

Restaurant

Concordia

Famille Somers depuis 1953



Tél:04 252 29 15.

N.E.:0421 959 205.

Pas D'American Express ni de Diners.

Visa, Eurocard ,Maestro et espèces acceptées.

*Nous mettons continuellement tout en œuvre pour la
sécurité de nos clients et celle de notre personnel.*

APERITIFS

Apéritif «Maison » (Méthode Champenoise avec Crème de Framboise ou Crème de Violette)			5.65
Prosecco (bouteille de 20 cl)	11.40	Gin	5.80
Martini Rouge - Blanc	4.50	Bacardi	5.70
Vin blanc moelleux "Charmes"(Gascogne)	5.80	Picon	5.70
Porto Rouge	4.70	Whisky (JW ou JB)	5.80
Kir (au cassis)	4.50	Pisang	5.60
Kir (à la pêche)	4.65	Pineau des Charentes	5.15
Gancia	4.65	Spritz	8.20
Campari	5.70	Ricard	5.90

Accompagnement (tonic-orange-soda-vin blanc) 1.10

HORS D'OEUVRES

Le Saumon Fumé aux Echalotes	13.40	Tomate aux Crevettes Grises	16.95
Les Goujonnettes de Sole Tartare	15.50	Fondus au Parmesan	13.50
Scampis Frits (2 Sauces)	16.70	Les 6 Escargots de Bourgogne	13.90
Scampis à la Crème (av ou ss Ail)	17.30	Cervelle Tartare	14.45
Toast aux Champignons	8.70	Cervelle Meunière	16.85
Toast aux Anchois	8.65	Cervelle Beurre Noir	16.85
Filets de Hareng garnis	8.30	Cuisses de Grenouilles à l'Ail	12.45
Croquettes de Volailles	11.95	Cuisses de Grenouilles à la Crème	14.45

SALADES

La Salade de Chèvre Chaud Lardé	14.75	La Salade de Crevettes Grises	16.95
La Salade de Scampis (avec ou sans Ail)	16.00	La Salade de Volaille façon Wok	17.95
Le Camembert Fondu et sa Salade	16.45	La Salade aux Lardons	13.55

BOEUF (Blanc Bleu Belge)

Filet Américain	19.55	Steak Haché Nature	19.90
Rumsteck Nature	20.80	Steak Haché à la Lyonnaise	23.15
Filet Pur Nature	28.20	Le Pavé Nature	23.05
Châteaubriand Nature (2 cts)	56.70	Brochette Nature	21.50
Entrecôte Nature (2 cts)	47.65		

SAUCES

Faites maison dans la tradition

Béarnaise	3.45	Champignons Crème	3.85
Poivre vert crème	3.45	Champignons Sautés	3.45
Tomate	1.30	Provençale	3.45
Maison (Béarnaise et Tomate)	3.45	Mayonnaise – Tartare	1.15

VEAU

Côte de Veau Nature	21.95	Tête de Veau (maison) en Tortue	19.90
Côte de Veau Champignons Crème	25.80	Tête de Veau (maison) à la Française	19.90
Côte de Veau Grand-Mère ou à la Lyonnaise	25.30	Rognons de Veau Dijonnaise	22.75
Côte de Veau Concordia	28.15	Rognons de Veau à la Liégeoise	22.75

BOULETS

2 Boulets Sauce Lapin ou Tomate	14.50	2 Boulets sauce Provençale	16.65
---------------------------------	-------	----------------------------	-------

DIVERS

Jambonneau Grillé sauce Béarnaise ou à la Moutarde à l'Ancienne	20.50	Spaghetti à la Tartufata	18.45
Jambonneau Grillé au Miel et à la Moutarde de Meaux	20.50	La Choucroute Garnie à l'Alsacienne (en saison)	20.75
Lapin à la Leffe et aux Pruneaux, frites	18.95	La Choucroute Jambonneau (en saison)	18.75
La Salade Liégeoise	15.95	Le Faisan à la Brabançonne (en saison)	25.50
Tagliatelles aux Scampis et Copeaux de Parmesan	19.70	Le Civet (en saison)	20.50

