

CARTE LE CHESTERFIELD

cocktails  classiques

Le Chesterfield



26 Boulevard Pasteur 62480 LE PORTEL

Renseignements

07 82 82 40 46

NOS APERITIFS

<i>Ricard (2 cl)</i>	3,00€
<i>Martini blanc ou rouge (6 cl)</i>	3,90€
<i>Porto rouge (6 cl)</i>	3,90€
<i>Coupe champenoise (12 cl)</i>	4,20€
<i>Kir pétillant / Kir vin blanc (12 cl)</i>	4,20€
<i>Picon bière (25 cl)</i>	4,90€
<i>Picon vin blanc (12,5 cl)</i>	4,90€
<i>Whisky coca (12 cl)</i>	5,90€
<i>Bouteille champenoise (75 cl)</i>	19,00€
<i>La coupe de Champagne Mercier (12 cl)</i>	7,90€
<i>La bouteille de Champagne Mercier (75 cl)</i>	45€

NOS COCKTAILS

<i>Punch planteur maison (12 cl)</i>	4,00€
<i>Ti punch (4 cl)</i>	4,50€
<i>Afterglow (jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise) (20cl)</i>	5,50€
<i>Aperol spritz (20 cl)</i>	5,90€

NOS SOFTS

<i>Sirop à l'eau (25 cl)</i>	2,20€
<i>Diabolo (25 cl)</i>	2,90€
<i>Fraise tagada, pêche, fraise, barbe à papa, grenadine, violette, menthe, menthe glaciale, cassis, vanille</i>	
<i>Coca Cola (25 cl)</i>	2,50€
<i>Fuzetea (25 cl)</i>	2,90€
<i>Orangina (25 cl)</i>	3,50€
<i>Schweppes tonic / agrumes (25 cl)</i>	3,50€
<i>Perrier (33 cl)</i>	3,50€
<i>Jus granini (25 cl)</i>	3,50€
<i>orange, ananas, raisin, tomate</i>	
<i>Eau plate / Eau pétillante San Pellegrino (1 L)</i>	4,50€
<i>1/2 eau plate / eau pétillante San pellegrino (50 cl)</i>	3,00€
<i>Café</i>	1,70€
<i>Thé / Tisane</i>	2,50€

NOS WHISKYS 4cl

<i>Johnnie Walker</i>	5,00€
<i>Jack Daniel's</i>	6,00€
<i>Chivas</i>	7,00€
<i>Cardhu</i>	8,00€
<i>Nikka from the barrel</i>	9,00€
<i>Falisker (tourbé)</i>	9,00€

NOS RHUMS 4cl

<i>Rhum arrangé</i>	6,90€
<i>coco torréfié, vanille des tropiques, orange citron vert, mangue passion, ananas</i>	
<i>Don papa</i>	6,90€
<i>la robe de ce rhum est un bel or, très gourmand en bouche, tel un cake aux fruits</i>	
<i>Diplomatico</i>	7,90€
<i>une belle robe ambrée, en bouche notes de fruits confits, noix, caramel, épices parsemées d'une touche délicatement fumées</i>	
<i>Zacapa 23</i>	9,50€
<i>merveilleux complexe avec un goût de caramel dur au miel, épices de chênes et raisins secs</i>	

NOS DIGESTIFS 4cl

<i>Cassis glace / Mûre glace</i>	4,50€
<i>Bailey's</i>	5,50€
<i>Get 27 / 31</i>	6,90€
<i>Calvados</i>	6,90€
<i>Cognac</i>	6,90€
<i>Grand Marnier</i>	6,90€
<i>Armagnac</i>	6,90€
<i>Irish café</i>	7,50€

NOS BIERES

PRESSION

<i>Estaminet 25cl.....</i>	<i>2,90€</i>
<i>Estaminet 50cl.....</i>	<i>5,50€</i>

5,2°, bière blonde basse, désaltérante rafraichissante

<i>Triple Brugge 25cl.....</i>	<i>3,90€</i>
<i>Triple Brugge 33cl.....</i>	<i>5,00€</i>
<i>Triple Brugge 50cl.....</i>	<i>7,50€</i>

8,7°, bière blonde, l'arôme offre une touche fumée typique et la saveur est amère, riche et crémeuse

<i>Cornet 25cl.....</i>	<i>3,90€</i>
<i>Cornet 33cl.....</i>	<i>5,00€</i>
<i>Cornet 50cl.....</i>	<i>7,50€</i>

8,5°, bière blonde, boisée à haute fermentation, son subtil arôme de vanille est obtenu en ajoutant des copeaux de chêne

BOUTELLES

33 cl

Bière Rouge

<i>Kaastell.....</i>	<i>4,80€</i>
----------------------	--------------

Bière Blonde

<i>Triple karmeliet.....</i>	<i>4,80€</i>
<i>Leffe.....</i>	<i>4,80€</i>
<i>Duvel.....</i>	<i>4,80€</i>

