

A Partager

NACHOS

Chips Nachos, Viande Hachée, cheddar fondu et Guacamole.

Nachos, minced meat, melted cheese and Guacamole.

Pour 2 : 9.00

Maxi : 14.00

ASSORTIMENT DE TAPAS

Assorted of Tapas.

Pour 2 : 9.80

XXL : 17.00

LE GUACAMOLE

Chips Nachos, et Guacamole.

Nachos and Guacamole.

10.00

PLANCHE DES MONTAGNES

Fromages de la ferme (Chamonix) et charcuterie variées.

Cheeses from the farm (Chamonix) and various cold meats.

18.00

FRITES AU CHEDDAR

Frites belges au Cheddar fondu avec du bacon émincée et grillée.

Belgian fries accompanied by melted cheddar with minced and grilled bacon.

5.50

LE PETIT SEC

Saucisson sec artisanal 250 gr

Artisanal dry sausage 250 gr

9.00

Menu Enfant

10.00

BOISSON AU CHOIX:

- Ice-Tea
- Diabolo
- Sirop à l'eau

PLAT AU CHOIX:

- Nuggets et frites
- Pâtes Carbonara
- Fish and Chips
- Hamburger

DESSERT AU CHOIX:

- Crêpe Sucre ou Nutella
- Boule de Glace

Boissons

Apéritifs (6 cl)

Vin cuit	5.00
Baby	4.50
Whisky Campbell	8.50
Whisky jack Daniel's	9.00
Whisky Aberlour	9.60
Whisky Bellevoye	12.00
Whisky Rozelieures	12.00
Ricard (2 cl)	5.00
Cidre (33cl)	5.00
Cidre Bouteille (75 cl)	16.00
Kir (17cl)	3.80
Apéritif Maison (17cl)	10.00
Coupe de Champagne (17cl)	10.00
Kir Royal (17cl)	10.00
Rhum Captain Morgan	7.00

Champagne

La Bouteille (75cl) 49.00

Bières

Pressions

	25 cl	33 cl	50cl
La Bête	4.20	6.50	8.50
La Bête Rouge	4.20	6.50	8.50
Sélection Salle XIV	4.20	6.50	8.50
Grimbergen (Saisons)	4.20	6.50	8.50
Kronenbourg blonde	3.50	5.00	6.00
Picon bière	4.20	6.50	8.50

Bouteilles

Desperados (33cl)	4.50
Pelforth Brune (25cl)	4.50
Bière sans alcool (25cl)	4.50

Softs

(25cl) / (33cl)

Limonade / Sprite / Fanta	3.50
Perrier	3.50
Coca-Cola (Régular/zéro/Cherry)	3.50
Orangina	3.50
Schweppes (Agrumes /Tonic)	3.50
Red Bull	4.00
Jus de fruits	3.50
Eau plate /Gazeuse (1 l)	5.50
Eau plate/Gazeuse (50 cl)	3.50
Ice-Tea	3.50

Cocktails

Alcool

APEROL SPRITZ	(35 CL)	9.90
Apérol, Prosecco, Sucre de canne , Eau gazeuse et tranche d'orange.		
MOJITO	(35 CL)	9.90
Rhum Blanc, Sucre de Canne ,Citron vert ,Eau Gazeuse et Menthe fraîche.		
PINA COLLADA	(35 CL)	9.90
Cognac , Rhum Blanc , Lait de Coco, Jus d 'Ananas.		
LA BOMBE	(28 CL)	9.90
Vodka , Gin, Sucre de canne et Jus d'orange.		
BLUE LAGOON	(35 CL)	9.90
Curacao , Rhum , Lait de coco, Jus de banane et Tranche de citron vert.		
LE PURPLE	(17 CL)	9.90
Gin , Jus de citron ,Liqueur de violette et Tonic.		
KRAKEN PIRATE	(28 CL)	9.90
kraken (Rhum-Noir) , Ginger Beer, Angustura , et Tranches de Citron vert.		
LA PISCINE (Floral et pétillant)	(17 CL)	9.90
Champagne,Liqueur de fleur de sureau Saint-Germain, Liqueur de Framboises et mûres noires Chambord, Mûre .		
SEX ON THE BEACH	(28 CL)	9.90
Vodka , Liqueur de Pêche , Jus de Cranberry et Jus d 'ananas.		
PISCINE DE ROSÉ		9.90
IGP Méditerranée O'CLOCK Rosé et ses glaçons.		

