

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€**
Café gourmand
(café accompagné de son assortiment de minis desserts) **6,90€**
Thé gourmand
(Thé accompagné de son assortiment de minis desserts) **7,20€**
Pavlova myrtilles (2 b. sorbet myrtille, éclats de meringue,
chantilly et coulis de fruits rouges) **6,90€**
Crumble aux pommes et aux framboises **6,50€**
Salade de fruits frais **5,50€**
Dessert du jour **5,50€**



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, barbe à papa

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

- 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. Génépi 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) **6,30€**

Salade campagnarde (salade verte, tomates, lardons, croûtons, œuf poché) **6,30€**

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

Terrine du chef **6,30€**

Entrée du jour **6,30€**

Assiette de frites **4,00€**



Les maxi salades

César (salade verte, blanc de poulet, parmesan, tomates confites, croûtons et œuf dur) **12,00€**

Campagnarde (salade verte, tomates, lardons, croûtons, œuf poché) **11,70€**

Wellington (salade verte, tomates, pomme de terre, jambon cru, sauce ciboulette ou reblochon) **13,50€**

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

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

Des grisons (salade verte, viande des grisons, conté, œuf et tomates) **13,20€**



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) **15,60€**

Pièce du boucher (200 gr. environ) **13,20€**

Tagliatelles carbonara **11,90€**

Suprême de poulet (fermier LABEL ROUGE, 200 gr. environ) **13,60€**

Filet de bœuf sauce forestière **16,90€**

Aiguillettes de poulet marinées **12,00€**

Steak haché à cheval (180 gr. environ) **11,90€**

Bavette d'ailou (350 gr. environ) frites et salade **17,90€**

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) **13,60€**

Pavé de saumon sauce aux écrevisses **14,00€**

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 : **9,70€**

MENU ENFANT (steak haché ou nuggets + frites ou pâtes + glaces 2 boules et sirop au choix) : **8,50€**

Menu du moment

19€90

Salade campagnarde 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 180 gr., cheddar, tomates, oignons, sauce burger) **13,00€**

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

Savoyard (pain toasté, 1 steak haché 180 gr., tranche de lard grillée, reblochon, tomates, oignons) **15,00€**

Savoyard XXL (pain toasté, steak haché 360 gr., tranche de lard grillée, reblochon, tomates, oignons) **18,00€**

Pain burger "MAISON JAS"

Tous nos burgers sont accompagnés de frites et salade verte