

NOTRE SELECTION DE VINS

LES VINS - BULLES

MARQUIS DE MONTREAUX - DOMAIN VINS MOSELLE

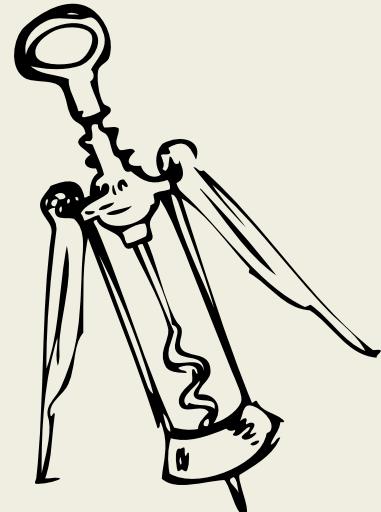
Ce dernier développe des notes fumées typiques ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs, abricot, miel, pain d'épices.

30,00€

CHAMPAGNE BRUT MAISON DESMET - TRADITION BLANC DE NOIRS

Fraîcheur et finesse Un Blanc de Noirs précis et gourmand, à savourer en toutes occasions.

65,00€



LES VINS - BLANCS

PINOT GRIS BESTHEIM - ALSACE (75CL/37,5CL)

35,00€ / 25,00€

Ce dernier développe des notes fumées typiques ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs, abricot, miel, pain d'épices.

CHÂTEAU BONNET - ENTRE-DEUX-MERS (75CL/37,5CL)

35,00€ / 19,00€

La robe de ce vin est d'une couleur pâle, cristalline. L'intensité des arômes fruités est remarquable.

JANEL MELODY MOELLEUX - CÔTES DE GASCOGNE

30,00€

Vin intense et complexe, alliant fraîcheur d'agrumes et bourgeon de cassis à des notes de surmaturité d'ananas, abricot sec et amande.

LES VINS - ROSÉS

DUNE DE GRIS SABLE - CAMARGUE

29,00€

Robe rose pâle, nez doux de pêche blanche et mandarine, bouche tendre et rafraîchissante.

OPALE ROSÉ COTEAU - AIX EN PROVENCE

28,00€

Robe rose pâle aux reflets saumonés, nez intense de papaye et ananas, bouche fraîche aux touches citronnées.

LA SÉLECTION DU PATRON

CÔTES DE GASCOGNE (75CL)

LE PETIT GASCOÛN BLANC

22,00€

Nez élégant mêlant abricot, pêche blanche et agrumes. En bouche, fraîcheur et intensité aromatique, prolongées par des notes de kiwi et de pamplemousse.

LE PETIT GACOÛN ROSÉ

22,00€

Robe rose pâle aux reflets saumonés, nez intense aux notes exotiques de papaye et d'ananas, bouche fraîche aux nuances citronnées.

LE PETIT GACOÛN ROUGE

22,00€

Robe rubis brillante, nez délicat de cassis et prune, bouche fraîche aux saveurs de raisin et cassis.

BORDEAUX - BLAYE (75CL)

CHÂTEAU VIEUX PLANTY BLANC

22,00€

La bouche suave, épicee et légèrement boisée.

CHÂTEAU VIEUX PLANTY ROSÉ

20,00€

Rosé pâle et délicat, nez très fruité, pêches blanches, bouche vive et souple.

CHÂTEAU VIEUX PLANTY ROUGE

20,00€

Ce vin dévoile un nez frais et gourmand de fruits rouges bien mûrs.

NOS VINS ROUGES

PINOT NOIR BESTHEIM CLASSIC - ALSACE (75CL/37,5CL)

35,00€ / 23,00€

Nez de fruits noirs (mûre, cassis, cerise) enrichi de touches de cuir, vanille et pruneau.

CHATEAU L'ERMITE D'AUZAN - CUVÉE SAINTE CÉCILE

COSTIÈRE DE NÎMES

50,00€

Robe grenat profond, nez de fruits rouges mûrs dominé par des notes d'épices, garrigue et poivre gris.

