

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) **6,90€**
Café gourmand
(café accompagné de son assortiment de minis desserts) **6,90€**
Thé gourmand
(Thé accompagné de son assortiment de minis desserts) **7,20€**
Brioche façon pain perdu, glace caramel et chantilly **6,50€**
Crumble aux pommes et sa boule de glace vanille..... **6,50€**
Nougat glacé **6,50€**
Dessert du jour **5,90€**



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,
vanille cookies, menthe chocolat,
barbe à papa, pistache

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)

Les créations **6,50€**

- Cookie Nut' (3 b. glace vanille cookies, Nutella et chantilly)
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 et chantilly)

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

- Colonel (3 b. citron et 2cl de Vodka)
La poire (3 b. poire et 2cl d'eau de vie de poire)

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

f lewellington/latourdupin

Mail : lewellington@orange.fr

Wellington^{Le}

Les entrées

Salade César (salade verte, aiguillettes de poulet panées, parmesan, tomates confites, croûtons et œuf dur) **6,30€**

Salade campagnarde (salade verte, tomates, lardons, croûtons, œuf poché) ... **6,50€**

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

Terrine du chef **6,30€**

Entrée du jour **6,30€**

Assiette de frites **4,00€**



Les maxi salades

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

Campagnarde (salade verte, tomates, lardons, croûtons, œuf poché) **12,50€**

Wellington (salade verte, tomates, pomme de terre, jambon cru Serrano, sauce ciboulette ou reblochon) **13,90€**

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

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



Allergene disponible sur demande

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 : **9,90€**

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

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) **15,90€**

Pièce du boucher (250 gr. environ) ... **13,90€**

Tagliatelles carbonara **11,90€**

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

Magret de canard (350 gr. environ) frites et salade **17,90€**

Steak haché à cheval (180 gr. environ) **12,50€**

Tête de veau sauce gribiche et pommes vapeurs **14,70€**

Gratin de ravioles au saumon et salade verte **13,90€**

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€**

Filet de sandre à la fondue de poireaux **14,50€**

Les garnitures

Gratin Dauphinois / Pâtes / Frites
Légumes du marché

Supplément 2^e garniture : **2,00€**

Prix TTC - Service compris

Menu du moment

20€00

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) **13,90€**

XXL (pain toasté, 2 steacks hachés 180 gr., cheddar, tomates, oignons, sauce burger) **16,50€**

Savoyard (pain toasté, 1 steak haché 180 gr., tranche de lard grillée, reblochon, tomates, oignons) **15,50€**

Savoyard XXL (pain toasté, steak haché 360 gr., tranche de lard grillée, reblochon, tomates, oignons) **18,50€**

Roquefort (pain toasté, 1 steak haché 180 gr., roquefort, tomates, oignons) **15,50€**

Roquefort XXL (pain toasté, steak haché 360 gr., roquefort, tomates, oignons) **18,50€**

Pain burger « **MAISON JAS** »

Tous nos burgers sont accompagnés de frites et salade verte.