



Menu O'Bois Régal Jurbise

NOS APÉRITIFS :



Picon au vin blanc	8,00 €
Kir	7,00 €
Martini blanc ou rouge	8,00 €
Porto blanc ou rouge	7,00 €
Batida	7,00 €
Campari	8,00 €
Pisang	7,00 €
Ricard	8,00 €
Rhum/Whisky + coca	9,00 €
Spritz	9,00 €
Coupe de Cava	7,00 €
Pineau des Charentes blanc ou rosé	6,00 €
Supplément de jus	1,50 €

Nos cocktails

Kir cuberdon/violette	8,00 €
Maison classique : Pina Colada / Pisang / Jus d'orange	8,00 €
Maison spécial : Gin / Pecket violette ou cuberdon / Tonic	9,50 €

Nos sans alcool

Pisang sans alcool	6,00 €
Coco sans alcool : mélange de coco et de jus d'ananas	6,00 €

NOS BIÈRES :



Chouffe	6,00 €
Moinette	6,00 €
Chimay bleue	6,00 €
Liefmans	6,00 €

NOS SOFTS :

Verre d'eau	2,00 €
Verre d'eau + sirop au choix : grenadine, citron, menthe	2,00 €
Eau plate 1/2 litre	6,00 €
Eau plate 1 litre	9,00 €
Eau pétillante 1/2 litre	6,00 €
Eau pétillante 1 litre	9,00 €
Coca / Coca zéro	3,00 €
Ice Tea pêche/ Pétillant	3,00 €
Sprite	3,00 €
Fanta orange	3,00 €
Jus : Orange / Ananas	2,00 €





ATTENTION

Toutes les fondues fromage et la raclette sont à prendre par 2 personnes minimum, nous ne faisons pas de portions individuelles !

Cependant, les prix sont par personnes !

Exemple 1 : une table de 4 personnes, 2 personnes prennent la même fondue fromage Reblochon

= $28€ \times 2 = 56 €$ (pour 2 personnes)

Exemple 2 : cette même table de 4 personnes, 3 personnes prennent la même fondue fromage Reblochon

= $28€ \times 3 = 84 €$ (pour 3 personnes)

La raclette se fait de septembre à mars.(+/-)

Les fondues fromages et la raclette sont servies avec des morceaux de pains, une pomme de terre, salade et charcuterie.

Merci de votre compréhension et bon appétit !

NOS ENTREES

Starters 10 : mix de 10 pièces de fritures (oignons rings, chili cheese, stick de mozzarella; tenders)	12,00 €
Starters 20 : mix de 20 pièces de fritures (oignons rings, chili cheese, stick de mozzarella; tenders)	20,00€
Croquettes jambon - fromage faites maison	15,00 €
Croquettes chorizo faites maison	15,00 €



NOS PLATS :

Nos délicieuses fondues au fromage :

Servies avec morceaux de pains, salade, pomme de terre en chemise et charcuterie (jambon blanc "Gourmet", Chorizo, Rosette de Lyon et Jambon italien "Gusto")



La "Traditionnelle" fondue savoyarde : mélange de fromages suisse, de vin blanc, de kirsch et d'oignons cuits	25,00 €
La "Délicieuse" fondue au Reblochon : mélange de fromages suisse, de Reblochon, de lardons et d'oignons cuits .	28,00 €
La "Généreuse" fondue à la bière : mélange de fromages suisse: bière blonde d'ail, de lardons et d'oignons cuits	26,00 €
La "Somptueuse" fondue à la Truffe : mélange de fromages suisse: tapenade de truffe, vin blanc, d'ail et d'oignons cuits	29,00 €
La "Bellissima" fondue italienne : mélange de fromages suisses, ajout de parmesan, soupçon de Grappa; oignons cuits, huile d'olive; tomates séchées et d'origan	28,00€

Merci de vous placer ensemble si vous prenez la même fondue (ou face à face).



Notre délicieuse fondue à l'huile : bœuf Irlandais

Servie avec frites et salade

La "Savoureuse" fondue bourguignonne (270gr) 29,00 €

Supplément viande 9,50 €

Sauces chaudes : Béarnaise, poivre..... 3,50 €

Sauces froides : Mamy, papy, tartare 3,50 €

NOTRE RACLETTE :

Attention uniquement de septembre à mars !

