

APÉRITIF

Kir au vin blanc 15cl.....	4€
Kir Royal au Prosecco 10cl.....	6€
Cassis - Mûre - Pêche - Framboise	
Sangria maison 15cl.....	5,50€
Rosé pamplemousse 15cl.....	6€
Américano maison 8cl.....	6,50€
Pastis Henri Bardouin 2cl.....	4,50€
Anis de Pontarlier 2cl.....	4,50€
Marsala Amande 7cl.....	5€
Porto Ramos Pinto rouge/blanc 7cl.....	5€
Vermouth Rosso Del Professor 4cl.....	6€
Vermouth Bianco Carlo Alberto 4cl.....	6€
Campari - Bitter Mulassano 4cl.....	6€
Suze / Suze cassis ou citron 4cl.....	5€

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Octopus American Pale - 5°	3,80€	6,60€
Kwak - 8,4°	4,60€	8,50€
Panaché & Monaco	3,80€	6,60€
Picon bière	4,70€	7,50€

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
La Pucelle d'Orléans - 6,5°	5,40€
Heineken - 5°	4,50€
Lefte Blonde - 6,6°	5€
Kasteelbeer Donker - 11°	6€

SODAS

Coca-cola / Coca-zéro 33cl.....	3,80€
Orangina 25cl.....	3,60€
Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl.....	3,60€
Perrier 33cl.....	3,80€
Thé glacé pêche La Loère 33cl.....	3,80€
Limonade Artisanale La Loère 33cl.....	3,80€
Orange ou Citron pressé	5€
Supplément rondelle citron ou Sirop ...	0,30€

EAUX MINÉRALES

	50cl	75cl	100cl
Evian	3,80€		5€
Badoit Verte	3,80€		5€
Badoit Rouge	5,80€		
Chateldon	5€		

CAVE À WHISKY

	4cl	2cl
LAGAVULIN - 16 ans - Single Malt	11,80€	5,50€
Très tourbé - Boisé - Marin - Réglisse		
GREEN SPOT Leoville Barton - Irlande	12,50€	6,50€
Non tourbé - Frais - Fruité & fleur des champs - Poivre noir - Girofle		
NIKKA COFFE GRAIN - Japon	8,50€	4,50€
Non tourbé - Fruits mûrs - Note de rhum - Banane - Caramel		
GUILLON CUVÉE 46 - France	8,00€	4,20€
Peu tourbé - Finition en fût de Maury - Arôme fumé - Sous bois - Fruit		
BRUICHLADDICH Islay - Ecosse	12,00€	6,20€
Non tourbé - Orge bio - Note de fruit marqué par la fraîcheur de l'Atlantique		
GLENGOYNE - 12 ans - Single Malt	11,00€	5,60€
Non tourbé - Zeste de citron - Toffe - Pomme - Pointe de noix de coco		
MICHTER'S RYE - 16 ans - Ecosse	11,80€	5,70€
Non tourbé - Caramel - Mélasse - Boisé - Herbacé - Épicé & vif		
ELIJAH CRAIG BOURBON - USA	7,50€	4,20€
Notes d'épices - Genet - Noix de coco - Vieillesse en fût de bourbon		
BULLEIT BOURBON - USA	7,00€	3,80€
Rond - Grains mielleux - Gousse de vanille - Praline & épices poivrées		
JAMESON - Irlande	7,00€	3,80€

JUS DE DÉGUSTATION ARTISANAL

"ALAIN MILLIAT"

5,80€

Bouteille de 33cl

- Myrtille Sauvage
- Nectar d'Abricot
- Tomate Rouge
- Orange
- Poire Passe Crassane
- Fruit de la passion
- Pamplemousse Rose
- Pomme Cox's
- Ananas
- Mangue
- Fraise Sengana
- Framboise

CHAMPAGNE "DEVAUX"

