

# BIENVENUE AU RESTAURANT du Mémorial 14-18

- Un restaurant bistrannique - gastronomique aux saveurs de saison, mettant à l'honneur les producteurs de notre région ;
- Des salons élégants pour vos séminaires, réceptions privées, mariages, anniversaires ou événements d'Entreprise ;
- Un salon de thé chaleureux l'après-midi (à partir du mercredi) pour une pause gourmande entre amis ou collègues ;
- Une boutique de produits locaux, reflet du savoir-faire de nos artisans et producteurs.



## LES HORAIRES :

Du lundi au vendredi : 12h00 - 14h00

Le vendredi soir : 19h00 - 22h30

Le samedi soir : 19h - 22h30

Le dimanche : 12h00 - 14h30

*(Sous réserve de modification des horaires d'ouverture  
en fonction des demandes)*

Possibilité d'ouverture  
pour les groupes à partir  
de 12 personnes, les  
jours de fermeture.



Madame, Monsieur,  
Cher client,



Que vous soyez fin gourmet ou tout simplement amateur de la cuisine traditionnelle, venez découvrir nos recettes revisitées. Le chef et ses équipes vous proposeront une cuisine généreuse et gourmande aux accents carnés ou iodés qui se réinventent au fil des saisons.

Le restaurant du Mémorial 14-18 vous accueille chaque jour de la semaine dans la bonne humeur, pour partager, dans un cadre d'exception, des moments gustatifs uniques, mêlant découverte et plaisir. Pour ces raisons, nous nous engageons à faire de votre passage dans notre restaurant un moment de bien-être gourmand.

Chaque plat est réalisé sur place à partir de produits frais, locaux, de saison et nécessite une certaine attention.

Le "Fait Maison" constitue l'une de nos valeurs et nous mettons tout notre savoir-faire à l'oeuvre pour vous proposer des mets délicieux.

Notre carte et nos menus peuvent subir les caprices du marché, un surcroît de demande ou les aléas de la marée, nous préférons manquer de l'un d'entre eux plutôt que de vous offrir une qualité inférieure en voulant honorer la carte.

Merci de votre compréhension

La Direction



# Carte des boissons

## APÉRITIFS & COCKTAILS



### APÉRITIFS

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Pastis, Ricard         | 6,80€  |
| Martini blanc, rouge   | 6,80€  |
| Suze                   | 6,80€  |
| Porto blanc, rouge     | 6,80€  |
| Kir vin blanc          | 7,00€  |
| Kir Royal              | 13,00€ |
| Gin Tonic              | 11,00€ |
| Vodka orange tonic     | 10,00€ |
| Campari orange soda    | 10,00€ |
| Picon vin blanc, bière | 8,50€  |
| Picon champagne        | 12,00€ |

### COCKTAILS

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Apérol Spritz     | 10,00€ |
| Americano Maison  | 10,00€ |
| St Germain Spritz | 10,00€ |
| Piña Colada       | 10,00€ |
| Planteur          | 10,00€ |

### COCKTAILS SANS ALCOOL

|  |       |
|--|-------|
| Cocktail du moment   | 9,50€ |
| Abricotier<br>(jus d'ananas, citron,<br>pêche, menthe fraîche)                 | 9,50€ |
| Virgin Mojito<br>(jus de citron vert, menthe<br>fraîche, citron vert, Perrier) | 9,50€ |





# Carte des vins

## CHAMPAGNES



### LES CHAMPAGNES

*Coupe*

*75cl*

Marinette brut Tradition

10.00€

60.00€

Marinette Prestige

73.00€

Marinette rosé

62.00€

Jacquart brut Mosaïque

108.00€

Jacquart brut Montaudon

95.00€

Jacquart brut rosé

137.00€

Laurent-Perrier La Curée

12.00€

92.00€

Laurent-Perrier Millésimé 2015

130.00€

Laurent-Perrier Cuvée rosé brut

130.00€



# Carte des boissons

## WHISKYS, RHUMS & BIÈRES

### LES WHISKYS

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Artesia tourbé                 | 16,00€ |
| Artesia seigle et orge         | 13,00€ |
| Artesia classique fût de chêne | 13,00€ |
| Ardbeg                         | 14,00€ |
| Yoichi                         | 16,00€ |
| Chivas                         | 12,00€ |
| Jack Daniel's                  | 12,00€ |
| Cardhu 12 ans                  | 10,00€ |
| Toki Suntory blendes japonais  | 12,00€ |