Servie avec morceaux de pains, salade, pomme de terre en chemise et charcuterie (jambon blanc "Gourmet", Chorizo, Rosette de Lyon et Jambon italien "Gusto")

Il s'agit de la raclette façon suisse, avec la meule de fromage

28,00 €





NOS BURGERS :

Pour une question d'organisation en cuisine, nous ne modifions pas nos burgers, merci.

Tous nos burgers sont servis avec frites.

Classic : viande Black Angus, fromage, crudités, cornichons, bacon, oignons crispy, sauce classic	21,00 €
Truffe : viande Black Angus, fromage, crudités, œuf sur le plat, oignons crispy, parmesan et tapenade maison à la truffe	21,00 €
Mamie : viande Black Angus, fromage, crudités, bacon, oignons caramélisé; oignon ring, sauce secrète mamie.....	21,00 €
Papy : viande Black Angus, fromage, crudités, bacon, oignons caramélisés chorizo, oignon ring, sauce secrète papy	21,00 €
Grec : viande Black Angus, fromage, crudités, oignons crispy, tapenade d'olive, fromage fêta, feuille de vigne et sauce aïoli	21,00 €
Big Apple : viande Black Angus, fromage, crudités, morceaux de pommes avec Amaretto et cannelle; sauce beurre de cacahouète et crème de coco sucré-salée	21,00 €
Poulet : poulet maison, fromage, crudités, sauce au choix (poivre ou mayonnaise)	21,00 €
Rossini (uniquement en hiver) : viande Black Angus, tranche de foie gras fromage, crudités, sauce confiture de myrtilles avec son confit d'oignons ardennais	23,00 €
Body Burger : 2 viandes Black Angus, fromage, crudités, bacon, oignons crispy, oignon ring et sauce béarnais.....	25,00 €



NOS SAVOUREUSES GRILLADES

Servies avec salade, frites ou pomme de terre en chemise.

Le pavé de bœuf Irish 29,00 €

Les scampis 26,00 €

Les côtes d'agneau 28,00 €

Sauces chaudes : Béarnaise, poivre..... 3,50 €

Sauces froides : Mamy, papy, tartare 3,50 €



MENU ENFANT



Le burger : bun, haché pur bœuf, crudités, fromage, ketchup ou mayonnaise 15,00 €
Accompagné d'une compote de pomme et de frites

La fondue fromage : Savoyarde, accompagnée d'une pomme de terre de morceaux de pains 17,00 €

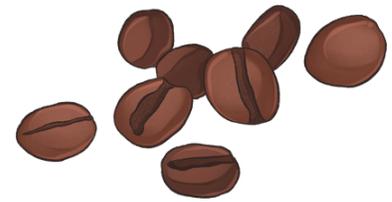
Le menu enfant comprend un dessert comprenant 3 boules de glaces (vanille, chocolat et fraise)

NOS DESSERTS :



Nos coupes de glaces et desserts :

La coupe aux fraises (de saisons).....	11,00€.
La coupe caramel beurre salé.....	11,00€
La dame blanche.....	11,00€
La dame noir.....	11,00€
Le moelleux au chocolat avec sa boule de glace vanille	9,00€
Le café gourmand.....	12,00€
La tarte Tatin.....	9,00€
La mousse au chocolat.....	9,00€
La boule de sorbet citron	3,50€



NOS CAFÉS :

Café	3,50 €
Espresso	3,50 €
Capuccino chantilly	3,50 €
Irish (Whisky) / Italian (Amaretto) coffee	9,50 €
French (Cognac) / Caribbean (Rhum) coffee	9,50 €
Thé "Harney and Sons"	4,50 €
Café / thé gourmand	12,00 €

NOS DIGESTIFS :

Amaretto	7,00 €
Cognac	9,00 €
Cointreau	8,00 €
Sambucca	8,00 €
Whisky	8,00 €
Grappa	8,00 €
Limoncello	7,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Bailey's	8,00 €
Rhum	8,00 €

NOS VINS :



Vins du patron :

Rouge, Blanc ou Rosé

Verre	50 cl	75 cl
4,00 €	10,00 €	18,00 €

Rouges :

Pinot Noir - SICILIA			
<i>Nez de fruits murs et notes épicées provenant du vieillissement en fut</i>			26,00 €
Mondeuse - SAVOIE			
Perrier et Fils			37,00 €
<i>Arômes de baies sauvages, épices mûres, de myrtilles et de poivre blanc</i>			
Primitivo Puglia - LENOS			
Patruno Pergniola			29,00 €
<i>Rouge très mûr et épicé</i>			
Costières de Nîmes - RHONE			
Valcombe			30,00 €
<i>Vin aux parfums puissants de violette et de cassis. La bouche est souple et harmonieuse</i>			