	La flûte 10cl	La bouteille 75cl
Blancs de Noirs	8€	58€
Cuvée		
Rosé	8,50€	67€

CAVE À RHUM

	4cl	2cl
TROIS RIVIERES (Blanc Agricole) - Martinique	5,80€	3,20€
DIPLOMATICO - Venezuela	7,50€	4,20€
KRAKKEN BLACK SPICED - Caribbean	7,50€	4,20€
MILLONARIO - 10 ans Anniversaire - Pérou	8€	4,50€
NATION - 10 ans - Paname	8€	4,50€
PLANTATION XO - 20 ans - Barbade	11€	6€

CAVE GIN / TONIC

HENDRICK - 41,4° - Tonic Thomas Henry	8,50€
STAR OF BOMBAY - 47,5° - Tonic Thomas Henry	8,50€
COPPERHEAD Gibson - 40° - Tonic Thomas Henry	12€
Macis - Poivre - Cannelle - Laurier - Gingembre - Piment Jamaïque - Fenouil - Aneth	
COPPERHEAD The Alchemist's - 40° - Tonic Thomas Henry	12€
Agrumes - Cardamome - Genièvre - Traces d'épices subtiles	
COPPERHEAD Black Batch - 40° - Tonic Thomas Henry	12€
Genièvre - Cardamome - Coriandre - Zeste orange - Pointe épicée	

COCKTAILS

AVEC ALCOOL 7,50€

DARK & STORMY

Rhum Krakken Black Spiced, aromatic's
bitter, citron vert, ginger beer

MOSCOW MULE

Vodka, jus de citron vert, ginger beer

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de
citron vert

SPRITZ ORIGINAL

Prosecco, spritz, eau gazeuse

128 SPRITZ

Prosecco, limoncello, pamplemousse pressé,
liqueur de Bergamote



SANS ALCOOL 6,80€

ORIGINAL VIRGIN MOJITO

Sirop mojito mint, menthe fraîche, citron vert, eau
gazeuse

Arômes: Fruit de la passion - Framboise - Pêche - Yuzu

ROY ROGERS

Jus de cranberry, jus de pommes, purée fruit de la
passion, limonade

DETOX CAROTTE

Jus de mangue, purée de carotte, orange pressée,
persil plat

ROSE BONBON

Jus d'ananas, jus de banane, jus de citron vert,
grenadine, tonic ginger

MOJITO & CAÏPIRINHA 7,80€

MOJITO

Rhum blanc TROIS RIVIERES 50°, citron vert, sucre
de canne, menthe fraîche, glace pilée, eau gazeuse

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée

Arômes: Fruit de la passion - Framboise - Pêche - Yuzu



DIGESTIFS

IRISH COFFE - Café, whisky, chantilly..... 6,80€

LIQUEUR 4cl.....5,20€

Get 27 - Limoncello - Amaretto - Bailey's

Les crèmes : Cassis - Mûre - Framboise - pêche

	4cl	2cl
Vodka	7€	4€
Poire d'Olivet	7,50€	4,20€
Get 31	6,50€	3,80€
Cognac XO Moisans	13€	7€
Calvados M. Huard 2005	9,50€	5,20€
Bas Armagnac Folle 2001 Blanche	15€	8€
Vielle Prune Souillac L. Roque	9€	5€

LE 128

POUR UN APÉRO...
POUR UN CAFÉ...
POUR UNE PAUSE GOURMANDE...
POUR DES RETROUVAILLES...
POUR UN DÎNER ENTRE COPAINS...
POUR UN DÉJEUNER EN FAMILLE
LE DIMANCHE...
POUR DES SOIRÉES ENTRE
FILLES...OU ENTRE HOMMES !
POUR UN BEAU MOMENT DE
PARTAGE...
POUR UN BON VERRE DE VIN...
POUR QUELQUES TAPAS...

