

Les Boissons sans Alcool

Schweppes (virgin mojito ou agrumes), 25 cl	3,50 €
Orangina, 25 cl	3,30 €
Ica-Tea, 25 cl	3,50 €
Jus d'orange, d'ananas, tomate ACE 25 cl	3,20 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, 33 cl	3,50 €
Perrier, 33 cl	3,50 €
Oasis tropical, 33 cl	3,20 €
Diabolo, 25 cl	2,50 €
Fanta, 33cl	3,50 €
Sirop à l'eau, 25 cl	1,80 €
San Pellegrino, 1 l	5,00 €
San Pellegrino, 50 cl	3,00 €
Vittel, 1 l	5,00 €
Vittel, 50 cl	3,00 €
Supplément sirop	0,30 €

fraise, grenadine, menthe verte, menthe glaciale, bonbon fraise, citror, pêche, melon, violette, barbe à papa, cerise

Nos Apéritifs

Ricard, 3 cl	2,80 €
Suze, 3 cl	3,00 €
Campari, 4 cl	3,20 €
Porto rouge ou blanc, 6 cl	3,30 €
Martini blanc ou rouge, 6 cl	3,60 €
Américano maison, 8 cl	4,30 €
Kir , 12 cl, Cassis, Mûre, Pêche	3,70 €
Kir Royal, 12 cl, Cassis, Mûre, Pêche	7,70 €
Champagne Veuve Pelletier, 12 cl	6,50 €
Champagne Veuve Pelletier, 75 cl	40,00 €

Nos Cocktails avec Alcool

Whisky coca	6,50 €
J&B, coca-cola	
Calpiroska	7,00 €
Citron vert, cassonade, vodka	
Gin Fizz	7,00 €
Gin, citron, cassonade, perrier	
Planteur	7,00 €
Rhum brun, goyave, ananas, oranges, sirop de grenadine	
Tequila Sunrise	7,00 €
Tequila, orange, grenadine	
Blue lagoon	7,00 €
Vodka, Curaçao, citron	
Mojito	7,00 €
Rhum, citron vert, menthe, sirop de canne, Perrier	
Cuba Libre	7,00 €
Rhum, citron vert, Coca-Cola	
Apérol Spritz	7,00 €
Apérol, Prosecco, Perrier	
Pina Colada	7,00 €
Rhum, Ananas, Lait de coco	

Les Formules du GARAGE

La Formule **Express** complète

16,00€

Plat et dessert

13,20€

Entrée et plat

13,20€

Uniquement les midis du lundi au vendredi

La Formule du GARAGE

Entrées :

Saumon fumé, et crevettes roses fraîches

ou Salade du chef

ou Assiette Ardennaise

Infos :



Tous nos plats sont faits maison élaborés avec des produits frais

Les Boissons locales

Cidre Le Joyeux, 33 cl, - 5,5% Alc	4,00 €
Cidre entre brut et demi-sec de Lalobbe	
Jus de pomme, Jus de Pom'Raisin, 25 cl	3,50 €
Pur jus, sans colorant, ni conservateur de Lalobbe	
Pom'Fraise Pétillant, 27,5 cl	3,70 €
Jus de pomme frais pétillant de Lalobbe	

Nos Cocktails sans alcool

AFTERGLOW	6,50 €
Jus d'orange, Jus d'ananas, Sirop de grenadine	
CENDRILLON	6,50 €
Jus de citron, Jus d'orange, Jus d'ananas	
FUN HOUSE	6,50 €
Sirop de barbe à papa, Jus de pomme, Limonade	
VIRGIN MOJITO	6,50 €
Cassonade, menthe, citron, limonade	
INDIEN	6,50 €
Grenadine, orangea	

Nos Whiskys

J&B, 4 cl,	5,50 €
Bellevoe Premium whisky Français tourbé, 4 cl,	8,50 €
The Glenlivet, 4 cl,	6,50 €
Chivas Regal 12 ans, 4 cl,	7,00 €
Glenmorangie, 10 ans, 4 cl,	7,00 €
Togouchi Premium whisky Japonais, 4 cl	7,50 €

Nos Bourbons

Jack Daniel's, 4 cl	6,00 €
Bourbon Bulleit, 4 cl	5,50 €
Jack Daniel's Single Barrel, 4 cl	7,00 €

Nos Rhums

Diplomatico, 4 cl,	6,50 €
Black Spiced Karken, 4 cl	6,00 €
Don Papa, 4 cl	6,50 €
Bumbu, 4cl	6,50 €
Rhum arrangé, 4cl	5,80 €
Barane-Cacao, Vanille-Noix de Macadamia, Mangue Passion, Ananas-Coco	