Sans-Alcool (35 CL)

VIRGIN MOJITO		7.50
Sucre de canne, Menthe fraîche, Citron vert et Eau gazeuse.		
TOUKAN		7.50
Lait de coco , Jus de fraise et Jus de banane .		
BORA-BORA		7.50
Jus d 'Ananas, Jus Exotique, Sirop de Citron et Sirop de Grenadine .		
DILIGENCE		7.50
Sirop de Grenadine, Jus de banane, et Jus exotique.		
VIRGIN PINA COLLADA		7.50
Lait de Coco et Jus d 'Ananas.		

SALLE XIV

joinville - Depuis 1990

La Petite Histoire

La Salle XIV qui vous accueille aujourd'hui n'était à l'époque qu'une salle de jeux, les lycéens et leurs professeurs venaient se détendre autour d'un billard ou d'une partie de baby-foot. Cette salle correspondait à la 14eme Salle du lycée qui n'en comptait à l'époque que 13....



Pour vous offrir un large choix de plats et une cuisine de qualité, nous renouvelons notre carte deux fois par an. La cuisine travaille avec des produits frais, de saison et autant que possible de la région.

*Restaurant familial
depuis 1990*

Entrées

HARENGS ET POMMES DE TERRE <i>Herrings and potatoes</i>	8.00
CREVETTES ROSES ET SA MAYONNAISE <i>Shrimps and Mayonnaise</i>	12.00
ASSIETTE DE CHARCUTERIE <i>Cold meats plate</i>	7.00
FOIE GRAS FAIT MAISON <i>Home Made Foie Gras</i>	14.00
TERRINE DE CAMPAGNE <i>Country terrine</i>	7.00
BULOTS <i>Bulots</i>	8.00
ESCARGOTS TOUT CHÔ <i>Hot Bourgogne Snails</i>	Les 6 : 12.00 Les 12 : 24.00
JAMBON SERRANO <i>Spanish Ham</i>	9.50

Fruits de Mer

HUITRES	
Les 6 :	15.00
les 9:	21.00
les 12:	27.00
ASSIETTE DE L'ECAILLER	28.00
6 Huitres , 6 Bulots , 6 Crevettes roses . <i>6 Oysters, 6 Whelks, 6 Pink prawns.</i>	
PLATEAU "SALLE 14"	51.00
12 Huitres , Bulots , Moules , 12 Crevettes roses , 4 Langoustines . <i>12 oysters, whelks, mussels, 12 prawns, 4 langoustines.</i>	

Poissons

ASSIETTE DE SAINT-JACQUES

29.00

Saint-Jacques en persillade ,flambées ,Pommes de terre rissolées et salade.
Scallops with parsley, flambés, hash browns and salad.

ASSIETTE DE GAMBAS

25.00

Gambas en persillade, Petits légumes, riz et salade .
Prawns with parsley, small vegetables, rice and salad.

FILETS DE DAURADE

25.00

Filets de Daurade grillées au sel marin accompagnée de petits légumes et riz et salade.
Bream fillets grilled in sea salt accompanied by rice and salad.

FISH AND CHIPS

17.00

Cabillaud frit servi avec frites ,salade et sauce béarnaise .
Fried cod served with fries, salad and béarnaise sauce.

POULPE

20.00

Poules poêlés en persillade ,Pommes de terre rissolées et Salade.
Pan-fried octopus with parsley, hash browns and salad.

CAMARON

35.00

Maxi-Gambas,Saumon frais,St-Jacques,Poulpe,Pommes de terre rissolées et salade.
Maxi-Gambas, fresh salmon, scallops, octopus, salad and fried potatoes.

Moules

A base de beurre, ail persil, et vin blanc - Servis avec Frites

- ✓ **MARINIÈRE** 15.80
Marine mussels.
- ✓ **ROQUEFORT ET CRÈME** 15.80
Roquefort mussels and cream.
- ✓ **CURRY ET CRÈME** 15.80
Cream and curry mussels.
- ✓ **ROUILLE ET CRÈME** 15.80
Rust and cream mussels.