**POUR SE RÉGALER TOUT
SIMPLEMENT !**

NOS SERVICES

1. **NOUVEAUTÉ** *Click and Collect sur le www.le128.fr pour toutes vos commandes à emporter : Choisissez / Payez / Venez chercher!!*
"Antipasti / Entrées / Viandes & Poissons / Pâtes & Risotto / Pizza / Desserts / Menu tout compris / Sélection de Vins"
(Une réduction de 5% sera déduite par rapport à la carte)
2. **Livraison de Plateaux Repas** : 3 formules à partir de 19.00€ ht (*Étude sur mesure*)
3. Partenaire de Orléans Loiret Basket, nous vous accueillons après les matchs
4. **Repas de Groupe** (Repas de fin d'année / Repas de famille)
Menu 35€ / 40€ / 45€ tout compris (*Étude sur mesure*) **Possibilité à emporter**
5. **Brunch à table** tous les dimanches de 11h30 à 15h **Formule 30€**
"Jus de fruits pressé / Boisson chaude / Viennoiseries maison / Antipasti / Plat & dessert au choix"

Le 128

ANTIPASTI

Charcuteries Italiennes

3 Variétés.....10,40€

6 Variétés.....16,40€

9 Variétés.....25,10€

Produits Marinés

3 Variétés.....11,00€

6 Variétés.....17,40€

9 Variétés.....26,40€

Fromages Italiennes

3 Variétés.....10,20€

6 Variétés.....16,10€

9 Variétés.....25,00€

Formule Mixte

3 Variétés.....10,80€

6 Variétés.....17,00€

9 Variétés.....26,00€

Charcuteries Italiennes 50g

Coppa Langhirano / Ventricina Piccante / Jambon rôti aux herbes / Jambon San Daniele DOP / Pancetta Magretta / Salami Magrenetto / Speck de Montagne / Bresaola Punta d'Anca / Mortadelle à la pistache

Produits Marinés 100g

Aubergines grillées / Poivrons grillés / Courgettes grillées / Tomates confites / Artichauts à la romaine / Poivrons farcis à la ricotta / Poulpe mariné / Oignons balsamico / Involtini de speck à la ricotta

Fromages Italiens 50g

Taleggio DOP / Gorgonzola DOP / Parmigiano Reggiano DOP / Pecorino Tenero / Scarmoza Affumicata

Formules Mixte

À choisir dans la charcuterie, produit mariné & fromage

Foie gras de canard maison, marmelade de figues, poire au vin d'épices, brioche truffée **20€**

Fingers de pieds de cochon panés, sauce tartare **12€**

Caviar de lentilles du "Moulin de St Lyé", crème citronnée et blinis **10€**

RILLETTES BAR

3 petits pots de rillettes & pickles de légumes, pain de campagne Bio **8€**

6 petits pots de rillettes & pickles de légumes, pain de campagne Bio **15€**

AU CHOIX :

Rillettes de porc au café "Perle noire"

Rillettes de poulet rôti

Rillettes de canard au vin rouge

Rillettes de cabillaud

Rillettes de maquereaux à l'estragon

Rillettes de lentilles du moulin de St Lyé

LA CARTE

MENU CARTE DU 128

Entrée / Plat Ou Plat / Dessert 27€

Entrée / Plat / Dessert 34€

Foie gras - Saint-Jacques - Côte de veau - Entrecôte Angus **supplément + 3€**

Ris de veau **supplément + 10€**

Laissez libre court à vos envies,
choisissez tous vos plats dans la
carte dont certains ont un
supplément. Boisson non incluse

ENTRÉES

Tarte au foie gras maison, magret de canard fumé, poire au vin d'épices, marmelade de figes..... **15€**

Oeuf poché, champignons de Paris, lard, croûtons, sauce vin rouge façon Meurette..... **12€**

Fricassée d'escargots aux pleurotes, sauce foie gras au beurre persillé, pain aux graines..... **15€**

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques fraîches, huile d'olive truffée, pomme Granny Smith, roquette.. **17€**

Foie gras de canard maison, poire au vin d'épices, marmelade de figes, toast brioché truffé maison.. **17€**

Carpaccio de boeuf, huile d'olive truffée, citron, câpres, copeaux de Parmesan, roquette **12€**

(Copeaux de foie gras + 1€)