Nos Entrées Maison

Triologie de Tomates Mozzarella	7,20 €
Huile d'olive et basilic	
Assiette Ardennaise	8,50 €
Terrine Rimbaud, saucisson sec, jambon sec, cornichons	

Assiette de la mer	9,00 €
Saumon fumé, crevettes roses fraîches	

Tartare de saumon et avocat	9,80 €
Pomme granny Smith	

Moules farcies (neuf pièces)	7,30 €
-------------------------------------	--------

Foie Gras de Canard maison	10,20 €
Confit d'oignons rouges maison, pain d'épice	

Nos Plats Maison

Andouillette Grillée	13,70 €	Bavette à l'échalote	15,30 €
Sauce moutarde à l'ancienne maison		Salade & frites fraîches*	
Carpaccio de boeuf	15,00 €	La Rustique (cuisson 10min)	15,50 €
Parmesan, roquette, vinaigre balsamique		Camembert au four, charcuteries du moment	
Salade & frites fraîches*		Salade & frites fraîches*	

Filet mignon en croûte de persil	16,50 €	Ribs de porc	16,00 €
Salade & frites fraîches*		Sauce barbecue	
		Salade & frites fraîches*	

Entrecôte de boeuf	18,50 €	Tartare de Boeuf au couteau	15,90 €
Sauce roquefort		Préparé par nos soins, sauce maison	
Salade & frites fraîches*		Salade & frites fraîches*	

Pierrade (env. 250g par viande)	20,00 €	Magret de Canard entier	17,50 €
Canard Fajet, boudin blanc, rumsteck à cuire soi-même à table,		Sauce au poivre vert maison	
Salade & frites fraîches*		Salade & frites fraîches*	

Fricassée de Boudin Blanc à L'Ardennaise	14,50 €	Fish and chips de cabillaud	15,80 €
Boudin blanc de Haybes, lardons		Fait maison avec sauce béarnaise	
Salade & frites fraîches*		Salade & frites fraîches*	

Pavé de saumon	16,00 €
Sauce citronnée maison	
Riz	

*Accompagnements au choix (haricot vert, ratatouille maison, tagliatelle, purée maison)

Nos Croûtes Maison accompagnées de salade

Réalisées à la demande, à la minute, avec des produits frais (cuisson 10 min)

L'Ardennaise accompagnée de salade	12,90 €
Crème fraîche, oignons frits, lardons, emmental râpé	

L'Italienne accompagnée de salade	13,70 €
Sauce tomate à l'origan, tomates séchées, mozzarella, jambon sec, parmesan	

La Chef accompagnée de salade	12,90 €
Sauce tomate cuisinée, champignons frais, jambon blanc, olives noires, emmental râpé	

La Rethéloise accompagnée de salade	13,80 €
Crème fraîche, Maroilles, Boudin blanc de Haybes	

La Montagnarde accompagnée de salade	14,20 €
Crème fraîche, lardons, pommes de terre maison, Blochon des Ardennes, oignons frits	

La Fermière accompagnée de salade	14,30 €
Crème fraîche, oignons frits, chèvre, miel des Ardennes, thym	

L'Atlantique accompagnée de salade	15,10 €
Crème aneth, saumon fumé, oignons rouges, parmesan	

Nos Salades Composées Maison

La César Salade, lard grillé, olives noires, parmesan, oignons rouges, poulet mariné, oeuf poché, croûtons, sauce César

La Végétarienne Salade, tomates, oignons rouges, emmental, olives noires, concombres, avocats, émincés de champignons

La Frontalière Salade, tomates, olives noires, mini camembert frit, dés d'emmental, râpé de lardons

L'Ardennaise Salade, tomates, olives noires, jambon cru, oeuf, emmental, oignons rouges, mais

La Chèvre Salade, tomates, emmental, chèvre chaud sur toasts, miel des Ardennes, oignons, cerneaux de noix, mais, râpé de lardons

La Campagnarde Salade, tomates, oignons rouges, boudin blanc de HAYBES, lardons, pommes de terre sautées, oeuf poché

La Nordique Salade, saumon fumé, citron, crevettes roses fraîches, blinis, avocat, miettes de surimi

La Pérégourdine Salade, tomates, magret de canard, foie gras maison, gésiers de poulet, pignons de pin

L'Estivale Salade, Melon, mozzarella, jambon cru, tomates, olives noires, concombres, parmesan

