

Burger "Inspi"

Pain brioché feuilleté
bœuf haché, Beaufort,
jambon sec,
oignons confits, salade,
jus de viande crémé
& frites

19.50€

Pièce du Boucher

Belle entrecôte
des hauts de France
Frites & salade

22.50€

Suggestion "Vins & Mets"

Vin blanc Grézan Pays D'OC

12cl 7.00€
Le col 22.00€

Rouge Pays D'OC Pinot Noir L'Artisan

12cl 7.00€
Le col 22.00€

LA BOULE D'OR CARTE RESTO

34 Rue Pasteur 60150 Thourotte 03.44.96.22.42
contact@la-bouledor.com

FORMULE DU JOUR

MARIA	Entrée ou dessert & plat	18.50€
PROCOLO	Entrée, plat & dessert	22.50€
	Entrée du jour	7.00€
	Plat du jour	13.00€
	Dessert du jour	6.00€

CARTE DU MOIS DE JANVIER

TRANQUILLA Entrée, plat & dessert 32.00€

● Entrées à la carte 9.50€

- Fricassée de lentilles vertes, carottes colorées, espuma de Foie gras
- Feuilleté renversé aux petits légumes, saumon & marinière de coquillages
- Chaud froid de bœuf fumé, courge confite & pickles d'oignons rouges

● Plats à la carte 18.50€

- Noix de veau fumée, poêlée, jus de viande réduit au whisky tourbé
Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffes, légumes de la ferme
- Filet de dorade cuit sur peau, fumet de poisson crémé
"Faro" comme un risotto & poireaux
- Lasagnes épinards, blettes
Parmesan, ricotta, bouquet de roquette

● Desserts à la carte 7.50€

- Mille feuilles tout choco, clémentine corse poêlée & son jus de cuisson
- Ananas confit au rhum, crème diplomate à la vanille sur son sablé breton
- Carotte cake, gelée à la carotte & sa glace vanille

Menu Enfant

P'tit haché ou Poulet pané
Moelleux choco ou Glace

11.50€

Planche à partager

Charcuterie
&
Fromage

9.50€

Salade "Inspi"

Salade verte vinaigrette,
comté, magret de canard
en fu-maison, oignons rouges
en pickels, oeuf au plat,
toast de fourme d'Ambert
& noix

17.50€

Fromag'palette 7.50€

LA BOULE D'OR

CARTE DES BOISSONS

34 Rue Pasteur 60150 Thourotte 03.44.96.22.42
 contact@la-bouledor.com

LES BIERES

Blonde	Pression 33 cl	4.00€
La triple	Pression 33 cl	5.00€
La Boule d'Or	Bouteille 33 cl	4.50€

LES CLASSIQUES

Kir Tradi	Vin blanc, crème au choix	10 cl	3.50€
Kir Royal	Champagne, crème au choix	10 cl	8.00€
Martini, Porto	Blanc ou Rouge	6 cl	3.50€
Henry Bardouin		2 cl	4.50€
Whisky, Vodka, Rhum		4 cl	7.00€
Supplément soft			1.50€

LES COCKTAILS

Ti punch	Rhum, citron vert, sucre de canne	10 cl	7.50€
Américano	Martini rouge & blanc, campari	10 cl	7.50€
Mojito	Rhum, menthe, limette, limonade	15 cl	8.50€
Téq'Sunrise	Téquila, sirop grenadine, jus d'orange	15 cl	8.50€

LES SOFTS

Eau Villers Saint Amand	Plate	50 cl	2.50€	75 cl	4.00€
Eau Villers Saint Amand	Gazeuse	50 cl	2.75€	75 cl	4.50€
Diabolo	Sirop au choix		25 cl		2.50€
Coca classique ou zéro, Perrier, Jus de fruits,...			33 cl		3.50€

LES DIG'OS 4 cl 7.00€

Eau de vie Poire Williams, Mirabelle
 GET 27 ou GET 31

Diplomatico

La pulpeuse	citron
La croqueuse	pomme
La mentheuse	menthe



BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.50€
Double expresso	2.50€
Café Noisette	2.00€
Thé, infusion	3.00€

VINS BLANCS

	12cl	75 cl
Vallée du Rhône AOP	6.00€	21.00€
Grignan Les Gourmandises - Domaine Montine		24.00€
Languedoc Rousillon		24.00€
Vin de France Chardonnay - Les Plos		25.00€
Loire AOP		25.00€
Valencay cuvée Symphonie - Domaine JF Roy		25.00€
Pouilly fumé	7.00€	34.00€
Les Origines - Domaine Alain Figeat		34.00€
Bourgogne AOP		44.00€
Saint Veran vignes de Joanny - Domaine Collovray Terrier		44.00€

VINS ROSE

IGP de Méditerranée	6.00€	19.50€
La Muse- Domaine Montine		19.50€

VINS ROUGES

Vallée du Rhône		
Côte du Rhône Caprices - Domaine de Montine	6.00€	22.00€
Saint Joseph Garipelées - Domaine de Boisseyt		49.00€
Loire AOP		29.00€
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Manileau		29.00€
Bourgogne AOP		
Pinot Noir - Les champs de Lacroix	7.00€	34.00€
Mercurey - 1er cru Evêque - Château d'Etroyes		52.00€

CHAMPAGNE

Roger Guy - Maison Mandois	8.50€	39.50€
----------------------------	-------	--------