45ÈME PARALLÈLE - DOMAINE JABOULET - RHÔNE (75CL/37,5CL)

30,00€ / 18,00€

Nez intense de fruits à noyaux et d'épices méridionales, bouche puissante et ample, finale généreuse.

PLAN DE DIEU - DOMAINE GRAND PÈRE-JULES BIO - RHÔNE

35,00€

Nez boisé et épice, fruits cuits et confits en bouche, notes d'amandes et de noisettes en final.

VACQUEYRAS - DOMAINE GRANDY - RHÔNE

45,00€

Robe grenat profond, nez de fruits rouges mûrs relevé d'épices de garrigue et de poivre gris.

CHÂTEAU COMBEL LA SERRE BIO - CAHORS

32,00€

Arômes de fruits noirs, bouche souple et gourmande, avec une finale fraîche et fruitée.



CHÂTEAU LA HAYE - SAINT-ESTÈPHE

60,00€

Texture douce et glissante, fruit pur et concentré, complexe, finale longue aux fruits et épices douces.

CH.MAYNE-BOYER CHAUMET - CÔTES DE BLAISE (75CL/37,5CL)

28,00€ / 16,00€

Équilibré, doux et fruité en bouche, des arômes puissants dans le nez. Belle structure avec des tanins mûrs

JULIÉNAS BOIS DE LA SALLE - BEAUJOLAIS

33,00€

Bouche élégante et ronde, dominée par des saveurs fruitées et épicees, avec une belle longueur.

SAIN NICOLAS - BOURGUEIL DOUCES COLLINES (75CL/37,5CL)

34,00€ / 22,00€

Robe brillante & profonde avec une jolie couleur pourpre. Nez complexe de fruits rouges bien mûrs

CHÂTEAU CANET LAMY - CORBIÈRES

(75CL/37,5CL)

24,00€

Couleur grenat avec des reflets violets. Nez d'épices fraîches, de fruits rouges, avec des fines notes briochées.



CHÂTEAU DES GRAVIÈRES - GRAVES (75CL/37,5CL)

32,00€ / 19,00€

La robe foncée annonce un vin plein, généreux, aux tannins très fins.

CHÂTEAU CROIX ST GEORGES -

SAIN-EMILION

49,00€ / 32,00€

(75CL/37,5CL)

Robe rubis aux nuances sombres, nez épice et complexe mêlant cassis, cuir, pruneau, cerise, sous-bois, poivron, mûre, réglisse et gibier.

CHÂTEAU MANGOT - SAINT EMILION GRAND CRU

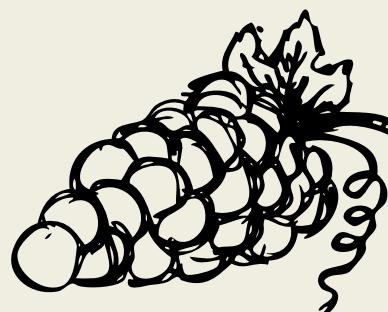
55,00€

Généreux et élégant, aux arômes de baies concentrées et boisé toasté, avec une bouche fraîche, fruitée et charpentée aux tanins solides, taillé pour la garde.

CHÂTEAU TOUR CARMAIL - HAUT MÉDOC

30,00€

Un vin ample et gourmand, marqué par des fruits abondants, relevés de notes de chocolat, poivre noir et une touche boisée.



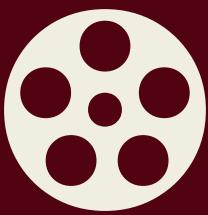
PRIMITIVO DI SALENTO - VECCHIA TORRE

30,00€

Robe rubis très sombre, un nez épice avec de délicates nuances de cannelle et de chocolat, quelques notes herbacées avec des fragrances de rhubarbe, des notes de baies