Salade de saumon mariné à la badiane, pamplemousse, avocat, betterave, oignons rouges,
crème citronnée & blinis..... **15€**

Salade de filets de Caille, magret de canard fumé, foie gras, oeuf de caille, poire au vin d'épices,
pain de campagne, vinaigrette truffée..... **17€**

PIZZAS 13€

Pizza Mama: Crème fraîche, scarmoza fumée, compotée d'oignons frais, speck de montagne, oeuf, mozzarella

Pizza Quattro Formaggi: Sauce tomate, gorgonzola, taleggio, scarmoza fumée, mozzarella

Pizza Primavera: Sauce tomate, courgette, aubergine, artichaut à la romaine et poivron mariné,
champignons de Paris, mozzarella, olives noires

Pizza Al Carpaccio: Crème fraîche ciboulette, carpaccio de boeuf cru français, gorgonzola, mozzarella,
roquette & copeaux de Parmigiano Reggiano

Pizza Capricciosa: Sauce tomate, jambon rôti aux herbes, champignons de Paris, mozzarella

Pizza Salmone: Crème fraîche tomatée, carpaccio de saumon frais, mozzarella, citron

Salade d'accompagnement: Roquette aux tomates confites et copeaux de Parmigiano Reggiano..... **3,80€**

PLATS

Tartare de Boeuf : coupé au couteau par nos soins (Possibilité de hacher la viande).....15€

Le classique Préparé : Sauce tartare maison & condiments

Le classique Non préparé : Jaune d'oeuf, oignons rouge, câpres, cornichons, ciboulette

Le César : Le classique poêlé aller-retour

L'italien : Pesto, tomates confites, pignons de pin, copeaux Parmigiano Reggiano, roquette
(Copeaux de foie gras + 1€)

Tartare de Saumon Frais, échalote, ciboulette, mangue & ananas, avocat, piment Espelette....15€

Garniture au choix : Pommes Grenaille / Frites de patate douce / Haricots verts / Pâtes / Salade / Roquette

Ris de veau "Coeur français" pommes Grenaille, salsifis, céleri, girolles fraîches, jus de veau truffé..... 32€

Filet de daurade Royale en écailles de châtaigne, mousseline de topinambours, jus de veau..... 19€

Souris d'agneau braisée tombée d'épinards frais, légumes d'Automne confits au four, jus de cuisson..... 19€

Rognon de veau entier pommes Grenaille confites au thym, sauce madère.....19€

Aile de raie "grenobloise" tombée d'épinards frais aux girolles fraîches, pommes Grenaille.....19€

Magret de canard rôti, purée pomme-céleri, coings et châtaignes, tombée de pleurotes, sauce poivrade....19€

Coeur d'entrecôte "Angus argentine" sauce périgourdine, pommes Grenaille confites au thym..... 26€

Côte de veau "Bretagne", pommes Grenaille aux girolles fraîches, jus de veau.....24€

Noix de Saint-Jacques fraîches en robe de speck, risotto à la crème de truffe, girolles, jus de veau..... 28€

À PARTAGER

Côte de Boeuf "français" 1kg, légumes au choix.....Pour 2 65€

PÂTES "DE CECCO" / RISOTTO "CARNAROLI" / PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto Carnaroli aux pleurotes persillées, Parmigiano Reggiano, légumes d'Automne confits.....18€

Conchiglioni Rigate farcis ricotta & épinard gratinés, sauce tomate au basilic, roquette..... 15€

Penne Rigate aux Saint-Jacques & Gambas, piment Espelette, ail et roquette..... 20€

Risotto Tartufo, filets de caille rôtis aux pleurotes, sauce foie gras, roquette & copeaux de foie gras.....19€

MENU ENFANT 11,80€ (-8 ANS)

Sirop à l'eau Ou Diabolo Ou Ice tea

- Pizza jambon, fromage
- Filet de cabillaud, risotto, beurre blanc
- Pipe Rigate carbonara
- Glace 2 boules au choix
- Fromage blanc au sucre
- Poire Belle-Hélène