BARQUE ROYALE

25.00

Moules, Noix de St Jacques,
Gambas et Sauce rouille .
*Scallops, Gambas, Mussels,
Rust sauce with french fries*



- Le pot de sauce rouille supplémentaire engendrera un supplément de 3 €.

PRIX NETS EN EUROS

Viandes

Viande de Bœuf Charolaise - Avec Frites et Salade

ENTRECÔTE	21.00
<i>French Entrecote steak with béarnaise sauce.</i>	
FILET DE BOEUF BARDÉ EN TOURNEDOS (Sauce Poivre vert)	31.00
<i>fillet of beef wrapped in tournedos.</i>	
BROCHETTE <u>OU</u> PAVÉ DE BŒUF	17.00
<i>Skewered beef with béarnaise sauce.</i>	
BROCHETTE DE CANARD (350 GR)	27.00
<i>Duck skewer with béarnaise sauce.</i>	
MAGRET DE CANARD (350 GR)	27.00
<i>Duck breast (450 gr) with small vegetables.</i>	
ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CRÈME ET CHAMPIGNONS	17.00
<i>Escalope poultry with cream and mushrooms.</i>	
ESCALOPE DE VOLAILLE AUX MORILLES	21.00
<i>Escalope poultry morels.</i>	
ONGLET A L ÉCHALOTES	17.00
<i>Shallot tab</i>	



VÉRITABLE ANDOUILLETTE A.A.A.A

5 A Andouillette

17.50

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

Beef Tartar

17.00

MERLAN DE BOEUF (450 GR)

Shoulder whiting With onion confit and fried onions.

32.00

CÔTE DE BŒUF (500GR)

Rib of beef.

34.00

T-BONE DE BOEUF (500GR)

T-Bone beef.

33.00

NOS SAUCES MAISON: Bleu : 3 €

Poivre : 3 €

Morilles : 7 €

Viandes

D'Exception



- le changement de garniture (Pâtes, Riz ou Frites) sera facturé 3 € .
- Supplément légumes : 4 €
- Le pot de sauce : 0,50 €



Temps de cuisson assez long.

Burgers

Servis avec Frites et Salade

Fait maison: 200G de viande façon bouchère,
Sauce cheddar, oignons frits tomates et salade.

RÖSTI RACLETTE

20.00

Röstis de pomme de terre a la place du pain ,Steak haché,lards,Fromage a Raclette et Sauce Burger.
Potato Rostis instead of bread, Chopped steak, Bacon, Raclette cheese and Burger sauce.

MONTAGNARD

18.00

Steak haché,Reblochon de Savoie, Lard frits et Sauce blanche.
Chopped steak, Reblochon de Savoie, Fried bacon, and white sauce.

MAXI CHEESE

28.00

Triple Steak haché , Triple Cheddar et Sauce Ketchup.
Triple Chopped Steak, Triple Cheddar and Ketchup Sauce.

MAGIC

18.00

Steak haché, Lard grillée,Sauce Barbecue,Burger surmontée d'une coulée de cheddar fondu.
Chopped steak, Grilled bacon, Barbecue sauce, Burger topped with a pouring of melted cheddar.

CHICKEN CHEESE

18.00

Poulet pané ,Emmental fondue, Lards frits et Sauce Barbecue .
Breaded chicken, Fondue Emmental, Fried bacon and Barbecue sauce.

ATOMIQUE

17.00

Steak haché , Sauce fumée Maison, et Munster.
Chopped steak, homemade smoked sauce, and Munster cheese

GROSSE RIPAILLE

26.00

Double Steak haché,Poitrine fumée, Pomme de terre ,Tome de Savoie et Sauce Blanche et Barbecue
Double chopped steak, smoked brisket, potato, Tome de Savoie and white and barbecue sauce.

Wraps

base Sauce cheddar .

Servis avec Frites et Salade

LE GRATINÉ

15.80

Steak haché, Oignons frits, Tomates, Fromage a raclette gratinée ,Lards frits, et Sauce blanche.
Chopped steak, Fried onions, Tomatoes, Gratinated raclette cheese, Fried bacon, and White sauce.