BIENVENUE CHEZ

LE SCENARI



NOTRE CARTE

NOS APÉRITIFS & ALCOOLS

VIN BLANC SUCRÉ	7,00€
MARTINI BLANC OU ROUGE	8,00€
APEROL SPRITZ	10,00€
FLÛTE DE CAVA ROSÉ	8,00€
PINEAU BLANC	8,00€
PORTO BLANC OU ROUGE	8,00€
KIR (LIQUEUR AU CHOIX)	8,00€
Violette, framboise, pêche ou cassis.	
FLÛTE DE MOUSSEUX	8,00€
LILLET ROSÉ	10,00€
KIR MOUSSEUX	9,00€
COUPE DE CHAMPAGNE	12,00€
KIR ROYAL	12,00€
ZIZI COIN COIN	8,00€
RICARD SIMPLE/DOUBLE	6,00/10,00€
PISANG	8,00€
PICON BIÈRE	8,00€
PICON VIN BLANC	8,00€
CAMPARI	8,00€
PASSOA	8,00€
MALIBU	8,00€
BACARDI	8,00€
GIN TONIC	10,00€
BATIDA	8,00€
GINMAY (GIN DE CHIMAY)	12,00€
GET 27	7,00€

VINS DU PATRON

LE VERRE	6,00€
1/4 L	9,00€
1/2 L	15,00€
LA BOUTEILLE	22,00€



NOS SOFTS

CHAUDFONTAINE (20CL/50CL)	2,50/4,50€
Plate ou pétillante	
COCA/COCA ZÉRO	2,60€
Sprite	2,60€
FANTA ORANGE	2,60€
OASIS TROPICAL	2,80€
FUZE TEA	2,80€
Pêche ou pétillant	
SCHWEPPES AGRUMES	2,80€
ROYAL BLISS	3,50€
JUS DE FRUITS	2,80€
Orange / Ananas	
LA BOUTEILLE DE COCA (1L)	10,00€
LA BOUTEILLE CHAUDFONTAINE (1L)	8,00€

SPÉCIALITÉS MAISON

COCKTAIL DU MOIS	10,00€
APÉRITIF 'LE SCÉNARIO' (GIN LILLET ROSÉ TONIC)	10,00€
GIN TOP (41%)	14,00€
BIRDIE CRISPA	14,00€
Baies de genièvre, coriandre, feuilles de shiso, baies de Tasmanie, fleurs d'hibiscus, citronnelle	
BIRDIE	14,00€
Baies de genévrier, baies des dunes, coriandre, cardamome, baies verveine, poivre de Likouala, zeste de citron jaune.	
GIN VIOLETTE	12,00€

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

MOCKTAILS DU MOIS	10,00€
PISANG	8,00€
AMARETTO	8,00€
BITTER	8,00€
GIN	8,50€
CAPTAIN MORGAN	8,50€



NOS BIÈRES

BIÈRES CLASSIQUES

STELLA (AU FÛT) (25CL/50CL)	3,00€/5,50€
CARLSBERG/CARLSBERG (0%)	3,50€
CHIMAY (BLEUE/BLANCHE)	3,50€
DUVEL	4,80€
WESTMALLE	4,80€
ST-FEUILLIEN	4,80€
ORVAL	6,00€
KLUIZ I.P.A	4,00€
KLUIZ LIEDERICQ	4,00€
KLUIZ TRIPLE	4,00€
KLUIZE FRUITS DES BOIS	4,00€

BIÈRES RÉGIONALES

TROLLS	4,80€
DIÔLE BLONDE	4,80€
DIÔLE ROSÉE	4,80€
QUINTINE BLONDE	5,50€
QUINTINE AMBRÉE	5,50€
BUSH	4,80€
PAIX DIEU	5,50€
MOINETTE (33CL/75CL)	4,80€/10,00€
SAISON BIO (AU FÛT) (25CL/33CL)	3,50€/4,80€
BON SECOURS BRUNE	4,90€

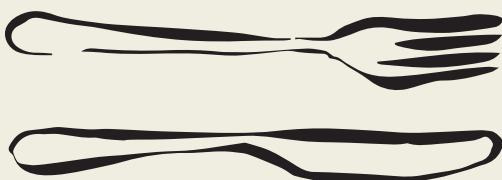
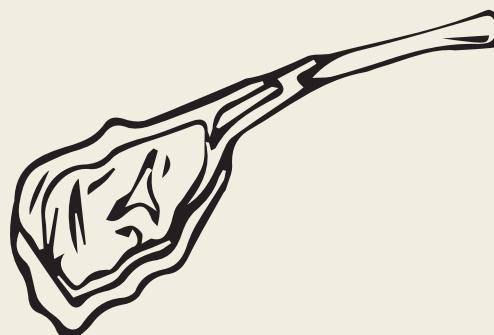
NOS ENTRÉES

