



# Le Rexois

BAR RESTAURANT

## MENU

EDITION ÉTÉ 2024

---



## ENTRÉES

Camembert rôti au miel de St Georges, tomates confites et oignons caramélisés .....	12,50€
Fran aux courgettes et tomates .....	8,50€
Toast de chèvre, miel et pesto de tomates .....	9,50€
Velouté de concombre et citron .....	9,00€

## PLANCHES à partager

Planche de charcuterie .....	Petite (≈ 2 personnes)	12,00€
charcuterie fraîchement découpée par nos soins	Grande (≈ 6 personnes)	29,00€
Planche apéritive.....	Petite (≈ 2 personnes)	13,00€
assortiment d'entrées, crudités et charcuterie	Grande (≈ 6 personnes)	32,00€

## Grandes SALADES

Salade Capagnarde .....	19,00€
salade, toast de chèvre chaud et miel, jambon de pays, tomates, oignons rouges, carottes râpés, fèves, poivrons marinés	
Poké Poulet .....	17,00€
Boulgour ou Riz, poulet sauce yakitori, maïs, concombre, poivrons marinés, sésame, pousses de soja, tomates, carottes râpés	
Salade de la Mer .....	20,50€
salade, mangue, ananas, crevettes sautés, tataki de thon, amandes, fèves	
Poké Végé .....	17,00€
boulgour ou riz, fruits et légumes de saison	



## VIANDES & POISSONS

Filet de bœuf .....	26,00€
Boudin noir au gratons de canard et oignons caramélisés .....	18,50€
Brochette de poulet sauce yakitori .....	17,50€
Crevettes sautés au citron .....	23,50€
Tataki de thon en marinade .....	19,50€

## BURGERS

<b>Chèvre Miel</b> .....	17,50€
steak haché maison, chèvre, miel de St Georges, tomates fraîches, sauce burger à la moutarde à l'ancienne, oignons caramélisés, cornichons, salade	
<b>Poulet</b> .....	16,00€
poulet, cheddar, chorizo, sauce burger de la cheffe, tomates fraîches, salade, oignons rouges	
<b>Fraicheur</b> .....	18,00€
steak haché maison, tomates fraîches, mozzarella, pesto de tomates, basilic, oignons rouges	
<b>Végé</b> .....	16,00€
Pavé de légumes, miel, tomates fraîches, concombres, poivrons marinés, oignons rouges, salade	

### Menu DES PETITS REXOIS

1 sirop ou diabolo au choix

+

1 mini burger au choix parmi ceux à la carte  
et ses potatoes maison

+

1 boule de glace ou une glace à l'eau

10€



# NOS MENUS

Menu

## DÉCOUVERTE

### Entrée

29€

Flan aux courgettes et tomates

### Plat

Brochette de crevettes, citron et poivrons  
accompagné de riz et légumes

ou

Poulet à la moutarde et vin blanc  
accompagné de pommes au four et légumes

### Dessert

2 boules de glace au choix

Menu

## REXOIS

### Entrée

38€

Melon charentais, jambon cru et cognac

### Plat

Assiette terre et mer (Filet de bœuf, tataki de thon et crevettes)  
accompagné de pommes au four et salade

ou

Magret de canard accompagné de pommes au four et salade

### Dessert

Dessert au choix a la carte



## DESSERTS

Banoffee .....	8,50€
Fondant double chocolat .....	9,50€
Crème brûlée aux noisettes .....	8.00€
Brochette de fruits de saison et chocolat fondu maison .....	8,00€
Café gourmand .....	8,50€

## GLACES

<b>Dame Blanche</b> .....	8,50€
3 boules de glace vanille, coulis de chocolat blanc, chantilly, copeaux de chocolat	
<b>Café Liégeois</b> .....	8,50€
2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, coulis chocolat, chantilly, copeaux de chocolat	
<b>Chocolat Liégeois</b> .....	8.50€
2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, espresso, coulis chocolat, chantilly, copeaux de chocolat	
<b>Noisette Liégeoise</b> .....	8,50€
2 boules de glace noisette, 1 boule de glace vanille, coulis de noisette, chantilly, copeaux de chocolat	
<b>Pipermint Get 27</b> .....	9,00€
2 boules de glace menthe-chocolat, 4cl de Get 27, copeaux de chocolat	
<b>Colonel</b> .....	9,00€
2 boules de glace citron vert, 4cl de vodka, citron vert	

### Boules de glace

1 boule	2,30 €
2 boules	4,40 €
3 boules	6,50 €

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

### PARFUMS DE GLACES :

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