CHICKEN WRAP

15.80

Poulet pané, Oignons frits, Tomates, Sauce Barbecue, Reblochon, et lards frits.
Breaded chicken, fried onions, tomatoes, barbecue sauce, Reblochon, and fried bacon.

SALLE XIV

15.80

Steak haché , Cheddar, Sauce provençale gratinée.
Chopped steak, Cheddar, Provençal gratin sauce.

LE FUMÉ

15.80

Steak haché, Oignons frits, Tomates et Sauce fumée maison.
Chopped steak, fried onions, tomatoes, fried bacon, and homemade smoked sauce.



- Le pot de sauce : 0,50 €
- Le pot de sauce cheddar :3€

★ Sauce Fumée : Crispis de lard et Mayonnaise

Spécialités

PETITE LAURE 16.00

Lardons , Salade, Pommes de terre rissolées, Croutons , crème , et dés de fromage de Savoie.
Bacon, salad, hash browns, croutons, cream, and cubes of Savoie cheese.

RAMONEUR 25.00

Salade, Gésiers, foie gras , Pommes de terre rissolées et Magrets fumé.
Salad, Gizzards, foie gras, hash browns and smoked duck breast.

GARGANTUA 19.00

Charcuterie fine, Maxi tartine de pain de campagne toasté de fromage de Savoie, sur un lit de salade.
Fine charcuterie, Maxi slice of country bread toasted with Savoy cheese, on a bed of salad.

POMME DE TERRE BOURGUIGNONNE 18.00

Escargots , Morilles, Champignons de Paris en persillade et crème.
Snails, Morels, Button mushrooms in parsley and cream.

POMME DE TERRE GAMBAS 18.00

Gambas poêlées persillées, Oignons, Crème, Fromage râpé, Pomme de terre et Salade.
Pan-fried prawns with parsley, onions, cream, grated cheese, potatoes and salad.

POMME DE TERRE HAUT-MARNAISE 17.00

Dinde émincés, Sauce forestière crémée, Champignons , Fromage râpé Pomme de terre et Salade.
Sliced turkey, Creamed forestière sauce, Cheese , Mushrooms and Potato and Salad.

POMME DE TERRE PERIGOURDINE 22.00

Gésiers, Magrets fumés, escalope de foie gras, poêlée, champignons et crème.
Gizzards, smoked duck breasts, pan-fried foie gras escalope, mushrooms and cream.

Cocottes

COCOTTE DE LA MER 23.00

Sole, Saumon, St Jacques, gambas, Crème, Champignons, riz et Salade.
Sole, Salmon, St Jacques, prawns, Cream, Mushrooms, Rice and Salad.

COCOTTE BLANQUETTE DE VOLAILLE 17.00

Emincé de volaille , champignons frais, crème, poireaux, riz et Salade.
Sliced poultry, fresh mushrooms, cream, leeks, rice and salad.

COCOTTE GRAND-MERE 19.00

Épinards, Œuf mollet, confits de canard et crème fraîche et Légumes.
Spinach, soft-boiled egg, duck confit and crème fraîche and vegetables.

