

Wellington^{Le}



Les fromages

- Fromage blanc (de la ferme de la Cassole)
(faisselle servie avec crème, coulis de fruits rouges) **3,90€**
Fromage sec **5,50€**

Les desserts

- Fondant chocolat maison
(servi avec chantilly et crème anglaise) **6,50€**
Salade de fruits frais **5,90€**
Café gourmand
(café accompagné de son assortiment de minis desserts*) **6,90€**
Thé gourmand
(Thé accompagné de son assortiment de minis desserts*) **7,20€**
Parfait glacé à la Chartreuse **5,90€**
Dessert du jour **5,50€**
Vacherin minute (parfums au choix) **6,90€**



Ici, tous les desserts
sont faits maison !

(Sauf les plats avec un *)

Les glaces*

Les glaces : chocolat, café, caramel beurre
salé, chartreuse verte, rhum raisin,
vanille, genépi, menthe chocolat

Les sorbets : cassis, citron, fraise,
framboise, poire, mangue, passion,
melon, abricot

- 1 boule **2,00€**
2 boules **3,00€**
3 boules **4,00€**

Les grands classiques **6,20€**

- Café Liégeois (2 b. café, 1 b. vanille, nappage chocolat et chantilly)
Chocolat Liégeois (2 b. chocolat, 1 b. vanille, nap. chocolat et chantilly)
Dame blanche (3 b. vanille, nappage chocolat et chantilly)
Poire belle Hélène (2 b. poire, 1 b. vanille, nap. chocolat et chantilly)
Caramel liégeois (2 b. caramel, 1 b. vanille, nap. caramel et chantilly)
Coupe saisonnière (1 b. abricot, 1 b. melon, 1 b. fraise et chantilly)

Les créations **6,50€**

- Trilogie (1 b. vanille, 1 b. chocolat, 1 b. café, nap. chocolat et chantilly)
Aravis (1 b. framboise, 1 b. cassis, 1 b. fraise, coulis de fruits rouges et chantilly)
Coupe des îles (1 b. mangue, 1 b. passion, 1 b. rhum raisin)

Les alcoolisées / digestives **6,90€**

- La victoria (2 b. Chartreuse, 1 b. Génepi et 2cl de Chartreuse)
Colonel (3 b. citron et 2cl de Vodka)
La poire (3 b. poire et 2cl d'eau de vie de poire)
Peppermint (2 b. menthe-chocolat, 1b. vanille et Peppermint)

Wellington^{Le}

Café-Brasserie

Ouvert tous les midis du lundi au samedi
et les vendredis soir.

Réservations possibles (tous les soirs) pour :
repas d'entreprise, repas de groupe ou sportif.
Pour plus d'informations, contactez-nous !

Les vendredis et samedis :
plats à emporter

Tél. 04 74 97 37 50 ou 06 60 05 75 58

 lewellington/latourdupin

Mail : lewellington@orange.fr

Le Wellington

Les entrées

Salade César (salade verte, blanc de poulet, parmesan, tomates confites, croûtons et œuf dur) **6,20€**

Salade campagnarde (salade verte, tomates, lardons, croûtons, œuf poché) **6,20€**

Salade de foies de volaille déglacés au cognac (salade verte, foies de volaille, tomates, oignons) **7,20€**

Terrine du chef **6,20€**

Entrée du jour **6,20€**

Assiette de frites **4,00€**



Les maxi salades

César (salade verte, blanc de poulet, parmesan, tomates confites, croûtons et œuf dur) **11,90€**

Campagnarde (salade verte, tomates, lardons, croûtons, œuf poché) **11,50€**

Wellington (salade verte, tomates, pomme de terre, jambon cru, sauce ciboulette ou reblochon) **13,20€**

Berger (salade verte, duo de St Marcellin et chèvre, chiffonade de jambon blanc) **12,90€**

Salade de foies de volaille déglacés au cognac (salade verte, foies de volaille, tomates, oignons) **13,90€**



Les plats chauds

Cuisses de grenouilles et sa garniture de saison **15,90€**
Tous les jours, uniquement sur réservation

Tartare de bœuf (180 gr. environ, coupé au couteau) **15,00€**

Pièce du boucher (200 gr. environ) **12,90€**

Magret de canard entier (350 gr. environ) **17,50€**

Tagliatelles carbonara **11,90€**

Suprême de poulet (fermier LABEL ROUGE, 200 gr. environ) **13,50€**

Steack haché à cheval (180gr. environ) **11,50€**

Les sauces : poivre, forestière, roquefort ou moutarde à l'ancienne.

Origine des viandes bovines : France et U.E



Les poissons

Tartare de thon (servi avec salade verte et cornet de frites) **13,90€**

Fish and chips (croustillant de merlu blanc, frites, salade verte, mayonnaise) **13,50€**

Pavé de saumon sauce à l'oseille **12,90€**



Les garnitures

Gratin Dauphinois / Pâtes / Frites
Légumes du marché

Supplément 2^{ème} garniture : 2,00€

Prix TTC - Service compris

Les formules

LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

MENU TRIO (entrée du jour + plat du jour + dessert du jour*) : **15,90€**

MENU ENTRÉE (entrée du jour + plat du jour) : **12,90€**

MENU DESSERT (plat du jour + dessert du jour*) : **12,90€**

PLAT DU JOUR : **9,60€**

MENU ENFANT (steak haché ou nuggets + frites ou pâtes + glaces 2 boules et sirop au choix) : **8,00€**

Menu du moment 19€90

Salade de foies de volaille OU
Terrine du chef

Suprême de poulet OU
Pièce du boucher

Dessert du moment OU
Fromage blanc

Les burgers maison

Original (pain toasté, steak haché 180gr., cheddar, tomates, oignons, sauce burger) **13,00€**

XXL (pain toasté, 2 steacks hachés 180gr., cheddar, tomates, oignons, sauce burger) **16,00€**

Savoyard (pain toasté, 1 steak haché 180gr., tranche de lard grillée, reblochon, tomates, oignons) **14,90€**

Savoyard XXL (steak haché 360g.) **17,90€**

Fish (pain toasté, saumon, cheddar, tomates, oignons, sauce burger) **14,90€**

Pain burger "MAISON JAS"

Tous nos burgers sont accompagnés de frites et salade verte.