



Le Rexoïs

BAR RESTAURANT

MENU

EDITION PRINTEMPS 2024



ENTRÉES

Camembert rôti au miel de St Georges, tomates confites et chutney de pommes	13,00€
Gaspacho glacé de concombre	9,50€
Bruschetta au chèvre & miel avec crudités	12.50€

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Farcis charentais
Jambon de pays
Rosette
Chorizo
Coppa

TAILLES

Petite (1 à 2 pers)	12,50€
Grande (5 à 6 pers)	26,00€

A déguster avec un COCKTAIL



PLANCHE APPÉRITIVE

Mini burger de houmous
Taboulé
Poivrons marinés
Charcuterie

TAILLES

Petite (1 à 2 pers)	12,50€
Grande (5 à 6 pers)	26,00€

A decorative element consisting of various tropical leaves and plants in shades of brown and orange, framing the section header.

PLATS

CREVETTES & NOIX DE ST JACQUES SAUTÉS	23,50 €
BOUDIN NOIR AUX GRATONS DE CANARD ET SON CHUTNEY DE POMMES	17,90 €
FILET DE BŒUF ET SA SAUCE AU POIVRE	26,00 €
MOUSSAKA	17,50 €

A decorative element consisting of various tropical leaves and plants in shades of green and brown, framing the section header.

POKÉ BOWLS

POKÉ SAUMON Boulgour ou Riz, mangues, ananas, amandes, toasts de saumon, pesto, graines de pavot, citron, fèves, carottes râpés	21,00€
POKÉ BURRATA Boulgour ou Riz, burrata, poivrons marinés, tomates fraîches, concombres, oignons rouges, olives, pépins de courge, pousses de soja, fèves	17,50€
POKÉ POULET Boulgour ou Riz, poulet, maïs, concombre, poivrons marinés, sésame, pousses de soja, tomates, carottes râpés	17,50€
POKÉ VÉGÉ Boulgour ou Riz, fruits et légumes de saison	17,50€

**BURGER CHÈVRE MIEL****16,90€**

Viande haché (150g assaisonné maison, chèvre, miel de St-Georges, sauce moutarde à l'ancienne, cornichons, salade

BURGER MONTAGNARD**17,50€**

Viande haché (150g) assaisonné maison, fromage à raclette, lard fumé, oignons rouges, sauce moutarde à l'ancienne, cornichons, salade

BURGER POULET**14,90€**

Poulet émincé (150g), lard fumé, cheddar, poivrons marinés, sauce burger de la cheffe, cornichons, tomates, salade

BURGER SAUMON**16,90€**

Saumon, sauce crème aux herbes, concombres, tomates confites, carottes râpés

BURGER VÉGÉ**15,50€**

Pavé de légumes, tomates confites, concombres, poivrons marinés, oignons rouges, salade, chèvre, miel



MENU ENFANT

Sirop ou diabolo au choix

+

1 mini burger au choix

+

1 boule de glace au choix

Jusqu'à 10 ans

9,90€



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AUX NOISETTES FLAMBÉE AU GRAND MARNIER	9.50€
MOELLEUX AUX AMANDES ET BOULE DE GLACE VANILLE	7.50€
CRÈME FOUÉTÉE AU CHOCOLAT ET FRUITS ROUGES	8.90€
CRÈME AU CHOCOLAT	7,50€
CAFÉ GOURMAND	8.50€

GLACES

DAME BLANCHE 3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly	8,00 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly	8,00 €
CAFÉ LIÉGEOIS 2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café, café expresso, chantilly	8,50 €
NOISETTE LIEGEOISE 2 boules noisette chocolat, 1 boule vanille, coulis de noisette, chantilly	8,50 €
COLONEL 2 boules citron vert, 4cl vodka	9,00 €
PIPPERMINT GET 27 2 boules menthe chocolat, 4cl Get 27	9,00 €
BOULE DE GLACE 1 boule 2,00 € 2 boules 3,90 € 3 boules 5,50 €	



PARFUMS DE GLACES :

chocolat, vanille,
caramel, citron,
citron vert, noisette-
chocolat, coco,
framboise, fraise,
café, cassis, mangue,
rhum-raisin, menthe-
chocolat

SUPPLÉMENTS :

Coulis (chocolat, pâte à
tartiner noisette, fruits
rouges, café) : 0,50€
Chantilly : 0,50€