### LES RHUMS

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Zacapa              | 16,00€ |
| Angostura 1919      | 13,00€ |
| Diplomatico Familia | 11,00€ |
| Millionario Solera  | 14,00€ |

### LES BIÈRES

|                              | <i>25cl</i> | <i>33cl</i> | <i>50cl</i> |
|------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Anosteke blonde pression     | 4,50€       | 5,00€       | 9,00€       |
| Castelain Grand Cru pression | 4,80€       | 5,30€       | 9,60€       |
| Ch'ti blonde bouteille 33cl  |             | 5,00€       |             |
| 3 Monts bouteille 33cl       |             | 4,50€       |             |
| La Raoul blonde              |             | 4,80€       |             |



# Carte des boissons

## SOFTS & EAUX MINÉRALES



### LES SOFTS

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Coca-Cola         | 4,50€ |
| Coca Zéro         | 4,50€ |
| Coca Cherry       | 4,50€ |
| Limonade          | 4,50€ |
| Perrier           | 4,50€ |
| Orangina          | 4,50€ |
| Ice tea           | 4,50€ |
| Jus de Fruits     | 4,50€ |
| Bière Sans alcool | 4,50€ |

### LES EAUX MINÉRALES

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Vittel 1/2 litre             | 4,00€ |
| Vittel litre                 | 6,00€ |
| Badoit ½ litre               | 4,00€ |
| Badoit litre                 | 6,00€ |
| San Pellegrino ½ litre       | 5,00€ |
| San Pellegrino litre         | 7,00€ |
| Perrier fines bulles ½ litre | 5,00€ |
| Perrier fines bulles litre   | 7,00€ |



## NOS FORMULES :



### LORETTE - 38.00 €

Entrée / Plat / Dessert

### POILU - 32.00 €

Entrée / Plat

### TRANCHÉE - 29.00 €

Plat / Dessert

### SOUVENIR - 23.00 €

Plat unique

**14-18**

Plat végétarien

*Les allergènes sont à votre disposition sur demande  
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française, EU.*

## Les suggestions du chef

### TOUT D'ABORD...AU CHOIX- 16.00 € \* :

- Les pépites de l'océan et du terroir parfum d'agrumes
- Œuf poché, crème fine au lard et brioche fondante
- Parfait de saumon fumé et écrevisses en jardin estival (charlotte)
- Gaspacho de melon, éclat du terroir

### EN SUIVANT...AU CHOIX - 23.00 € \* :

- Boeuf tranché feu du moulin
- Andouillette d'Arras à la graine de moutarde
- Dos de cabillaud à la boulonnaise
- Filet de poulet jaune de Licques, émulsion de maroilles, pommes fondantes au thym et sa garniture

### ET POUR FINIR...AU CHOIX - 9.50 €\*:

- Assortiments de fromages régionaux
- Croquant au chocolat
- Dentelle meringuée aux fruits rouges
- Palette du pâtissier

# Côté Restaurant

(les vendredis soirs, samedi soirs, dimanches midis et jours fériés)

## NOS FORMULES :

### MENU MÉMORIAL - 47.00 €

Entrée / Plat / Dessert

### MENU GOURMAND

2 Entrées / Plat / Dessert - 57.00 €

Entrée / Plat - 40.00 €

Plat / Dessert - 36.00 €

### MENU ENFANT - 17.00 €

(moins de 10 ans)

Plat / Dessert



*Les allergènes sont à votre disposition sur demande  
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française, EU.*