Nos Planches Apéros

Planchette de fromages Ardennais	7,50 €
Planchette de charcuteries	7,50 €
La croquante	9,80 €
Mozzarella sticks, oignons rings, samoussa bœuf, aile de poulet	

La planche du Garage	13,50 €
Charcuteries et fromages Ardennais	

Nos Digestifs

Get 27, 4 cl	4,50 €
Calvados, 4 cl	4,90 €
Gin, 4 cl	5,00 €
Poire, 4 cl	4,90 €
Cointreau, 4 cl	4,90 €
Bailey's, 4 cl	4,90 €
Cognac, 4 cl	5,00 €
Get 31, 4 cl	5,00 €
Get X-Cold, 4 cl	5,50 €
Vodka, 6 cl	5,20 €

Nos Bières Locales

Cuvée d'Arthur Triple 33 cl – 9°	4,50 €
La Cuvée du Garage, 33 cl – 6,8°	4,50 €
Ardwen Blonde 33 cl – 5,6°	4,80 €
Hop's Cure – 8°	4,80 €
Cerise, 33 cl – 4,5°	4,80 €

Menu Enfant (jusqu'à 8 ans) Pour nos petits mécanos nous vous proposons	Steak, frites ou Muggets, frites ou <i>Jambon blanc, purée maison</i> ** <i>Kinder surprise glacée</i> ** <i>Une boisson sans alcool au choix (25 cl)</i>
8,40€	

La Carte des Vins

Vin au verre et au pichet	 verre	 25 cl	 50 cl
Merlot Rouge	3,10 €	5,60 €	8,80 €
Cinsault Rosé	3,10 €	5,60 €	8,80 €
Chardonnay Blanc	3,10 €	5,60 €	8,80 €

Vins rosés

Uby Côtes de Gascogne « Les Tortues », la bouteille de 75 cl	16,00 €
--	---------

Provence Golf Maurin des Maures, la bouteille de 75 cl	17,50 €
--	---------

Vins rouges

L'Excellence de Saint-Laurent, Saint-Chinian, la bouteille de 75 cl	18,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil D.Mabileau, la bouteille de 75 cl	22,00 €
Château Barrail Larose, St Emilion, la bouteille de 75 cl	26,00 €
Château Barrail Larose, St Emilion, la bouteille de 37,5 cl	14,00 €

Vins blancs

Monbazillac Bajac Moelleux, la bouteille de 75 cl	27,00 €
Monbazillac Bajac Moelleux, la bouteille de 37,5 cl	15,00 €
Uby Côtes de Gascogne Tortues Moelleux, la bouteille de 75 cl	19,50 €

Le coin des Burgers Maison

Steak haché frais Français 150g, 100% pur bœuf
Pain artisanal de la Boulangerie Bleue à Mézières

Accompagnés de salade et de frites fraîches

Le Garage	13,50 €
Salade, tomates, oignons, cornichons, steak haché, emmental	

La Bougie	14,30 €
Salade, tomates, oignons, cornichons, steak haché, Camembert Ardennais	

La Soupage	14,90 €
Salade, tomates, oignons, cornichons, steak haché, Tomme des Ardennes	
tranche de lard fumé.	

La Bielle	14,90 €
Salade, tomates, oignons, steak haché, chèvre, miel Ardennais	

Le Courroie	15,20 €
Salade, tomates, oignons, cornichons, steak façon « tartare » poêlé, tranche de cheddar	

La Suspension	16,10 €
Saumon fumé, crème aneth, emmental, oignons rouges	

Le Chef	17,50 €
Salade, confit d'oignons au safran Ardennais, steak haché, pain d'épice, foie gras maison	

L'Enjoliveur	15,50 €
Salade, tomates, oignons rouges, oignons rings, sauce curry, fromage Mme Loik, steak de poulet	

L' Avesnois	14,80 €
Salade, tomates, galette de pommes de terre, sauce Piccadilly, oignons rouges, cornichons, steak haché, Maroilles	

Le Piston	14,90 €
Salade, tomates, oignons, cornichons, bacon, steak haché, emmental, œuf sur le plat	

Le V12	15,10 €
Salade, tomates, oignons rouges, steak haché, tranche de lard, galette de pommes de terre, raclette	

L'injecteur	15,90 €
Salade, tomates, oignons, cornichons, boudin blanc de Haybes, pommes caramélisées, steak haché	

Le Double Pneu	16,90 €
Salade, tomates, oignons, cornichons, emmental, double steak haché	

Le Végé	13,50 €
Salade, tomates, oignons, cornichons, steak de soja, sauce fromagère	