Vin d'Exception : Verre 15 cl

- CÔTE ROTIE..2016..13,00
 - CONDRIEU..2018...12,50
- Domaine Duclaux

Voir notre carte des vins

LES FROMAGES 7€ / LES DESSERTS 9€

À commander en début de repas - Certains desserts demandent une cuisson à la commande

Assiette de fromages, "Brillat savarin, Poulligny-saint-pierre, olivet cendré", salade

Douceur gorgonzola, compotée de poire, gorgonzola servi chaud, salade

Brie truffé maison - Salade à la vinaigrette truffée

(Consulter nos verres de vin)

Tiramisu maison au café fort & Amaretto

*Mont-Blanc en verrine, crème de marron, meringue, compotée de fruits rouges, Marrons confits,
glace vanille maison, chantilly*

Mi-cuit au chocolat 64%, poire pochée au vin d'épices,

coulis fruits rouges, glace au poivre de séchouan (20 min cuisson)

Île flottante aux pralines roses, crème anglaise aux pralines roses (À partager pour 2.....16€)

Tarte fine aux pommes Canada, caramel beurre salé, glace au miel maison (20min cuisson)

Pavlova coco, minestrone de fruits exotiques, chantilly vanille, sorbet fruit de la passion maison

Chouquettes maison à la crème chantilly vanille, chocolat chaud 64%, glace vanille maison

Café ou Thé douceur "Maison Richard", composé de 4 mignardises maison

COUPES GLACÉES 7,70€

Coupe Affogato

*Glace vanille, noisettes & pistaches caramélisées,
arrosé d'un café chaud*

Coupe 128

Sorbet citron jaune arrosé de Limoncello, tuile amande

Coupe Blanche

*Glace vanille, chocolat chaud 64%, chantilly vanille,
amandes torréfiées, tuile amande*

Coupe Italienne

*Glace nougat, pistache & praliné, caramel beurre salé,
chantilly vanille, amandes torréfiées, tuile amande*

Coupe Amarena

*Glace vanille, cerises Amarena, chantilly vanille,
amandes torréfiées, tuile amande*

GLACES & SORBETS

2 parfums 5,50€

3 parfums 7€

GLACES

*Vanille - Chocolat noir - Pistache -
Caramel beurre salé - Nougat -
Rhum-raisin - Café - Praliné*

SORBETS

*Citron jaune - Framboise - Fraise -
Cassis - Poire - Fruit de la passion*

L'AFFAIRE DU JOUR

SERVIE UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU LUNDI AU SAMEDI, SAUF JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR 11,90€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19,80€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25€

AVEC 50CL EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE OU 25CL BIÈRE OCTOPUS AMERICAN PALE

OPTION : 15CL CHARDONNAY OU CÔTEAUX DU LANGUEDOC "DEVOIS DU PERRET" 2,50€

ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR

Voir ardoise

SALADE DE LENTILLES

Du moulin de St Lyé, saumon mariné à la badiane

FRISÉE AU LARD PAYSAN

Croutons, oeuf poché, vinaigrette moutarde d'Orléans

BONBON CROUSTILLANT

Au gorgonzola, salade aux noix et pomme Granny Smith

PLATS

NOIX DE JOUE BOEUF

En daube, pipe rigate au beurre

FILET DE CABILLAUD

Tombée d'épinards frais, pommes Grenaille, beurre blanc

CONCHIGLIONIS RIGATE

Farcis ricotta & épinard gratinés, sauce tomate basilic, roquette

PLAT DU JOUR

Voir ardoise

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

Assiette de fromages italiens (Gorgonzola & Taleggio), salade

FROMAGE BLANC

Herbes & échalotes OU à l'italienne (Fruits secs & caramel beurre salé) OU nature

TARTE TATIN AUX POMMES

Caramel beurre salé, glace vanille

DESSERT DU JOUR

Voir ardoise

POIRE BELLE-HÉLÈNE

Glace vanille, chocolat chaud 64%, chantilly maison à la vanille & amandes torréfiées