Restaurant à thème

La Table Des Secrets

Retrouvez nous sur nos ★★★★★★★★★★ réseaux
Likez & Partagez

MÉTÉO SPÉCIALE
Mardi .....
Mercredi .....
Jeudi .....

INFORMATION
Séance de cinéma en vue? Dites-le-nous dès votre arrivée ! La plancha cuisine, elle ne court pas... Et le film, lui n'attend pas!

HOROSCOPE DU JOUR
Dragon : Cette semaine, votre feu intérieur pourrait surprendre votre entourage. Un cocktail doux pourrait apaiser vos ardeurs.

Chaque plat est préparé avec passion et un brin de sorcellerie

Menu ou Carte???

Menu Septimus

CLASSIK	AVENTURE	EPICURE
Duo 21,90€	Duo 23,90€	Duo 26,90€
Complet : 26.90€	Complet : 28.90€	Complet : 31.90€

*DUO (Entrée + Plat OU Plat + Dessert)

ENTRÉES	À LA CARTE
Nos TAPAS (Charcut' ou Fromage ou Mer ou Houmous ou Chèvre)	10.00€
Caesar *Poulet pané, Parmesan, croûtons & sauce Caesar maison*	14.00€
Gourmande *Magret séché maison, gésiers de canard, lardons, oeuf & croûtons*	15.90€
Soupe à l'oignons maison *Croûtons & Emmental gratiné*	14.90€
PLATS CLASSIK	
Calamars à la Romaine & frites	15.00€
Burger & frites	16.00€
(Boeuf 100g ou Chicken ou Végé, crudités & oignons caramélisés)	*(Boeuf 150g)*
Blanquette de poulet façon Grand-mère & riz	17.90€
(Haut de cuisse, carottes & champignons à la crème)	
Rôti de porc, pommes grenailles & jus de viande	17.90€
Tartare de Boeuf préparé & frites	18.90€
(Oeuf, moutarde, sauce anglaise, câpres, cornichons, moutarde, ketchup)	
PLATS AVENTURE	
Rognons de veau à la moutarde & riz	19.90€
Noix de joue de porc façon Bourguignon & riz	20.90€
Fish & chips	17.90€
(Colin 100g & sauce tartare maison)	*(Cabillaud +/- 170g)*
Magret canard grillé & frites	22.90€
(Demi pièce +/- 150g)	*(Pièce +/- 320g)*
Camembert & cochonailles	19.90€
(1/2 pièce, pain grillé, jambon cru, chorizo & patates)	*(Entier)*
PLATS EPICURE	
Bavette d'Aloyau, frites & salade	22.50€
(+/- 170g)	(+/- 210g)
Cuisses de grenouille persillées & patates	21.50€
(5 pièces)	(8 pièces)
Ribs BBQ & frites	21.90€
(+/- 420g, 15min d'attente)	
Burger Rossini *Boeuf (100g) ou poulet, bloc de foie gras, comté AOP, oignons confits & crème balsamique*	20.90€ *Boeuf (150g)*
Pavé de saumon gratiné à l'aïoli & riz (150g)	21.50€
DESSERTS CLASSIK & AVENTURE	
Fromage blanc miel ou crème de châtaigne	6.00€
Île flottante	6.00€
Panna Cotta	6.50€
DESSERTS EPICURE	
Tiramisu maison	6.50€
Brookie artisanal	7.00€
Tartelette citron meringuée artisanal	7.00€
Trompe l'oeil (+4€)	10.00€

Prix nets TTC, service compris



Menus Enfants & Ados

Novice
(- 8 ans)
10€90

BOISSONS
Sirop *ou* CapriSun
PLATS
Pâtes du moment
ou Saucisse & frites
DESSERTS
Glace à l'eau
ou Compote en gourde

Apprenti
(- 14 ans)
16€90

BOISSON
Soda (33cl)
PLATS
Cheese Burger & frites
ou Fish and Chips
DESSERTS
Panna Cotta
ou Magnum
(Classic ou amandes)

Desserts uniques !!!