FOIE GRAS MAISON ET SON PAIN BRIOCHÉ	21,00€
Et ses fruits	
CROQUETTES AUX FROMAGES (2PC/3PC)	14,00€/ 17,00€
CROQUETTES AUX CREVETTES (2PC/3PC)	18,00€/ 21,00€
DUO DE CROQUETTES FROMAGES & CREVETTES	17,00€

SCAMPIS	15,00€
Beurre à l'ail / Crème à l'ail	
SCAMPIS SCÉNARIO	17,00€
Sauce bisque	
TOAST AUX DIVERS CHAMPIGNONS	15,00€
Beurre à l'ail	

NOS VIANDES GRILLÉES

PAVÉ DE VACHE B.B.B (+/- 250GR)	25,00€
ENTRECÔTE IRLANDAISE (+/- 400GR)	32,00€
ONGLET B.B.B ÉCHALOTES TOMBÉES AU BEURRE (+/-300GR)	29,00€
CÔTE À L'OS ALLEMANDE (+/- 600GR)	34,00€



NOS SAUCES 3,50€

CHAMPIGNONS
POIVRES
BÉARNAISE
ROQUEFORT
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
CRÈME D'AIL

NOS SALADES

SALADE DE CHÈVRE 19,00€

Salade de saison, chèvres lardés chauds, lardons, croûtons, chèvres frais, tomates, pommes, vinaigrette de framboise.

SALADE DÉLICE DE GAMBAS 25,00€

Salade de saison, croûtons, tomates, gambas, copeaux de Vieux Bruges, vinaigrette citrus.

NOS POISSONS & CRUSTACÉS

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE BÉARNAISE PRIX DU JOUR

BROCHETTE DE GAMBAS SEMI DÉCORTIQUÉES 25,00€

À part, une sauce crème à l'ail chaude

CASSOLETTE DE POISSONS 30,00€

TAGLIATELLES AU SAUMON FRAIS 24,00€

TAGLIATELLES SCÉNARIO 28,00€

Chaire d'écrevisses, saumon frais, scampis



BRASSERIE MAISON

TARTARE DE BŒUF B.B.B (AU COUTEAU) 25,00€

HAMBURGER DU CHEF 22,00€

200gr. B.B.B, lardons, vieux bruges fondu, sauce BBQ, onion rings

HAMBURGER VÉGÉTARIEN 19,00€

100% légumes

VOL-AU-VENT MAISON (POULES BIO DE MAINVULT) 20,00€

BOULETTES SAUCE PROVENÇALE (3PC/4PC) 19,00€ / 23,00€

ESCALOPE ROMAGNOLA 26,00€

Escalope de veau, jambon, fromage, sauce champignons et porto rouge

JOUES DE PORC SAUCE MADÈRE (4PC) 28,00€

TAGLIATELLES BOLOGNAISE 17,00€

LES ACCOMPAGNEMENTS : POMME DE TERRE AU FOUR, FRITES, CROQUETTES, TAGLIATELLES.

NOS FORMULES ENFANTS 19,00€

PLAT AU CHOIX + 1 BOISSON + 1 BOULE DE GLACE

1/2 STEAK, FRITES, SALADE

1/2 VOL-AU-VENT, FRITES

BOULETTES MAISON, SAUCE PROVENÇALE

TAGLIATELLES BOLOGNAISE

« TOUT LE MONDE PEUT CUISINER,
MAIS SEUL LE COURAGEUX PEUT
DEVENIR GRAND. »

CHEF GUSTEAU - RATATOUILLE

LE SCENARI

NOS DESSERTS & DIGESTIFS

NOS GLACES (POSSIBLE EN 2 BOULES)

LA DAME BLANCHE 9,00€

3 boules vanille, chocolat chaud & chantilly maison.

