

# Ô Cascoffe

brasserie

Le plat du jour et son café gourmand ..... 23,00€  
(Du lundi au vendredi, pour le lunch uniquement)

## Les entrées

Soupe à l'oignon gratinée .....	9,00€
Soupe de poisson maison, croûtons et rouille .....	9,00€
Fondus au fromage et condiments .....	10,00€
Tartare de thon au citron vert, vinaigrette au curry vert thaï et lait de coco .....	11,00€
Saumon fumé artisanal, salade croquante aux asperges vertes et radis rouge, crème aigre à la ciboulette .....	12,00€
Cocotte de rillettes de canard confit, croûtons de pain complet et condiments .....	12,00€
Croquettes de crevettes grises et condiments .....	13,00€
Gambas rôties au beurre d'ail, petite salade et vinaigrette aux tomates confites .....	13,00€
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et huile de truffe noire .....	13,00€
Salade de chèvre chaud lardé, miel et thym citronné .....	14,00€ (*)

## Les cocottes

Boulets à la liégeoise, grosses frites et salade .....	17,00€
Waterzooi de volaille à la gantoise .....	18,00€
La cocotte de légumes du moment .....	18,00€
Choucroute de saumon et sauce au vin blanc .....	19,00€
Cassoulet Toulousain .....	20,00€
Carbonnades de bœuf à la flamande .....	20,00€
Marmite du pêcheur au bouillon épicé, croûtons et rouille .....	20,00€
Les penne à la Tartufata .....	20,00€
Fricassée de coquilles Saint-Jacques, petits légumes et beurre blanc .....	23,00€ (*)

## Les grillades et planchas

Duo de thon et d'espadon à la plancha, coulis de poivrons rouges et pommes de terre nature .....	21,00€
Filets de rouget à la plancha, tagliatelles et sauce vierge .....	21,00€
Côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence, beurre à l'ail .....	23,00€ (*)
Pièce de bœuf grillée, tomate gratinée, salade mixte et sa sauce au choix .....	24,00€ (*)
<i>(Béarnaise, poivre vert crème, champignon crème ou provençale)</i>	

## Les desserts

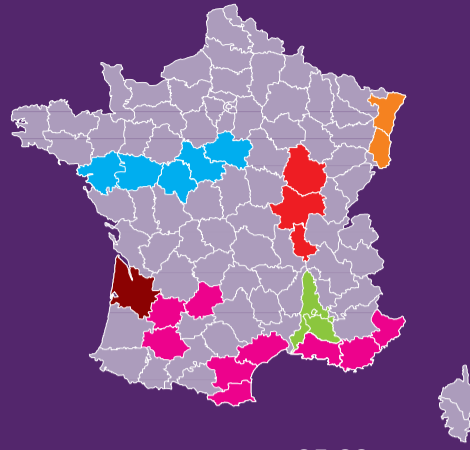
Pana cotta aux fruits exotiques .....	9,00€
Soupe de mangue glacée à la cannelle .....	9,00€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar .....	9,00€
Cheese cake aux fruits des bois .....	9,00€
Café liégeois .....	9,00€
Le baba au rhum agricole .....	9,00€
Moelleux au chocolat et crème glacée aux pistaches .....	10,00€
Tarte tatin servie tiède et glace à la vanille .....	10,00€
La véritable «Dame Blanche» .....	10,00€
L'assiette de fromages belges et ses condiments .....	10,00€
Le café gourmand .....	6,00€
Café ou décaféiné ( <i>Ristretto, Espresso, Longo</i> ) .....	4,00€

## Pour les plus petits

Plat enfant (volaille ou poisson), dessert et une boisson ...	15,00€
---	--------

(\*) Supplément de 3,00€ pour le menu demi-pension - Tarifs taxes et service inclus

# Un mot, un vin.



## Legende

- La Loire
- L'Alsace
- La Bourgogne
- Le Rhône
- Le Sud
- Le Bordelais
- Les vins du Monde

## Les blancs

● <b>L'Authentique</b> – Pays de l'Hérault Guilhem – Moulin de Gassac .....	25,00 €
● <b>Le Perlant</b> – Chili – Rengo Chardonnay – Torreón de Paredes * .....	27,00 €
● <b>L'Iodé</b> – Vin de Pays des Sables Sea Horse – Domaine Listel .....	28,00 €
● <b>Le Fin</b> – Bouches-du-Rhône Essentielle – Domaine des Masques .....	29,00 €
● <b>Le Vif</b> – Cheverny Domaine des Huards .....	30,00 €
● <b>L'Ensoleillé</b> – Chili – Central Valley El Delirio – Botalcura * .....	30,00 €
● <b>Le Rafrichissant</b> – Pays d'Oc La Violette – Jean-Luc Colombo .....	30,00 €
● <b>Le Typé</b> – Pinot Gris Cuvée de l'Ours Noir – Théo Cattin .....	34,00 €
● <b>Le Cristallin</b> – Sancerre La Grande Maison Chaumeau-Balland .....	38,00 €
● <b>Le Délicat</b> – Saint-Véran Château des Correaux .....	39,00 €
● <b>L'Ample</b> – Pouilly-Fumé Les Angelots – Domaine Masson-Blondelet .....	44,00 €
● <b>La Bombe</b> – Graves – Pessac-Léognan La Croix de Carbonnieux .....	59,00 €
● <b>Le Noble</b> – Bourgogne Domaine Philippe Charlopin-Parizot .....	65,00 €

