

# Boissons

## ■ Apéritifs

Kir 10 cl cassis, framboise, mûre, pêche, cerise, violette, pamplemousse	3,10 €
Kir pétillant 10 cl	5,00 €
Coupe pétillant 10 cl	4,80 €
Kir royal 10 cl	8,60 €
Coupe de champagne 10 cl	8,40 €
Pastis, Ricard 2 cl	2,90 €
Martini, Suze, Raphaël, Guignolet, Muscat 7 cl	3,50 €
Porto rouge ou blanc 7 cl	3,50 €
Martini-Gin, Suze-cassis 7 cl	4,00 €
Cidre brut 25 cl	3,90 €

## ■ Les cocktails

Planteur 15 cl	7,50 €
Mojito 12 cl	7,00 €
Americano maison 9 cl	6,50 €

## ■ Sans alcool

L'Express (sans alcool) 12 cl orange, ananas, abricot	5,50 €
Virgin Mojito 12 cl	6,00 €

## ■ Boissons fraîches

Jus de fruits 25 cl orange, ananas, tomate, abricot	3,10 €
Coca Cola, Coca zéro 33 cl	3,00 €
Orangina 25 cl	3,30 €
Finley, Finley orange sanguine 20 cl	3,50 €
Badoit 33 cl	3,70 €
Diabolo 20 cl	2,30 €

## ■ Les whiskies

	2 cl	4 cl
Scotch Clan Campbell	2,80 €	4,60 €
Irish whiskey Jameson, Paddy	2,90 €	4,80 €
Bourbon Jack Daniel's	2,90 €	4,80 €
Knockando Pur Malt		6,50 €
Aberlour Marie d'Ecosse		6,90 €

## ■ Les bières

Pression 1664 25 cl	3,00 €
Pression Grimbergen 25 cl	3,50 €



PRIX NETS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## Entrées

■ Entrée du jour	6,00 €
■ Soupe du moment	6,00 €
■ Assiette du maraîcher	6,00 €
■ Rillettes de poisson	7,00 €
■ Planche de charcuterie	9,00 €
■ Saumon fumé et sa crème ciboulette	11,00 €
■ Cassolette de St-Jacques, fondue de poireaux et magret de canard fumé	12,50 €
■ Foie gras de canard maison et ses toasts	14,00 €

## Salades

■ L'Express <i>salade, saumon fumé, foie gras, St-Jacques, magret fumé, crevettes</i>	17,50 €
■ Océane <i>salade, saumon fumé, crevettes, rillettes de poisson</i>	15,50 €
■ Chèvre chaud <i>salade, toasts de chèvre au miel, lardons, croûtons</i>	14,50 €
■ Fraîcheur <i>salade, betteraves, tomates, carottes, concombres</i>	13,50 €

## Fruits de Mer

■ 6 huîtres	8,50 €
■ 9 huîtres	12,50 €
■ 12 huîtres	16,50 €
■ Bolée de bulots	8,50 €
■ Bolée de crevettes	8,90 €
■ Assiette dégustation <i>3 huîtres, 4 crevettes, bulots</i>	8,90 €
■ Assiette marine <i>6 huîtres, 6 crevettes, bulots</i>	15,90 €

## Moules Selon saison

■ Moules marinières	12,50 €
■ Moules à la crème	13,00 €
■ Moules au curry	13,50 €

## Poissons

- Suggestion du chef 10,90 €
- Pavé de lieu jaune, *tapenade et son écrasé de pommes de terre* 16,00 €
- Filet de cabillaud, *crumble de chorizo, wok de légumes* 16,90 €
- Brochette de St-Jacques *au beurre blanc* 18,00 €
- Médaillon de lotte *lardé, sauce vierge* 18,50 €
- Filet de haddock vapeur *et ses pommes de terre, sauce rouille* 18,00 €
- Choucroute de la mer *cabillaud, St-Jacques, haddock, lotte* 19,90 €

## Viandes

- Suggestion du chef 10,90 €
- Pièce du boucher, frites, salade 12,00 €
- Suprême de volaille à la forestière 16,00 €
- Souris d'agneau confite maison *au thym et à l'ail* 18,50 €
- Filet de bœuf grillé (250g) 23,00 €
- Entrecôte (250g), frites maison 18,50 €
- Super entrecôte (400g), frites maison 25,00 €

## Carpaccio Tartare, Burger

- Carpaccio de bœuf au pesto, *parmesan, frites maison* 14,00 €
- Carpaccio de bœuf aux câpres et anchois, *tomates confites, frites maison* 14,00 €
- Tartare de bœuf préparé, *frites maison* 18,00 €
- L'Express Burger 15,00 €  
*Salade, steak haché, tomate, fromage burger, oignon rouge, sauce burger*

## Formules

16 € le midi

19 € soir,  
week-end et jour férié



Entrée du jour  
Rillettes de poisson  
Assiette du maraîcher  
Soupe du moment



Suggestion du chef,  
poisson ou viande  
Pièce du boucher,  
frites maison, salade



Dessert du jour  
Assiette de fromages  
Salade de fruits frais  
Mousse au chocolat  
Tiramisu poire, chocolat  
Coupe 2 boules de glace  
*(parfum au choix)*

