretonnière AOP</b>	x	28
<b>Bourgogne pinot noir Buxy buissonnier AOC</b>	x	34
<b>Saint-Emilion Laroque Valois AOC</b>	x	41

## Vins blancs

**verre 75cl**

<b>Uby n°4 Côtes de Gascogne IGP</b>	6,50	26
<b>Caprices Antoine Côtes du Rhône AOP</b>	6,90	26
<b>Bourgogne Chardonnay Septembre Edouard Delaunay AOP</b>	8,50	56

## Rosés

**verre 75cl**

<b>Insolence Estandon IGO MED</b>	6,50	24
<b>Gris blanc Gérard Bertrand IGP D'Oc</b>	6,90	29
<b>M de Minuty, Côtes de Provence AOP</b>	8,50	55
<b>IGP Maures CAP des Pins n°2</b>	x	16