TENTEREZ VOUS LES TROMPE L'OEIL ...

Osez un de ces merveilleux desserts artisanaux !!!

INCIDENT DANS UN CHAUDRON

Une explosion a été signalée hier soir dans une cuisine magique locale, lors de la préparation d'une mixture.

Aucun blessé n'est à déplorer, mais une odeur mijotée inhabituelle persiste dans les lieux. Les experts évoquent un mauvais dosage d'ingrédients instables.

Une enquête est en cours pour déterminer l'origine exacte de l'incident.

Nos Tapas 10€

Assiette CHARCUT'
- ★ Chorizo
- ★ Serrano
- ★ Fuet

Assiette FROMAGE
- ★ Jalapeños
- ★ Brie
- ★ Manchego

Assiette MER
- ★ Calamars romaine*
- ★ Anchois
- ★ Accras de Morue

Mixture HOUMOUS
- ★ Haricots blanc
- ★ Aïl rôti
- ★ Huile de sésame

Mixture CHÈVRE
- ★ Chèvre
- ★ Mascarpone
- ★ Condiments



Nos Sauces Maison

Aïoli ..... 2€
Roquefort ..... 3€
Echalotte ..... 3€
Poivre ..... 3€
Vinaigre framboise .. 3€

Restaurant à thème

La Table Des Secrets

Retrouvez nous sur nos ★★★★★★★★★★ réseaux
Likez & Partagez

MÉTÉO SPÉCIALE
Mardi .....
Mercredi .....
Jeudi .....

INFORMATION
Séance de cinéma en vue!
Dites-le-nous dès votre arrivée! La plancha cuisine, elle ne court pas... Et le fiblu, lui n'attend pas..!

HOROSCOPE DU JOUR
Dragon : Cette semaine, votre feu intérieur pourrait surprendre votre entourage. Un élixir doux pourrait apaiser vos ardeurs.

RÉVÉLATION : LES SECRETS DU MIDI DÉVOILÉS !

Du Lundi au Samedi*

Formule Brasserie

CLASSIK	AVENTURE	EPICURE
Duo 17,90€	Duo 19,90€	Duo 21,90€
Complet : 20.90€	Complet : 22.90€	Complet : 24.90€

*DUO (Entrée + Plat OU Plat + Dessert)

*hors jours fériés

ENTRÉES	À LA CARTE
Buffet d'entrées	11.90€
SALADES **Caesar** *Poulet pané, Parmesan, croûtons & sauce Caesar maison*	14.00€
Gourmande *Magret séché maison, gésiers de canard, lardons, oeuf & croûtons*	15.90€
Soupe à l'oignons maison *Croûtons & Emmental gratiné*	14.90€
PLATS CLASSIK	
Calamars à la Romaine & frites	15.00€
Burger & frites	16.00€
(Boeuf 100g ou Chicken ou Véget, crudités & oignons caramélisés)	*(Boeuf 150g)*
Blanquette de poulet façon Grand-mère & riz	17.90€
(Haut de cuisse, carottes & champignons à la crème)	
Rôti de porc, pommes grenailles & jus de viande	17.90€
Tartare de Boeuf préparé & frites	18.90€
(Oeuf, moutarde, sauce anglaise, câpres, cornichons, moutarde, ketchup)	
PLATS AVENTURE	
Rognons de veau à la moutarde & riz	19.90€
Noix de joue de porc façon Bourguignon & riz	20.90€
Fish & chips	17.90€
(Colin 100g & sauce tartare maison)	*(Cabillaud +/- 170g)*
Magret canard grillé & frites	22.90€
(Demi pièce +/- 150g)	*(Pièce +/- 320g)*
Camembert & cochonailles	19.90€
(1/2 pièce, pain grillé, jambon cru, chorizo & patates)	*(Entier)*
PLATS EPICURE	
Bavette d'Aloyau, frites & salade	22.50€
(+/- 160g)	(+/- 210g)
Cuisses de grenouille persillées & patates	21.50€
(5 pièces)	(8 pièces)
Ribs BBQ & frites	21.90€
(+/- 420g, 15min d'attente)	
Burger Rossini *Boeuf (100g) ou poulet, bloc de foie gras, comté AOP, oignons confits & crème balsamique*	20.90€ *Boeuf (150g)*
Pavé de saumon gratiné à l'aïoli & riz (150g)	21.50€
DESSERTS CLASSIK & AVENTURE	
Tarte du jour	5.00€
Fromage blanc au miel	5.00€
Île flottante	5.00€
DESSERTS EPICURE	
Panna Cotta	6.50€
Tiramisu maison	6.50€
Brookie artisanal	7.00€
Tartelette citron meringuée artisanal	7.00€