LEGUMES

Salade Verte (mayonnaise ou vinaigrette)	2.95	Salade de Tomates	3.40
Salade Mixte	3.80	Compote de Pommes	3.80
		Jardinière de Légumes	7.80

VOLAILLES

La Fricassée de Volaille à la Leffe	20.95	Vol au Vent , frites	15.75
1/2 Poulet Chaud , Salade ou Compote	16.60	Escalope Nature	16.85
1/2 Poulet Champignons à la Crème	17.35	Escalope Milanaise ou Viennoise	18.25

en saison

MOULES DE ZELANDE

Casserole (sans frites)

Nature	22.95	A l'Escargot	25.05
Au Vin Blanc	24.20	A l'Ail	23.45
Au Safran	25.05	A la Crème	24.00
A la Leffe	24.20	A la Crème et à l'Ail	24.50
A la Provençale	25.05	A La Liégeoise (Genièvre flambé Crème)	25.45
A l'Ardennaise	25.05		
	Pommes frites 2.00	Frites saucées 2.80	

POISSONS

Truite aux Amandes à la Crème	19.55	Le Pavé de Saumon à l'Oseille p.nat.	20.70
Truite Meunière, p. nat. ou frites	16.55	Daurade Panée Sauce Gribiche frites	22.65
Sole Meunière, p.nat. ou frites	32.05	Sole Grillée, Sauce Tartare, frites	32.05
La Bouillabaisse de la Mer du Nord	18.90	Cabillaud à la Normande p.purée	24.95

ENFANTS

Max. 12 ans

Le boulet Sauce Lapin ou Sauce Tomate frites	10.40	Américain frites	14.95
Steack Haché frites	14.95	Fricandelle frites	8.90
		Spaghetti Crème Jambon	8.95

DESSERTS

Beignets aux Pommes	5.45	Mousse au Chocolat	5.55
Crème Brulée	7.20	Dame Blanche	5.55
Crème Brulée Flambée à l'Amaretto	8.50	Coupe Brésilienne	5.55
Crêpes Paysanne	4.00	Coupe Panachée (2 boules)	3.85
Crêpe Mikado	8.50	Café Liègeois	5.55
Crêpes Flambées	6.85	Sorbet (citron-framboise)	5.25
Baba au rhum	8.80	Profiteroles au Chocolat	7.15
Tiramisu au speculoos	8.50	Nougat Glacé Maison et son Coulis de Fruits Rouges	6.50

BOISSONS CHAUDES

Thé	2.50 à 3.95 (Cannelle)	Espresso	2.70
Café	2.70	Cappuccino	3.05
Décaféiné	2.70	Irish Coffee	8.25

BOISSONS FROIDES

Jupiler	2.70	Lipton Ice Tea	2.70
Jupiler sur pied	3.15	Schweppes Tonic	2.65
Jupiler NA	2.85	Eau 50 cl légèrement Pétillante	3.80
Leffe	3.45	Schweppes Agrum	2.75
Fanta	2.55	Eau Platte 50 cl	3.80
Curtius	6.95	Jus de Tomate	2.75
Liégeois	2.80	Jus d'Orange	2.75
Eau Platte ou Pétillante	2.45	Coca Cola, Coca Ligh, Coca Zéro, Sprite	2.50
Vin Blanc - Rosé - Rouge	le verre: 3.10	1/4L: 6.00	1/2L: 11.70