Blancs :

Apremont 100% Jacquère - SAVOIE			
Perrier et Fils			29,00 €
<i>Nez aux arômes de fleurs blanches et de pierre à fusil. La bouche est vive, minérales et citronnée</i>			
Grillo - SICILIA			
<i>Un bouquet tropical (mangue, papaye) avec des notes de fleurs blanches</i>			21,00 €

Rosés :

Gard IGP, La Nuit tous les Chats sont Gris- RHONE			
<i>Bouche onctueuse, fraîche, fruitée, croquante et équilibrée</i>			24,00 €
Le Grain d'Amour			
<i>Vin aux notes fraîches et délicieusement sucrées</i>			26,00 €



Menu O'Bois Régal Quevaucamps

NOS APÉRITIFS :



Picon au vin blanc	8,00 €
Kir	7,00 €
Martini blanc ou rouge	8,00 €
Porto blanc ou rouge	7,00 €
Batida	7,00 €
Campari	8,00 €
Pisang	7,00 €
Ricard	8,00 €
Rhum/Whisky + coca	9,00 €
Spritz	9,00 €
Coupe de Cava	7,00 €
Pineau des Charentes blanc ou rosé	6,00 €
Supplément de jus	1,50 €

Nos cocktails

Kir cuberdon/violette	8,00 €
Maison classique : Pina Colada / Pisang / Jus d'orange	8,00 €
Maison spécial : Gin / Pecket violette ou cuberdon / Tonic	9,50 €

Nos sans alcool

Pisang sans alcool	6,00 €
Coco sans alcool : mélange de coco et de jus d'ananas	6,00 €

NOS BIÈRES :



Chouffe	6,00 €
Moinette	6,00 €
Chimay bleue	6,00 €
Troll	6,00 €
Liefmans	6,00 €
St Feuillien	6,00 €
Orval	6,00 €
Duvel	6,00 €

NOS SOFTS :

Verre d'eau	2,00 €
Verre d'eau + sirop au choix : grenadine, citron, menthe	2,00 €
Eau plate 1/2 litre	6,00 €
Eau plate 1 litre	9,00 €
Eau pétillante 1/2 litre	6,00 €
Eau pétillante 1 litre	9,00 €
Coca / Coca zéro	3,00 €
Ice Tea pêche/ Pétillant	3,00 €
Sprite	3,00 €
Fanta orange	3,00 €
Jus : Orange / Ananas	2,00 €
Shweppes Tonic	3,00 €
Shweppes Agrumes	3,00 €
Fuze Tea Menthe/Lemon	3,00 €





ATTENTION

Toutes les fondues fromage et la raclette sont à prendre par 2 personnes minimum, nous ne faisons pas de portions individuelles !

Cependant, les prix sont par personnes !

Exemple 1 : une table de 4 personnes, 2 personnes prennent la même fondue fromage Reblochon

= $28€ \times 2 = 56 €$ (pour 2 personnes)

Exemple 2 : cette même table de 4 personnes, 3 personnes prennent la même fondue fromage Reblochon

= $28€ \times 3 = 84 €$ (pour 3 personnes)

La raclette se fait de septembre à mars.(+/-)

Les fondues fromages et la raclette sont servies avec des morceaux de pains, une pomme de terre, salade et charcuterie.

Merci de votre compréhension et bon appétit !

NOS ENTREES

Starters 10 : mix de 10 pièces de fritures (mix : oignons rings, chili cheese, stick de mozzarella; tenders,...	12,00 €
Starters 20 : mix de 20 pièces de fritures (mix :oignons rings, chili cheese, stick de mozzarella; tenders	20,00€
Croquettes: jambon - fromage faites maison	15,00 €
Croquettes: chorizo faites maison	15,00 €



NOS PLATS :

Nos délicieuses fondues au fromage :

Servies avec morceaux de pains, salade, pomme de terre en chemise et charcuterie (jambon blanc "Gourmet", Chorizo, Rosette de Lyon et Jambon italien "Gusto")