Spécialités Montagnardes

**Nos fromages sont en provenance direct de Haute-Savoie (Chamonix),
Produits avec les labels : AOP/IGP**



PIERRADE (300 GR/PERS)	27.00
Dinde , Canard et Bœuf accompagné d'un gratin et de Salade . <i>Turkey, Duck and Beef accompanied by a gratin and Salad.</i>	
BOITE CHAUDE	28.00
Fromage Savoyard fondue dans sa boîte , Pomme de terre ,Saucisse fumée, Jambon blanc ,Jambon de Bayonne et salade. <i>Savoyard cheese melted in its box, Potato, Smoked sausage White ham, Bayonne ham and salad.</i>	
REBLOCHONADE	23.00
Demi reblochon panée accompagné de charcuterie et de salade. <i>Half breaded reblochon accompanied by charcuterie and salad.</i>	
RACLETTE DE SAVOIE (IGP)	27.00
Fromage à raclette, Charcuterie , Pomme de terre et salade. <i>Raclette cheese, Charcuterie, Potato and salad.</i>	
FONDUE SAVOYARDE COMPLETE	29.00
Fromages fondue, Morceaux de pain , et Charcuterie . <i>Fondue cheeses, Pieces of bread, Charcuterie .</i>	
FONDUE SAVOYARDE A LA TRUFFE	33.00
Fromages fondue, Morceaux de pain , et Charcuterie . <i>Fondue cheeses, Pieces of bread, Charcuterie.</i>	
FONDUE BOURGUIGNONNE	24.00
Morceaux de Bœuf tendre, frites, Salade et ses accompagnements. <i>Pieces of tender beef, fries, salad and its accompaniments.</i>	
LA TARTIFLETTE	21.00
Pomme de terre, Lardons, Reblochon, Oignons émincés, Crème, et Salade. <i>Potato, Bacon, Reblochon, Sliced Onions, Cream, and Salad.</i>	
LA YETI	55.00
Planche de 1 Mètre composée de Charcuterie, Maxi tartine de pain de campagne toasté de fromage de savoie, Boite chaude, Reblochon pané, Salade et Pomme de terre. <i>Board of 1 Meter composed of Charcuterie, Maxi slice of country bread, Hot box, Breaded Reblochon, Salad and Potato.</i>	

PRIX NETS EN EUROS

Galettes Bretonnes

Avec Salade verte

MONTBELIARD	9.50
<i>Saucisse fumée, fromage a raclette et œuf. Smoked sausage, raclette cheese and egg.</i>	
TREBELEC	10.00
<i>Viande hachée ,Fourme d'Ambert , œuf et fromage râpé. Minced meat, Fourme d'Ambert, egg and grated cheese.</i>	
COMPLÉTE	8.50
<i>Jambon, Fromage râpé et œuf . Ham, grated cheese and egg.</i>	
ARDECHOISE	9.00
<i>Chèvre frais, Miel et Persil . Fresh goat cheese, Honey and Parsley.</i>	
LORRAINE	9.50
<i>Lard,crème fraîche, oeuf et fromage râpé . Bacon, sour cream, egg and grated cheese.</i>	

Pâtes Fraîches

Servies avec Gruyère et Parmesan

LINGUINES MORILLES	20.00
<i>Morels and cream.</i>	
LINGUINES AUX 4 FROMAGES	13.00
<i>Four cheeses Linguines.</i>	
LINGUINES SAUMON	17.00
<i>Fresh salmon, Parsley, Sun-dried tomatoes and Cream.</i>	
LINGUINES CARBONARA	13.00
<i>Bacon ,Cream and Egg.</i>	
LINGUINES BOLOGNAISE	13.50
<i>Beef , Provençale sauce.</i>	
LINGUINES GAMBAS	19.00
<i>Prawns, Parsley, Balsamic, Peppers and Cream.</i>	
LINGUINES TRUFFES ET PARMESAN	19.00
<i>Truffle And Parmesan Linguine.</i>	

Formules

*Boissons Non Comprises
Valables du Lundi au Vendredi
(Uniquement le midi)-Hors jours fériés*

LA JOINVILLOISE 17.00

Entrée + Plat
OU
Plat + Dessert

LA BUSINESS 22.00

Entrée + Plat + dessert

COMPOSER VOTRE FORMULE

ENTRÉE AU CHOIX

- Harengs et pommes de terre
- Jambon Serrano
- Terrine de campagne

PLAT AU CHOIX

- Haché du boucher
- Galette bretonne au choix
- Pâtes (4 Fromages **ou** Carbo **ou** Provençale).