## Les rosés

● <b>Le Fruité</b> – Côtes de Provence Summertime – Domaine Listel .....	28,00 €
● <b>Tout en finesse</b> – Côtes de Provence Magali – Domaine St-André des Figuières .....	32,00 €

## Les rouges

● <b>Le Corpulent</b> – Bordeaux Château de Gadras .....	26,00 €
● <b>Le Gouleyant</b> – Beaujolais – Morgon Château de Durette .....	27,00 €
● <b>Le Tendre</b> – Portugal – Alentejano Ciconia – Alexandre Relvas * .....	29,00 €

\* Capsule à vis

● <b>Le Droit</b> – Cheverny Domaine des Huards .....	30,00 €
● <b>Le Précis</b> – Premières Côtes de Blaye Château Mondésir .....	30,00 €
● <b>Le Fruité</b> – Côtes du Rhône Belleruche – M.Chapoutier .....	30,00 €
● <b>Le Racé</b> – Bouches-du-Rhône Essentielle – Domaine des Masques .....	30,00 €
● <b>Le Plein</b> – Coteaux du Languedoc Sainte Cécile – Château L'Engarran .....	30,00 €
● <b>Le Dense</b> – Argentine – Patagonia Malbec/Syrah – Phebus .....	32,00 €
● <b>Le Croquant</b> – Pinot Noir Cuvée de l'Ours Noir – Théo Cattin .....	34,00 €
● <b>Le Tonique</b> – Haut-Médoc Le Haut-Médoc de Maucaillou .....	36,00 €
● <b>Le Soyeux</b> – Médoc – Saint-Estèphe Château Capbern Gasqueton .....	36,00 €
● <b>L'Efficace</b> – Saumur Champigny Château de Chaintres .....	37,00 €
● <b>L'Entier</b> – Chili – Rengo Carménère Reserve – Torreón de Paredes .....	37,00 €
● <b>L'Epicé</b> – Faugères Les Fonts de Caussiniojous .....	37,00 €
● <b>Le Classique</b> – Sancerre La Grande Maison Chaumeau-Balland .....	40,00 €
● <b>La Tenue</b> – Crozes-Hermitage Petite Ruche – M.Chapoutier .....	42,00 €
● <b>Le Développé</b> – Beaujolais – Fleurie Château de Beauregard – J.Burrier .....	42,00 €
● <b>Le Juste</b> – Lalande de Pomerol Château Tour Saint-André .....	45,00 €
● <b>L'Elégant</b> – Bourgogne Couvent des Jacobins – Louis Jadot .....	46,00 €
● <b>Le Concentré</b> – Argentine – Mendoza Fabre Montmayou - Gran Réserve .....	48,00 €
● <b>Le Flatteur</b> – Saint-Emilion Château Cadet Peychez .....	55,00 €
● <b>L'Etoffé</b> – Médoc Château Patache d'Aux .....	59,00 €
● <b>Le Loyal</b> – Pessac-Léognan Les Hauts de Smith .....	68,00 €
● <b>Le Robuste</b> – Médoc – Pauillac Lacoste Borie .....	70,00 €

N'hésitez pas à demander notre carte de millésimes et notre sélection de vins au verre.

## Les eaux et soft drinks

Bru plate / pétillante (0,25 l) .....	3,00 €
Bru plate / pétillante (0,50 l) .....	5,00 €
Bru plate / pétillante (1,00 l) .....	9,00 €
Perrier (0,20 l) .....	4,00 €
Soft drinks .....	4,00 €
Jus de fruits .....	4,50 €
Jus de fruits frais .....	5,50 €

## Champagnes

<b>A la coupe</b>	
Pommery brut royal .....	12,50 €
La Demoiselle brut rosé .....	12,50 €
Kir royal .....	12,50 €
<b>Bouteille 75 cl</b>	
Vranken brut 75cl .....	65,00 €
Pommery brut royal 75cl .....	75,00 €
La Demoiselle brut rosé 75 cl .....	75,00 €

### Notre sélection

<b>de vins au verre</b> .....	de 5,00 € à 15,00 €
Bières .....	de 4,00 € à 7,50 €
Apéritifs & digestifs .....	7,00 €
Notre sélection de cocktails .....	de 10,00 € à 12,50 €
Notre sélection de cocktails sans alcool .....	6,00 €

Tarifs taxes et service inclus

