



Restaurant Le Saint-Hubert

2, rue des Grandes Allées, 45250 Briare-le-Canal
Tel : 02.38.31.35.85 | Ouvert non stop de 11h à 22h



Entrées / Starters

- OEUF DURS MAYONNAISE - 3.95€
- BUFFET D'ENTRÉES À VOLONTÉ - 9.95€
- SALADE MÉLI MÉLO CERISE FÉTA - 9.95€
- SALADE DE TARTINE FORESTIÈRE AU BRIE - 9.95€
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD - 9.95€
- CASSOLETTE DE FRUITS DE MER - 9.95€

Plats / Dishes

- PLAT DU JOUR - 9.95€
- OMELETTE VARIEE - 9.95€
- CANARD A L'ORANGE - 11.50€
- POULARDE SAUCE SUPRÊME - 11.50€
- TAGLIATELLES A LA CARBONARA - 11.50€
- TENDRE DE TRANCHE EN ROSBEEF - 11.50€
- HAMBURGER MAISON - 11.50€

Snack

- SANDWICH JAMBON BLANC - 4€
- SANDWICH FROMAGE - 4€
- SANDWICH JAMBON DE PAYS - 5€
- DOUBLE CLUB SANDWICH - 7.50€
- ASSIETTE DE FRITES - 4€
- SALADE VERTE - 4€

Desserts / Sweets

- GLACE CORNETTO - 4€
- GLACE MAGNUM - 4€
- CROTTIN DE CHÈVRE - 6.50€
- FAISSELLE & SON COULIS - 6.50€
- FONDANT AU CHOCOLAT - 6.50€
- TARTE FINE AUX POMMES - 6.50€
- GLACE MACKEY (whisky et glace vanille) - 6.50€
- GLACE COLONEL (vodka et glace citron vert) - 6.50€

Menu Malin

9€₉₅

Sauf soirs,
week-end & jours fériés)

Plat du jour

ou

Steak à cheval

ou

Omelette variée

ou

Double club sandwich

+

Salade verte

+

Café

Menu Découverte

15€₅₀

Suppl. 1.50€
week end & jours fériés

1 Entrée

au choix à la carte

ou

1 Plat

au choix à la carte

+

1 Dessert

au choix à la carte

(boisson non comprise)

Menu Gourmand

23€₅₀

Suppl. 1.50€
week end & jours fériés

Buffet à volonté crudités et charcuteries

+

1 Plat

au choix à la carte

+

1 Dessert

au choix à la carte

(boisson non comprise)

Vins / Wines

Verre	3.50€
¼ pichet	6.50€
½ pichet	9.50€

37,5 cl / 75 cl

Rouge

Chinon acp	14€ / 19€
Saumur Champigny acp	14€ / 19€
St Nicolas de Bourgueil acp	15€ / 20€
Bourgogne Mercurey aocp	29€
Sancerre aocp	25€ / 30€

Blanc

Coteau du giennois acp	15€ / 18€
Sancerre aocp	20€ / 25€
Pouilly fumé aocp	20€ / 25€

Rosé

Provence acp	15€
Coteau du giennois acp	15€ / 18€
Sancerre aocp	20€ / 25€

Boissons / Drinks

Cocktails / Long drinks - 6.80€

- TANGO (martini, gin, orange, curaçao, zeste citron)
- MOJITOS (rhum, menthe, sucre, eau gazeuse)
- WHISKY SODA (whisky, eau gazeuse, zeste citron)
- TROPIC - cocktail sans alcool (jus de fruits, grenadine)
- CUBA LIBRE (rhum, citron, coca cola)
- GIN TONIC LEMON (gin, zeste citron)
- COUP DE Foudre (martini gin ou martini kirsh)
- HAVANA (curaçao, orange, gin)
- BOSTON (cidre, champagne)

Bières pression / Beers

- Pelfort 25/50cl - 3.50€/6€
- Affligen 25/50cl - 4.50€/7€
- Panaché 25/50cl - 4€/6.50€

Bières bouteille / Beers

- 1664 - 5€
- Heineken - 5€
- Pelfort brune - 5€
- Buckler (sans alcool) - 5€
- Grimbergen - 6.50€
- Desperado - 6.50€

Eaux minérales / Water

- Perrier 33cl - 3€
- Vittel 50/100cl - 3.75€/6€
- Badoit 50/100cl - 3.75€/6€
- San Pélégri 50/100cl - 4€/6.50€

Apéritifs

- Apéritif sans alcool - 4.50€
- Suze - 4.50€
- Porto - 4.50€
- Ricard/Pastis/Casanis - 4.50€
- Martini, Musca - 4.50€
- Kir - 4.50€
- Américano - 4.50€

Whisky (4cl)

- Jack Daniel's - 6.80€
- J&B - 6.50€
- Grant - 6.50€

Champagnes

- Kir pétillant - 6.50€
- Kir royal - 7.50€
- Mercier coupe/75cl - 10€/38€

Froides / Soft

- CocaCola/light - 4€
- Orangina - 4€
- Poire/Gini - 4€
- Ice Tea pêche - 4€
- Jus de fruit - 4€
- Schweppes/Ricqlès - 4€
- Limonade - 4€
- Diabolo/Vittel sirop - 4€

Chaudes / Hot

- Café expresso - 2.50€
- Double café - 3.50€
- Café allongé - 3€
- Thé - 3.50€
- Café crème - 3€
- Chocolat - 3€
- Cappuccino/viennois - 4€

Digestifs

- Cointreau - 6€
- Cognac/Armaniac - 6€
- Poire/Prune - 6€
- Marie Brizard - 6€
- Get 27 - 6€
- Téquila/Gin - 6€
- Rhum/Vodka - 6€
- Malibu - 6€

Cidre

25/75cl - 5.50€/15€

Prix TTC - service compris - sur place (terrasse ou salle restaurant) - Origine des viandes bovines : Union Européenne

Découvrez notre offre de menu spécial groupes ! Demandez conseil auprès de Dominique ou + d'infos sur notre site : www.lesainthubert.com