Prix nets TTC, service compris



Menus Enfants & Ados

Novice
(- 8 ans)
10€90

BOISSONS
Sirop *ou* CapriSun
PLATS
Pâtes du moment
ou Saucisse & frites
DESSERTS
Glace à l'eau
ou Compote en gourde

Apprenti
(- 14 ans)
16€90

BOISSON
Soda (33cl)
PLATS
Cheese Burger & frites
ou Fish and Chips
DESSERTS
Panna Cotta
ou Magnum
(Classic ou amandes)

Desserts uniques !!!

TENTEREZ VOUS LES TROMPE L'OEIL ...

Osez un de ces merveilleux desserts artisanaux !!!

En formule ..... +4€
A la carte ..... 10.00€

INCIDENT DANS UN CHAUDRON

Une explosion a été signalée hier soir dans une cuisine magique locale, lors de la préparation d'une mixture.

Aucun blessé n'est à déplorer, mais une odeur sucrée inhabituelle persiste dans les lieux. Les experts évoquent un mauvais dosage d'ingrédients instables.

Une enquête est en cours pour déterminer l'origine exacte de l'incident.

Nos Tapas 10€

Assiette CHARCUT'
- ★ Chorizo
- ★ Serrano
- ★ Fuet

Assiette FROMAGE
- ★ Jalapeños*
- ★ Brie
- ★ Manchego

Assiette MER
- ★ Calamars romaine*
- ★ Anchois
- ★ Accras de Morue*

4€ Pan Tomate *ou* Patatas Bravas



Nos Sauces Maison

Aïoli ..... 2€
Roquefort ..... 3€
Echalotte ..... 3€
Poivre ..... 3€
Vinaigre framboise .. 3€

Restaurant à thème

La Table Des Secrets

Retrouvez-nous sur les ★★★★★★★★★★★ réseaux
Likez & Partagez

MÉTÉO SPÉCIALE
Vendredi .....
Samedi .....
Dimanche .....

INFORMATION
Séance de cinéma en vue? Dites-le-nous dès votre arrivée! La plancha cuisine, elle ne court pas... Et le film, lui n'attend pas..!

HOROSCOPE DU JOUR
Dragon : Cette semaine, votre feu intérieur pourrait surprendre votre entourage. Un élixir doux pourrait apaiser vos ardeurs.

Chaque plat est préparé avec passion et un brin de sorcellerie

Ce soir, la magie prend vie à table

Menu Merlin — Duo 25,90€ — Complet : 30.90€
Menu Fantasia — Duo 29,90€ — Complet : 34.90€
*DUO (Entrée + Plat OU Plat + Dessert)

Entrées

Nos TAPAS (Charcut' ou Fromage ou Mer ou Houmous ou Chèvre)
AVELUI ✡ **Caesar** *Poulet pané, Parmesan, croûtons & sauce Caesar maison*
GOURMERLIN ✡ **Gourmande** *Magret séché maison, gésiers de canard, lardons, oeuf & croûtons*
CHAUDROGNON ✡ **Soupe à l'oignons maison** *Croûtons & Emmental gratiné*