Bière Ambrée

<i>Orval.....</i>	<i>4,80€</i>
-------------------	--------------

Bière Brune

<i>Chimay bleue.....</i>	<i>4,80€</i>
--------------------------	--------------

NOS ENTREES

<i>Le saumon fumé de la maison CORRME</i>	7,90€
<i>La salade de harengs doux et pommes de terre</i>	7,90€
<i>La célèbre soupe de poisson de la maison CORRME et sa rouille</i>	7,90€
<i>La terrine campagnarde</i>	7,90€
<i>Le demi-camembert au four</i>	7,90€
<i>La salade de 3 chèvres chauds, miellés et jambon cru</i>	7,90€

NOS PLATS

<i>Le plat de la semaine (Tous les midis "Hors Dimanche")</i>	9,50€
<i>L'escalope de dinde à la normande (crème fraîche, champignons, cidre)</i>	12,90€
<i>La salade de 5 chèvres chauds, miellés et jambon cru</i>	12,90€
<i>Le poisson blanc (selon arrivage)</i>	14,90€
<i>Le pavé de saumon frais</i>	14,90€
<i>La pièce du boucher</i>	14,90€
<i>Le tartare de bœuf (non préparé)</i>	14,90€

Accompagnements :

*Trio de riz, frites, légumes, galettes de pomme de terre, gratin de
pomme de terre*

NOS DESSERTS

L'assiette de fromages et sa salade.....6,90€

La mousse au chocolat maison6,90€

La crème brûlée.....6,90€

La tarte tatin et sa boule de glace.....6,90€

La dame blanche.....6,90€

Le café ou le chocolat liégeois.....6,90€

Le café gourmand avec mignardises.....6,90€

*La coupe fraîcheur du Chesterfield (Framboise, Citron vert, Tentation
Meringuée)6,90€*

La coupe glacée : 1 boule.....2,90€

2 boules.....4,20€

3 boules.....5,50€

*Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Caramel, Citron vert, Framboise, Vanille meringuée
Chantilly.....1€*

Coulis (Chocolat, Café, Framboise, Caramel)1€

NOS FORMULES

Entrée, plat ou plat dessert 14€

Entrée, plat, dessert 18€

Entrée :

La salade de harengs doux et pommes de terre

Ou

La terrine campagnarde

Plat

Suggestion du jour

Ou

Le véritable burger maison de Thierry

Dessert

La mousse au chocolat maison

Ou

La crème brûlée

Entrée, plat ou plat, dessert 17€

Entrée, plat, dessert 25€

Entrée

Choix à la carte

Plat

Choix à la carte

Dessert

Choix à la carte

La formule enfant 9,90€

Nuggets ou Jambon ou Steak haché ou Moules ou Poisson (selon arrivage)



1 boisson

Dessert enfant



NOTRE CARTE BRASSERIE

La planche Porteloise (hareng fumé, saumon fumé, rillettes de thon, poisson fumés, salicornes, salade)13,90€

La planche du terroir (jambon cru, terrine, saucisson frais, cornichons, fromages, salade)13,90€

La planche terre et mer (poisson fumé, hareng fumé, fromages, terrine de thon, jambon cru, salade)13,90€

Le véritable burger maison de Thierry10,90€

Le welsh frites simple (pain, fromage)11,50€

Le welsh frites complet (pain, fromage, jambon)12,50€

Le welsh burger.....12,90€

Le welsh frites complet œuf13,50€

Le welsh frites saumon13,50€

Les moules marinières frites.....12,50€

Les moules à la crème.....13,50€

NOTRE CARTE DE VINS

La sélection du Chesterfield

	le verre 12,5cl	25cl 7,50€	50cl 14€	La bouteille 75 cl 17€
AOP Bordeaux rouge '' Cruse ''	3,90€	7,50€	14€	17€
IGP blanc de Méditerranée '' Les Grains'' Marrenon	3,90€	7,50€	14€	17€
IGP d'OC rosé'' Les Pinédes ''	3,90€	7,50€	14€	17€

Nos bouteilles

Rouge

AOP Côtes du Rhône '' Les fouquières '' (<i>Syrah, arômes fruits rouges</i>).....	18€
AOP Côtes de bourg '' Château Tuileries Gouribon '' (<i>Merlot de caractère</i>).....	22€
AOP Saint Nicolas de Bougueil '' Domaine Laurent Mabileau '' (<i>léger, tous plats</i>)...	25€
AOP Saint Emilion '' Laroque - Valois '' (<i>puissant, saveurs corsées</i>).....	34€
AOP Hautes Côtes de Beaune '' Louis Max '' (<i>Pinot noir, couleur rubis, vendange manuelle</i>).....	35€
AOP Lalande de Pomerol '' Château vieux cardinal Lafaurie '' (<i>vin à la robe profonde, goût superbe et suave</i>).....	38€

Blanc

	le verre 12,5 cl 4,50€	la bouteille 75 cl 25€
IGP Côtes de Gascogne doux '' La Demoiselle ''	4,50€	25€
AOP Muscadet de Sèvre de Maine sur Lie '' Henry de Velter '' (<i>très agréable, tous plats</i>).....		18€
AOP Sancerre '' Domaine de la Perriere '' (<i>Noté 16,8 / 20 expert, agrumes en bouche, exceptionnel</i>).....		36€

Rosé

IGP '' Roséfine '' Marrenon (<i>la Provence dans votre bouche</i>).....	19€
AOP Bourgueil '' Chevalier de Minière '' (<i>Cabernet, rosé de Loire</i>).....	23€

Prix avec tarif compris