VINS ROUGES

	75 cc	37.5 cc
<u>VINS DE PAYS</u>		
Domaine de l'ESTAGNOL-Languedoc Montpeyrroux	23.90	
Château PARAPPON – Costières de Nîmes Bio	25.80	
Château du DONJON – Minervois	26.00	
COTES DE ROUSSILLON, Domaine Sarda – Mallet Bio	29.80	
<u>BORDEAUX</u>		
Château LACAUSSE ST-MARTIN Blaye Côtes de Bordeaux	25.95	16.55
Château LA GARENNE, Lussac Saint Emillion	26.90	16.55
Château DAVID, Médoc cru bourgeois	30.70	17.05
Château VICTORIA, Haut-Médoc cru bourgeois	39.20	
Château MOULIN BELLEGRAVE, St Emilion Grand Cru	52.45	
Château LA COMMANDERIE, Saint Esthèphe, cru bourgeois	58.80	33.65
<u>BOURGOGNE</u>		
MERCUREY ,1er Cru Clos L'Evêque	56.45	
<u>BEAUJOLAIS</u>		
SAINT AMOUR, Domaine de Lucie	32.85	19.60
BROUILLY , Château de Corcelles	32.85	
<u>COTES DU RHONE</u>		
Domaine FOND CROZE Confidence	26.95	
BEAUMIRAIL, Vacqueyras AOP, Les Vignerons de Gigondas	35.95	22.95
<u>LOIRE</u>		
CHINON les Gravières, Couly-Dutheil	33.10	
SANCERRE, Chateau Balland, La Grande Maison	38.90	21.20
<u>ITALIE</u>		
SANTERESA PRIMITIVO, Del Salento	24.50	
MOMA, Rubicone IGT, Umberto Cesari	35.60	
<u>ESPAGNE</u>		
RAMON ROQUETTA Tempranillo, Catalunya (servi frais)	23.95	

Service et TVA compris

VINS BLANCS

	<u>3/4</u>	<u>1/2</u>
<u>VIN BELGE</u>		
DOMAINE DU CHENOY – Citadelle de Namur	31.50	
<u>VIN DE PAYS DU GARD</u>		
CHARDONNAY - Listel	22.25	
<u>GASCOGNE</u>		
CHARMES Colombelle (moelleux)	26.50	
<u>BOURGOGNE</u>		
MÄCON_VILLAGE "Plaisance" - Thierry Drouin	30,95	
SAINT-VERAN – Marc Dudet	39.90	
CHABLIS 1er cru Fourchaumes – Maison Defaix	68.15	
<u>ALSACE</u> Bio		
PINOT BLANC – Domaine Bott – Geyl	26.40	17.50
PINOT GRIS – Domaine Bott – Geyl	34.30	20.60
<u>LOIRE</u>		
MUSCADET traditon – Louis Métaireau	28.45	16.60
SANCERRE - Chaumeau-Balland La Grande Maison	38.90	21.20
POUILLY FUME – Landrat – guyollot	49.50	
<u>ITALIE</u>		
MARANI Bianco Veronese IGT , Sartori Di Verona	29.95	

VINS ROSES

<u>PROVENCE</u>		
CUVEE CARTE NOIRE, Maître Vigneron de St Tropez	31.30	
<u>RHONE</u>		
TAVEL – Moulin de la Viguerie	28.75	
<u>ALSACE</u> Bio		
PINOT NOIR – Domaine Bott-Geyl	34.30	20.60

CHAMPAGNE / PROSECCO

POMMERY – Brut Royal	73.45	
CHARLYNE – Sélection – Brut	57.70	
GRAND VERNAUX- Brut Blanc de Blanc (méthode champenoise)	23.95	
PROSECCO ILCOLLE – Treviso	34.00	

DIGESTIFS

Genièvre	4.35	Poire	6.00
Cognac	6.00	Framboise	6.00
Cointreau	6.00	Grand Marnier	6.00
Calvados	6.00	Mandarine Napoléon	6.00
Vodka Wyborowa	6.00	Mirabelle	6.00
Grappa	6.00	Marc de Gewurztraminer	6.00
Armagnac	6.00	Amaretto	6.00
Limoncello	5.35	Baileys	5.90
Sambuca	5.65		