Formule 13,50 € le midi  
*au choix dans le menu à 16 €*

Entrée + plat  
ou  
Plat + dessert

## Petit Cheminot

8,50 €

*(Enfants - 10 ans)*

Jambon frites maison  
Steak haché frites maison  
Poisson riz



Mousse au chocolat  
2 boules de glace  
Fromage blanc

## *Menu* à 26 €

Assiette dégustation  
Saumon fumé, crème ciboulette  
Planche de charcuterie

Entrecôte grillée, frites maison  
Filet de cabillaud, crumble de chorizo, wok de légumes  
Brochette de Saint-Jacques au beurre blanc  
Suprême de volaille à la forestière

Dessert au choix

*Café / thé gourmand, coupe alcoolisée : supplément de 3 €*

## *Menu* à 32 €

Foie gras maison  
9 huîtres  
Cassolette de Saint-Jacques, fondue de poireaux et magret fumé

Choucroute de la mer  
Médaille de lotte lardé, sauce vierge  
Souris d'agneau confite maison, au thym et à l'ail  
Filet de bœuf, frites maison

Dessert au choix

# Carte des vins

## Nos Vins Blancs

	75 cl	37,5 cl
AOP Cheverny « Les Vieilles Serres » Bellier	21 €	15,50 €
AOP Coteaux-du-Giennois « Montagnes Blanches » Balland Chapuis	28 €	
AOP Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie « Le Fleuron » Chéreau Carré	18 €	
AOP Alsace Riesling « Domaines Schlumberger » Les Princes Abbés	27 €	
IGP Côtes-de-Gascogne « Villa Dria » Colombard Sauvignon	21 €	
IGP Côtes-de-Gascogne « Villa Dria » Gros Manseng (moelleux)	25 €	
IGP Oc « Cour des Dames » Chardonnay	22 €	
AOP Côtes de Provence Estandons Vignerons	26 €	

## Nos Vins Rosés

	75 cl	37,5 cl
AOP Côtes-de-Provence « Héritage » Estandon Vignerons	24 €	
IGP Méditerranée « Wild Rosé » Sumeire	21 €	
IGP Oc « Cour des Dames » Grenache	20 €	
AOP Bordeaux Clairet « Château Landereau » Bruno Baylet	22 €	15,50 €
AOP Touraine « Domaine des Grandes Espérances » Saget La Perrière	23 €	

## Nos Vins Rouges

	75 cl	37,5 cl
AOP Saumur-Champigny « Les Longes »	23 €	16 €
AOP Bordeaux Supérieur « Château Landereau » Bruno Baylet	22 €	
AOP Bordeaux Côtes-de-Bourg « Château Govain »	22 €	
AOP Haut-Médoc « Château du Ha »	29 €	
AOP Côtes-du-Rhône « Gentilhomme » Ogier	20 €	15 €
AOP Bourgogne Passetoutgrain « Albert Bichot »	30 €	
AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil « Eric Bureau »	24 €	
AOP Pic-Saint-Loup « Château de Lancyre »	26 €	
AOP Alsace Pinot Noir « Domaines Schlumberger » Les Princes Abbés	32 €	

AOP : Appellation  
d'Origine Protégée.  
IGP : Indication  
Géographique Protégée.  
VMQ : Vin Mousseux  
de Qualité.

# Carte des vins

## Vins en Pichet

	25 cl	50 cl	75 cl
IGP Blanc Sauvignon Tolosan	6 €	10,50 €	14 €
Rosé Cinsault Oc	5,50 €	9 €	12 €
Rouge Merlot Oc	5,50 €	9 €	12 €

## Vins au Verre

### ■ BLANCS

	12 cl
AOP Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie « Le Fleuron » Chérreau Carré	3,20 €
AOP Alsace Riesling « Domaine Schlumberger »	4,70 €
IGP Côtes-de-Gascogne « Villa Dria » Colombard-Sauvignon	3,60 €
IGP Oc Chardonnay « Cour des Dames »	3,70 €
IGP Côtes-de-Gascogne « Villa Dria » Gros Manseng (moelleux)	4,20 €

### ■ ROSÉS

IGP Oc « Cour des Dames » Grenache	3,00 €
IGP Méditerranée « Wild rosé » Sumeire	3,40 €
AOP Touraine « Domaine des Grandes Espérances »	3,90 €

### ■ ROUGES

IGP Merlot Pays d'Oc	2,80 €
AOP Côtes-du-Rhône « Gentilhomme » Ogier	3,50 €
AOP Saumur Champigny « Les Longes »	3,90 €
AOP Haut-Médoc « Château du Hâ »	4,90 €
AOP Bordeaux Supérieur « Château Landereau » Baylet	3,70 €

## Nos Champagnes et effervescents

	75 cl
AOP Champagne Brut « André Legrand »	50 €
VMQ Blanc de Blancs « Louis Meynard »	29 €

## Eaux

	50 cl	1 L
Plancoët	3,50 €	4,50 €
Plancoët fines bulles	4,00 €	5,00 €
Evian	3,50 €	4,50 €
Badoit	4,00 €	5,00 €



*L'Express*

RESTAURANT • BRASSERIE

Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment gustatif  
et vous remercie de votre visite.