## Les suggestions du chef

### TOUT D'ABORD...AU CHOIX- 19.00 € \* :

- Foie gras de canard en miroir de rhubarbe et pain d'épices
- Œuf mollet bio, panais rôti, crémeux au foin, éclats de pain noir grillé
- Carpaccio de melon estival, jambon de pays et coulis d'herbes aromatiques
- Noix de Saint-Jacques rôties aux petits légumes, crème de whisky (Artesia)

### EN SUIVANT...AU CHOIX - 28.00 € \* :

- Souris d'agneau confite, légumes rôtis et croustillants, jus au foin
- Filet de truite de nos rivières, peau crouillante, fenouil rôti et éclats d'amandes torréfiées
- Mignon de porc aux deux pommes au parfum de la vallée d'Auge
- Filet de bœuf en poivrade, grenade rôtie et sa garniture

### ET POUR FINIR...AU CHOIX - 9.50 €\*:

- La tranchée affinée régionale
- Tarte au citron façon finger
- Macaron gourmand aux deux chocolats
- Ligne de front sucrée (café, thé)

\*Plat unique  
Prix nets TTC - service compris - hors boissons

# Menu Enfant

PLAT ET DESSERT (- 10 ans)

## NOS PLATS :

Filet de poulet à la crème  
Tagliatelles aux légumes  
Hamburger de boeuf

## NOS DESSERTS

Duo de boules de glace au choix  
Moelleux au chocolat  
Pain perdu

*Les allergènes sont à votre disposition sur demande  
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française, EU.*





# Carte des vins

## VINS AU VERRE

---

### VINS BLANCS

|   |       |
|---|-------|
| Domaine Miselle moelleux (Côte de Gascogne) | 6.50€ |
| Chablis Domaine d'Elise (Bourgogne)         | 8.50€ |
| Vacqueyras Domaine Brunely (Côte du Rhône)  | 7.50€ |

### VINS ROSÉS

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Cuvée Prunelle (Côte de Provence) | 7.50€ |
| Côte du Rhône                     | 6.50€ |

### VINS ROUGES

|   |       |
|---|-------|
| Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Loire)            | 7.50€ |
| Saint-Joseph (Côte du Rhône)                  | 9.50€ |
| Château Courlat Saint-Emilion 2020 (Bordeaux) | 9.50€ |



# Carte des vins

## VINS BLANCS, ROSÉS & ROUGES

### LES VINS BLANCS (75cl - Prix nets)

#### Côte de Gascogne

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Domaine de Miselle moelleux | 17.00€ |
| Domaine de Miselle sec      | 14.00€ |

#### Bourgogne

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Chablis Domaine d'Elise      | 38.00€ |
| Macon Village Domaine Luquet | 37.50€ |

#### Loire

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Pouilly fumé le chant des vignes | 43.00€ |
|----------------------------------|--------|

#### Côte du Rhone

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Vacqueyras Domaine Brunely | 31.50€ |
| Condrieu Domaine Merlin    | 86.00€ |

#### Galliac Sud-ouest

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Château de Sours moelleux | 32.00€ |
|---------------------------|--------|

#### Bordeaux

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Château Grillion, Sauterne 2022 | 76.00€ |
|---------------------------------|--------|

#### Alsace

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Riesling 2023       | 30.00€ |
| Gewurztraminer 2023 | 34.00€ |

### LES VINS ROSÉS (75cl - Prix nets)

|   |        |
|---|--------|
| Cuvée Prunelle (Côte de Provence)         | 32.00€ |
| Côte du Rhône                             | 19.00€ |
| Clos Mirages 2024 (AOP Côtes de Provence) | 40.00€ |

### LES VINS ROUGES (75cl - Prix nets)

#### Bourgogne

|               |         |
|---------------|---------|
| Pinot Noir    | 45.00€  |
| Macon Réserve | 55.00€  |
| Pommard       | 105.00€ |

#### Loire

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Saint-Nicolas-de-Bourgueil | 29.00€ |
| Sancerre                   | 50.00€ |

#### Côte du Rhône

|  |         |
|--|---------|
| Saint-Joseph   | 62.00€  |
| Côté-Rôtie   | 125.00€ |
| Syrah des collines   | 40.00€  |
| AOC Côté-Rôtie "OSA" (100% Syrah des coteaux de Saint-Cyr) | 108.00€ |