LA DAME NOIRE 9,00€

3 boules chocolat, chocolat chaud & chantilly maison.

LA DAME MÉTISSE 9,00€

1 boule vanille, 2 boules chocolat, chocolat chaud & chantilly maison.

LA BRÉSILIENNE 9,00€

2 boules moka, 1 boule vanille, caramel & chantilly maison.

LE CAFÉ FRAPPÉ 9,00€

2 boules moka, double expresso & chantilly maison.

NOS TRADITIONNELS

CRÈME BRÛLÉE 8,00€

TARTE TATIN 9,00€

Flambée et accompagnée de sa boule vanille

FONDANT AU CHOCOLAT 9,00€

Accompagné de sa boule vanille

GAUFFRE DE BRUXELLES 9,00€

Nutella, Mikado, Brésilienne.

NOS ALCOOLS

CALVADOS 9,00€

GRAND MARNIER 9,00€

BÉNÉDICTINE 9,00€

COINTREAU 9,00€

ARMAGNAC 9,00€

COGNAC 9,00€

AMARETTO 9,00€

LIMONCELLO 9,00€

BAILEY'S 9,00€

POIRE WILLIAM'S 9,00€

EAU DE VILLÉE 9,00€

CHARTREUSE 9,00€

JÄGERMEISTER 9,00€

NOS GLACES AVEC ALCOOL

LE COLONEL 7,50€/9,50€

1 OU 2 boules de sorbet citron & vodka

LE GÉNÉRAL 7,50€/9,50€

1 OU 2 boules de sorbet poire & poire Williams et son verre

LE SCÉNARIO 7,50€/9,50€

1 OU 2 boules moka & bailey's

LE SORBET LIMONCELLO 8,00€

Et son verre

NOS SORBETS

(CITRON, FRAMBOISE, POIRE)

1 BOULE 3,50€

2 BOULES 6,00€

3 BOULES 8,00€

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA OU EXPRESSO 2,70€

CAFÉ VIENNOIS 3,00€

THÉ 3,00€

IRISH COFFEE (WHISKY) 9,00€

ITALIAN COFFEE (AMARETTO) 9,00€

RUSSIAN COFFEE (VODKA) 9,00€

FRENCH COFFEE (GRAND MARNIER) 9,00€

NORMAND COFFEE (CALVADOS) 9,00€

ISLAND COFFEE (BAILEY'S) 9,00€

NOS WHISKY

JACK DANIEL'S 9,00€

JACK HONEY 9,00€

WILLIAM LAWSON 9,00€

JAMESON 9,00€

GLENLIVET 9,00€

LA SELECTION DU PATRON

NOS WHISKYS

4CL

8CL

FULL NOSE 47% 8,50€ 16,00€

Elaboré à partir d'une subtile base de malt et d'un distillat aux arômes profonds, ce whisky artisanal est patiemment vieilli trois ans en fûts de chêne.

LE PRESTIGE 60% 11,00€ 18,00€

Pur malt d'exception tout juste sorti d'alambic, ce spiritueux issu des Highlands bénéficie d'un vieillissement d'au moins huit ans. D'une intensité rare et d'un caractère profondément affirmé.



NOS LIQUEURS

4CL

8CL

VANILLÉ DE MARTINIQUE 48% 5,50€ 11,00€

Ce rhum aromatisé à la vanille et arômes secrètes qui en font son charme.

LE POIRE-COGNAC 41,5% 6,50€ 12,00€

Mélange de cognac et de la Poire William d'Alsace. Ce mélange est d'une douceur fine et d'une longueur en bouche exceptionnelle.

LIQUEUR DE ROSE 20° 4,50€ 8,00€

NOS RHUMS

4CL

8CL

LE MARTINIQUE 45% 5,50€ 9,50€

Vieux extra, sélection d'exception.

GRANT'ARHUM 40% 7,50€ 13,00€

Fruité et épice.



LES ALCOOLS DU PATRON

4CL

8CL

CALVADOS TRÈS VIEUX 43° 5,50€ 9,50€

COGNAC NAPOLÉON V.S.O.P 40° 7,50€ 13,00€