DESSERT

- Boules de Glace **ou** Crêpe

SALLE XIV

JOINVILLE - DEPUIS 1990

Carte

— Des —

Vins

SALLE XIV

JOINVILLE - DEPUIS 1990

Blancs

		14 CL	37,5 CL	75 CL
ALSACE	AOC GEWURZTRAMINER <i>Fin a dominance Florale, Bouche vive et typique.</i>	7	18	24
LANGUEDOC ROUSSILON	IGP6 CHARDONNAY-GRANDE RESERVE - MAISON CASTEL <i>Les saveurs vont de la pomme et du citron à la papaye et à l'ananas .</i>	6	--	22
BOURGOGNE	AOC CHABLIS <i>Nez floral ,fruité avec une bouche vive et fraîche.</i>	7	--	33
	AOC ST-VERAN <i>Robe brillante et fruitée, limpide de couleur jaune pâle.</i>	7	--	35
	AOC SAINT-ROMAIN <i>Maison Germain .Vin fruité et charnue.Bon équilibre et corsé.</i>	--	--	48
SUD-OUEST ATLANTIQUE	AOP JURANCON DOUX LES AMOURS DE LA REINE BLANCHE <i>Vin moelleux ,Arôme de miel,Fringant et légèrement perlant.</i>	6	--	29
VALLÉE DE LA LOIRE	AOP MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE CLOS DES ORFEUILLES <i>Robe jaune pâle et aux reflets verts. Nez floral et fruité.</i>	6	--	29
BORDEAUX	AOP SAUTERNES - SOLEIL D'ARCHE <i>Arômes. Fleurs et fruits, bouquet complexe et équilibré.</i>	--	--	48

VIN D'EXCEPTION

Rosés

		14 CL	37,5 CL	75 CL
PROVENCE	IGP MEDITERRANÉE O'CLOCK <i>Rond, structuré, mais toujours frais et gouleyant.</i>	6	15	22
	<i>Le Magnum - 150 cl - 42 Euros</i>			
	AOP CHATEAU CAVALIER <i>Agréable et fruité, structuré avec une belle matière en bouche.</i>	--	--	32
	AOC MINUTY - M <i>Concentré d'arômes gourmands, fraîcheur intense .</i>	--	--	36
CORSE	IGP ILE DE BEAUTÉ <i>Jolie robe rosé notes d'agrumes, de pêches blanches.</i>	5,5	--	19

Rouges

14 CL 37,5 CL 75 CL

BEAUJOLAIS

BROUILLY

7 -- 25

Arômes de fraises et myrtille, bouche souple et agréable, épices douces.

LANGUEDOC
ROUSSILLON

IGP6 SYRAH - GRANDE RESERVE - MAISON CASTEL 6 -- 23

Arômes de fruits noirs bien mûrs, notes d'épices, notamment de poivre.

IGP6 PINOT NOIR - GRANDE RESERVE - MAISON CASTEL 6 -- 23

Caractère fruité cerise, fraises des bois, structure tendre mais gouleyante.

BOURGOGNE

AOC MERCUREY -- -- 42

Notes de fruits rouges réduits, mûres et cassis, bouche rigide et ample.

AOC HAUTES-CÔTES DE NUITS -- -- 37

Arômes de fruits rouges. Vin léger et rond qui offre une note fruitée.

VALLÉE DU RHÔNE

AOC CÔTE ROTIE-GUIGAL -- -- 130

Très colorés et riches en tanins. Robe du cru est profonde et de couleur rubis.

AOP CÔTE DU RHÔNE VILLAGES SAINTE-CECILE LES VIGNES 5,5 -- 23

Nuances épicées (poivre, garrigue), de touches de cuir et de gibier.

AOP VACQUEYRAS "LA POURPRE" -- -- 35

Nuances épicées (poivre, garrigue), de touches de cuir et de gibier.

BORDEAUX

AOC CÔTE DE BOURG - ONDULATION 6 -- 23

Rouge intense. Arômes de fruits noirs. Frais et fruité.

AOP HAUT - MÉDOC - CHATEAU D'ARCINS -- -- 33

Vins issus des graves, puissants et corsés.

AOP SAINT-EMILION - L'AUTRE MANGOT -- -- 75

Arômes intenses de fruits noirs. Bouche fruitée, dénuée des tanins durs.

AOC PAUILLAC - FLEURS DE PEDESCLAUX -- -- 60

Vins assez corsés, avec une certaine élégance. Arômes de cassis, de mûres.

AOP PESSAC LEOGNAN COLOMBIER DE BROWN ROUGE -- -- 50

Notes vanillées se dégagent du verre. Vin doux et souple avec une belle palette aromatique.

VIN D'EXCEPTION