#### Bordeaux

|   |        |
|---|--------|
| Tout simplement Haut-Médoc 2017         | 25.00€ |
| Château Courlat Saint-Emilion 2020      | 46.00€ |
| Château Esprit du clocher Pomerol 2021  | 78.00€ |
| Château Coutelin-Merville Saint-Estèphe | 78.00€ |



# Carte des boissons

## BOISSONS CHAUDES



### CAFÉS & CHOCOLAT

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Expresso        | 3,50€ |
| Double Espresso | 7,00€ |
| Décaféiné       | 3,50€ |
| Cappuccino      | 5,00€ |
| Chocolat chaud  | 5,00€ |

### THÉS KUSMI TEA

|   |       |
|---|-------|
| Anastasia (earl grey bio, fleur d'oranger)          | 8,00€ |
| Quatre fruits rouges (thé noir fruits rouges)       | 8,00€ |
| Earl Grey (thé noir bio, bergamote)                 | 8,00€ |
| Sweet Love (thé noir bio, épices)                   | 8,00€ |
| Thé Vert bio au jasmin                              | 8,00€ |
| Thé Vert Amande (bio à l'amande)                    | 8,00€ |
| White berries (thé blanc bio, fraise, mûre, cassis) | 8,00€ |
| Tropical White (thé blanc bio, mangue, passion)     | 8,00€ |
| White Bellini (thé blanc, pêche, abricot)           | 8,00€ |

### TISANES KUSMI TEA

|  |       |
|--|-------|
| Lovely Night (tisane rooibos, honeybush, tilleul)        | 8,00€ |
| Verveine menthe (tisane verveine, menthe)                | 8,00€ |
| AquaExotica (tisane hibiscus, fruits exotiques)          | 8,00€ |
| Réglisse Menthe (tisane réglisse, menthe)                | 8,00€ |
| Thym citronné (tisane camomille, thym citronné bio)      | 8,00€ |
| Sweet Break (tisane hibiscus, fruits, caramel, céréales) | 8,00€ |
| Happy Mind (tisane pomme, gingembre, curcuma)            | 8,00€ |





# Carte des boissons

## SPIRITUEUX



|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Irish Coffee ou variante | 12.00€ |
| Grand Marnier            | 12.00€ |
| Get 27 ou 31             | 12.00€ |
| Limoncello               | 13.00€ |
| Fleur de Bière           | 14.00€ |
| Poire Williams           | 11.00€ |
| Vieille Prune            | 12.00€ |
| Cognac Gilles Brisson    | 11.00€ |
| Armagnac                 | 11.00€ |
| Calvados                 | 11.00€ |
| Genièvre de Loos         | 12.00€ |





## ★ CUISINONS ENSEMBLE

*l'avenir avec passion*



### UN SERVICE TRAITEUR

Des buffets, des repas, des cocktails événementiels, pour Entreprises, Associations, festivités familiales. A mettre en scène chez vous, en vos locaux, ou dans les salons, terrasses, salles du restaurant (qui peut alors être privatisés)



### DES PLATEAUX REPAS

Au choix, Terre, Mer ou Végétarien

### LE CALL & COLLECT



Au choix, Terre, Mer ou Végétarien  
Vous choisissez, vous commandez, ça peut être livré (voir les conditions à la commande) ou vous emportez pour mieux déguster chez vous, au bureau (télétravail, coworking, etc.).  
N'hésitez pas à nous consulter.

### VOUS AVEZ ENVIE D'INTIMITÉ ?

Pensez à réserver pour profiter de nos salons privés.  
Un événement professionnel ou familial approche ?  
Confiez nous vos besoins mais aussi vos idées et vos envies et laissez-vous guider pour vos repas d'affaire ou événementiels, réunions, after, communion, mariage, baptême et bien d'autres événements ! Nous répondrons présents !

Repas d'affaire ou entre amis, Le Restaurant du Mémorial 14-18 est l'endroit de toutes les occasions.