La "Traditionnelle" fondue savoyarde : mélange de fromages suisse, de vin blanc, de kirsch et d'oignons cuits	25,00 €
La "Délicieuse" fondue au Reblochon : mélange de fromages suisse, de Reblochon, de lardons et d'oignons cuits .	28,00 €
La "Généreuse" fondue à la bière : mélange de fromages suisse: bière blonde d'ail, de lardons et d'oignons cuits	26,00 €
La "Somptueuse" fondue à la Truffe : mélange de fromages suisse: tapenade de truffe, vin blanc, d'ail et d'oignons cuits	29,00 €
La "Bellissima" fondue italienne : mélange de fromages suisses, ajout de parmesan, soupçon de Grappa; oignons cuits, huile d'olive; tomates séchées et d'origan	28,00€

Merci de vous placer ensemble si vous prenez la même fondue (ou face à face).



Notre délicieuse fondue à l'huile : bœuf Irlandais

Servie avec frites, salade et les sauces.

La "Savoureuse" fondue bourguignonne (270gr)	29,00 €
Supplément viande	9,50 €
Sauces chaudes : Béarnaise, poivre, chèvre	3,50 €
Sauces froides : Mamy, papy, tartare	3,50 €

NOTRE RACLETTE :

Attention uniquement de septembre à mars !

Servie avec morceaux de pains, salade, pomme de terre en chemise et charcuterie (jambon blanc "Gourmet", Chorizo, Rosette de Lyon et Jambon italien "Gusto")

Il s'agit de la raclette façon suisse, avec la meule de fromage

28,00 €



NOS BURGERS :

Pour une question d'organisation en cuisine, nous ne modifions pas nos burgers, merci.



Tous nos burgers sont servis avec frites.

Classic : viande Black Angus, fromage, crudités, cornichons, bacon, oignons crispy, sauce classic	21,00 €
Truffe : viande Black Angus, fromage, crudités, œuf sur le plat, oignons crispy, parmesan et tapenade maison à la truffe	21,00 €
Mamie : viande Black Angus, fromage, crudités, bacon, oignons caramélisé; oignon ring, sauce secrète mamie.....	21,00 €
Papy : viande Black Angus, fromage, crudités, bacon, oignons caramélisés chorizo, oignon ring, sauce secrète papy	21,00 €
Grec : viande Black Angus, fromage, crudités, oignons crispy, tapenade d'olive, fromage fêta, feuille de vigne et sauce aïoli	21,00 €
Big Apple : viande Black Angus, fromage, crudités, morceaux de pommes avec Amaretto et cannelle; sauce beurre de cacahouète et crème de coco sucré-salée	21,00 €
Poulet : poulet maison, fromage, crudités, sauce au choix (poivre, mayonnaise)	21,00 €
Body Burger : 2 viandes Black Angus , fromage, crudités, bacon, oignons crispy, oignon ring et sauce béarnaise	25,00 €
Rossini (uniquement en hiver) : viande Black Angus, tranche de foie gras fromage, crudités, sauce confiture de myrtilles avec son confit d'oignons ardennais	23,00 €
Tonton : viande Black Angus, fromage, cornichons, crudités, bacon, oignons crispé, sauce tartare et sauce pickles.....	21,00 €



NOS SAVOUREUSES GRILLADES

Servies avec salade, frites ou pomme de terre.

Le pavé de bœuf Irish (bleu, saignant ou à point).	29,00 €
Les scampis	26,00 €
Les côtes d'agneau	28,00 €
Nos brochettes "ARROSTICINI" 5 pièces	17,00 €
10 pièces	24,00 €
Sauces chaudes : Béarnaise, poivre.....	3,50 €
Sauces froides : Mamy, papy, tartare	3,50 €



MENU ENFANT



Le Burger : bun, haché pur bœuf ou poulet, crudités, fromage, ketchup ou mayonnaise 15,00 €

Accompagné d'une compote de pomme et de frites

La Fondue fromage : Savoyarde, accompagnée d'une pomme de terre, charcuterie et de morceaux de pains 17,00 €

Le menu enfant comprend un dessert comprenant 3 boules de glaces (vanille, chocolat et fraise)



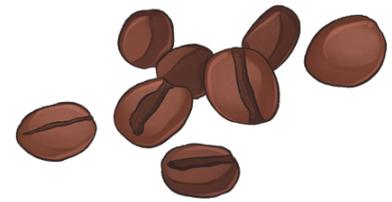
NOS DESSERTS :



