



Restaurant Dorival HIVER / WINTER

Ouvert samedi midi et soir

Dimanche midi

Vendredi soir à thème : 16/01 , 23/01, 06/02, 27/02, 06/03.

Pendant l'hiver, nous vous proposons une carte qui évolue régulièrement
selon l'arrivée des produits et présentée sur l'ardoise.

Prix en euros TTC

Le règlement s'effectue par carte bancaire ou en espèces, au comptoir.

Une liste des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos produits de saison sont sourcés par le chef Marcos Dömer.
Ils proviennent de petits producteurs engagés dans une démarche
d'agriculture raisonnée. Toutes nos viandes sont d'origine française.

l'APÉRO

COCKTAILS & BOISSONS ALCOOLISÉS

Caipirinha 9

Cachaca, sucre, citron vert

Mojito 9

Rhum, citron vert, menthe

Negroni 9

Campari, martini rouge, gin

French eleven 9

Blanquette, citron, gin

Banyuls La Serra 10

Grand Cru 2015 - 10cl

Bloody Mary 9

Vodka, jus tomate, citron, tabasco

St-Germain Spritz 9

Liqueur fleurs sureau, blanquette, soda

Aperol Spritz 9

Aperol, blanquette, soda

Limoncello Spritz 9

Limoncello, blanquette, soda

Gin tonic 8

Gin HTK et tonic

Byrrh garigette 9

Aperitif à base de vin aromatisé à la quinine, citron et tonic

Ricard 4

Martini blanc/rouge 5

Muscat 5

Kir vin blanc cassis5

Kir royal cassis7

BIÈRES & SOFTS

Estrella Damm 5

33cl - Bière catalan - Lager beer 4,6%

Soft de Fontestorbe 4

(33cl) Limonade bio / Tonic / Ice Tea

La Chouffe 7

33cl Belgian strong blonde 8,0%

Soft et jus de fruit 4

Coca, coca zero (33cl), orangina (25cl)
Orange, pomme, abricot, tomate (25cl)

Tripel Karmeliet 8

33cl bière Belge blonde Triple 8,4%

Bière Heineken 4

33cl Bière sans alcool 0%

Cocktails sans alcool 7

Virgin Mojito ou Caipirinha
Virgin Gin tonic

San Pellegrino (50cl) 4 / (1l) 6

Evian (50cl) 4 / (1l) 6

Perrier (33cl) 3,5

SNACKS

Falafel - 8

Servis avec sauce maison (V)

Planchette de charcuterie - 14

Sélection des viandes artisanales

Truitelle - 12

Petites truites de montagnes,
pain grillé

Burger - 14

Boeuf, poitrine de porc,
fromage de bethmale

Grande planche mixte - 36

Charcuterie, fromage & truitelle

Burger végétarien - 14

Falafel, fromage de bethmale,
sauce bbq maison

Frites - 6

Portion de frites & sauce

CARTE

MENU DORIVAL - 38

Entrée, plat & dessert au choix.

Veuillez consulter l'ardoise pour les plats et suggestions du jour.

MENU ENFANT - 12

.....
Mini burger ou portion falafel + frites + 1 boule de glace

POUSSÉ-CAFÉ

DIGESTIFS & BOISSONS CHAUDES

Cabanel menthe 5
Crème à la menthe 5cl

Espresso/ décaféiné /allongé 2

Armagnac - 5
Duc de Caramilhac 4cl

Double espresso 4

Jameson -6
Triple distilled Irish whiskey 4cl

Noisette 2,5

Baileys Irish Cream - 5
Liqueur à base de Whiskey 5cl

Café crème / Cappuccino 3,5

Irish coffee - 10
Café, whiskey, crème

Latté machiato 4,5

Espresso Martini - 10
Vodka, Kahlua, Espresso

Thé/Infusion 2,5

Banyuls La Serra - 10
Grand Cru 2015 - 10cl

The à la menthe fraîche 4

Limoncello -5
Liqueur à base de citron 5cl

Chocolat chaud 4,5

Brandy -8
Eau-de-vie de vin artisanale 4cl

Laphroaig -12
Islay single malt scotch whisky - 4cl