Plats Merlin

HAMBUR'GEUX ✡ **Burger & frites**
(Boeuf 150g ou Chicken ou Véget, crudités & oignons caramélisés)
POUL'MOMIE ✡ **Blanquette de poulet façon Grand-mère & riz**
(Haut de cuisse, carottes & champignons à la crème)
PORC-AU-LOIN ✡ **Rôti de porc, pommes grenailles & jus de viande**
TAR'TARENTULE ✡ **Tartare de Boeuf préparé & frites**
(Oeuf, moutarde, sauce anglaise, câpres, cornichons, moutarde, ketchup)
RENES VITULI ✡ **Rognons de veau à la moutarde & riz**
BURGONDIA ✡ **Noix de joue de porc façon Bourguignon & riz**
FISH'ILEGE* ✡ **Fish & chips**
(cabillaud 170g & sauce tartare maison)

Plats Fantasia

VIANDE-GARDIUM LEVIOSA ✡ **Bavette d'Aloyau, frites & salade**
(+/- 210g)
TREVOR EN CAVALE ✡ **Cuisses de grenouille persillées & patates**
(8 pièces)
COSTAMIA ✡ **Ribs BBQ & frites**
(+/- 420g, 15min d'attente)
EXCALIBURGER ✡ **Burger Rossini** *Boeuf (150g) ou poulet, bloc de foie gras*, comté AOP, oignons confits & crème balsamique*
PECHE MIRACLE ✡ **Pavé de saumon gratiné à l'aïoli & riz** (150g)
MAGRET-NAGALL ✡ **Magret canard grillé & frites**
(Demi pièce +/- 160g)
CAM'ENCHANTÉ ✡ **Camembert & cochonailles**
(Pain grillé, jambon cru, chorizo & patates)

Prix nets TTC, service compris

Desserts Merlin & Fantasia

Fromage blanc miel ou crème de châtaigne
Île flottante
Panna Cotta
Tiramisu maison
Brookie artisanal

Desserts Fantasia

Tartelette citron meringuée artisanal
Café ou thé gourmand
Trompe l'oeil (+4€)



Menus Enfants & Ados

Novice
(- 8 ans)
12€90

BOISSONS
Sirop *ou* CapriSun
PLATS
Pâtes du moment
ou Saucisse & frites
DESSERTS
Glace à l'eau
ou Compote en gourde

Apprenti
(- 14 ans)
18€90

BOISSON
Soda (33cl)
PLATS
Cheese Burger & frites
ou Fish and Chips
DESSERTS
Panna Cotta
ou Magnum
(Classic ou amandes)

Desserts uniques !!!

TENTEREZ VOUS LES TROMPE L'OEIL ...

Osez un de ces merveilleux desserts artisanaux !!!

Incident dans un chaudron

Une explosion a été signalée hier soir dans une cuisine magique locale, lors de la préparation d'une mixture.

Aucun blessé n'est à déplorer, mais une odeur mijotée inhabituelle persiste dans les lieux. Les experts évoquent un mauvais dosage d'ingrédients instables.

Une enquête est en cours pour déterminer l'origine exacte de l'incident.

Nos Tapas

Assiette Charcut'
★ Chorizo
★ Serrano
★ Fuet

Assiette Fromage
★ Jalapeños*
★ Brie
★ Manchego

Assiette Mer
★ Calamars romaine*
★ Anchois
★ Accras de Morue*

Mixture Houmous
★ Haricots blanc
★ Aïl rôti
★ Huile de sésame

Mixture Chèvre
★ Chèvre
★ Mascarpone
★ Condiments



Nos sauces maison

Aïoli ..... 2€
Roquefort ..... 3€
Echalotte ..... 3€
Poivre ..... 3€
Vinaigre framboise .. 3€