Nos coupes de glaces et desserts :

La coupe gourmande "Oréo Régal"	14,00€
La coupe aux fraises (de saisons).....	11,00€.
La coupe caramel beurre salé.....	11,00€
La dame blanche.....	11,00€
La dame noir.....	11,00€
Le moelleux au chocolat avec sa boule de glace vanille	9,00€
Le café gourmand.....	12,00€
La tarte Tatin.....	9,00€
La mousse au chocolat.....	9,00€





NOS CAFÉS :

Café	3,50 €
Espresso	3,50 €
Capuccino chantilly	3,50 €
Irish (Whisky) / Italian (Amaretto) coffee	9,50 €
French (Cognac) / Caribbean (Rhum) coffee	9,50 €
Thé "Harney and Sons"	4,50 €
Café / thé gourmand	12,00 €

NOS DIGESTIFS :

Amaretto	7,00 €
Cognac	9,00 €
Cointreau	8,00 €
Sambucca	8,00 €
Whisky	8,00 €
Grappa	8,00 €
Limoncello	7,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Bailey's	8,00 €
Rhum	8,00 €

NOS VINS :



Vins du patron :

Rouge, Blanc ou Rosé

Verre	50 cl	75 cl
4,00 €	10,00 €	18,00 €

Rouges :

Pinot Noir - SICILIA
Nez de fruits murs et notes épicées provenant du vieillissement en fut 26,00 €

Mondeuse - SAVOIE
Perrier et Fils 37,00 €
Arômes de baies sauvages, épices mûres, de myrtilles et de poivre blanc

Primitivo Puglia - LENOS
Patruno Pergniola 29,00 €
Rouge très mûr et épicé

Costières de Nîmes - RHONE
Valcombe 30,00 €
Vin aux parfums puissants de violette et de cassis. La bouche est souple et harmonieuse

Blancs :

Apremont 100% Jacquère - SAVOIE
Perrier et Fils 29,00 €
Nez aux arômes de fleurs blanches et de pierre à fusil. La bouche est vive, minérales et citronnée

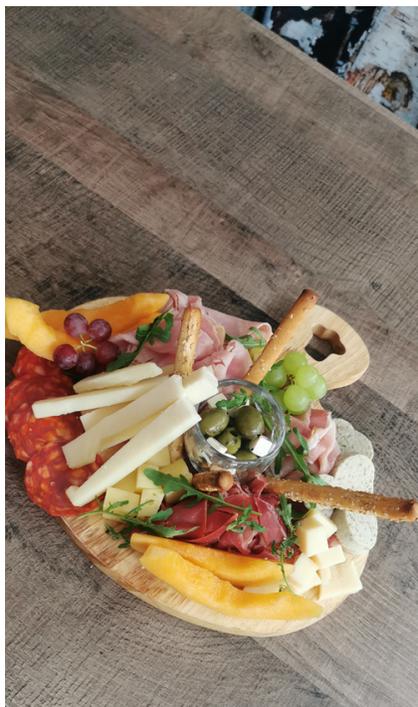
Grillo - SICILIA
Un bouquet tropical (mangue, papaye) avec des notes de fleurs blanches 21,00 €

Rosés :

Gard IGP, La Nuit tous les Chats sont Gris- RHONE
Bouche onctueuse, fraîche, fruitée, croquante et équilibrée 24,00 €

Le Grain d'Amour
Vin aux notes fraîches et délicieusement sucrées 26,00 €

NOS PLANCHES GOURMANDES :



Prix **par personne** : généreuses portions de charcuteries, fruits, fromages,... 16,00€/pers

Si vous venez juste boire un verre, vous devez prendre une planche équivalente aux nombres de personnes présentes.

EXEMPLE : vous venez boire un verre à 3, vous devez prendre une planche pour 3 personnes, donc le prix sera de $3 \times 16\text{€} = 48\text{€}$



Par contre si vous prenez un plat, il est conseillé de prendre moins de quantité pour garder de la place pour le reste



Bonne dégustation !

NOS SALADES GOURMANDES:

La salade O'Bois Régál : 21€

composée de viande hachée boeuf Angus, salade, crudités, oignon ring, parmesan, oignons fris, pommes, oeufs durs, vinaigrette.



La salade Scampis Régál : 22€

Composée de scampis, salade, crudités, oeufs durs, feta, pommes, oignons fris, vinaigrette.

