

# L'Entrecôte

# Nos Desserts



**Salade aux noix**  
**Notre faux-filet grillé**  
*Bleu, saignant ou à point*  
**Et sa fameuse sauce Café de Paris**  
**Pommes allumettes à discrétion**

**180 dhs**

## Nos Vins Rouges

Côtes-du-Rhône	300	
1/2 ou 1/4 de pichet	180	120
Saint-Emilion	420	
Brouilly	420	
CB Initial	400	
Eclipse	340	
Volubilia	290	170
Médailleon	290	170
S de Siroua	290	170

## Nos Vins Blancs

Chablis	450	
Chardonnay	380	
Médailleon	290	170

## Nos Vins Rosés

Côtes de Provence	400	
Médailleon	290	170

## Nos Bières

Stella Artois 33cl	75
Casablanca 33cl	65
Budweiser 25cl	60
Heineken 25cl	60

Les Profiteroles au chocolat <i>vedettes internationales</i>	70
La tarte Tatin <i>et sa glace vanille</i>	70
La mousse au chocolat blanc <i>et son coulis de fraises</i>	60
Les crêpes Suzette <i>flambées au Grand Marnier</i>	60
La fondue au chocolat <i>aux fruits frais</i>	70
La coupe Danemark <i>glace vanille et chocolat chaud</i>	60
Le fondant au chocolat <i>et sa glace vanille</i>	60
La banane split <i>banane, glace vanille et chocolat chaud</i>	60
L'assiette des îles <i>bananes caramélisées, glace vanille et rhum</i>	70
La coupe Cardinal <i>salade de fruits frais et glace vanille</i>	60
Le café gourmand	60
La coupe de glace <i>citron, vanille, orange</i>	60
Le sorbet Colonel <i>sorbet citron arrosé de vodka</i>	80
Le trou normand à l'orange <i>sorbet orange arrosé de Grand Marnier</i>	80
L'Irish Coffee	80
Café et Thé	25
Nespresso	30
Double Nespresso	50