

ONCLE SCOTT'S®



THE COUNTRY RESTAURANT

Prix nets en Euro service compris. Photos non contractuelles. www.mangerbougier.fr



WOODFORD RESERVE®

STRAIGHT BOURBON WHISKEY

JACK DANIEL'S



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

TASTE ANOTHER SIDE OF JACK

BEST SERVED WITH
LEMONADE & FRIENDS

JACK DANIEL'S



AUTHENTIQUE AMERIQUE

New!



On a rien trouvé de mieux pour garder les amis à table !

8
GOLDEN EIGHT

LÉGÈRE ET DIVINE LIQUEUR
DE POIRE CARAMELISÉE

6€
80



DIPLOMATICO
— RON —

8€
50



BOISSONS FRAÎCHES



PEPSI.....	4,50
PEPSI ZÉRO SUCRES.....	4,50
7 UP.....	4,50
LIPTON ICE TEA.....	4,50
ORANGINA.....	4,50
SCHWEPPE AGRUM'.....	4,50
OASIS TROPICAL.....	4,50
JUS DE FRUIT.....	4,50
Orange, ananas ou pomme	
DIABOLO.....	4,50
Menthe, grenadine, citron ou fraise	
SIROP À L'EAU.....	3,20
Menthe, grenadine, citron ou fraise	

VERRE
33CL

S. PELLEGRINO 50cl	4,90
S. PELLEGRINO 1 litre.....	6,50
VITTEL 50cl	4,60
VITTEL 1 litre	6,20

POUR DES RAISONS ÉCOLOGIQUES, NOS BOUTEILLES
DE S. PELLEGRINO ET DE VITTEL SONT EN VERRE CONSIGNÉ.
MERCI DE NE PAS LES EMPORTER !

NESTLÉ PURE LIFE 50cl.....	2,90
CRISTALINE 50cl.....	3,10
Gazeuse	

S. PELLEGRINO

Vittel

BIÈRES PRESSION

PELFORTH BLONDE

PETITE 25cl	4,60
GRANDE 50cl.....	7,90
ENORME 1 litre	12,40



AFFLIGEM

PETITE 25cl	4,90
GRANDE 50cl.....	8,90



BLONDE

PICON BIÈRE

PETIT 25cl.....	5,70
GRAND 50cl	9,70



BIÈRES BOUTEILLES



DESPERADOS 33cl	6,50
LAGUNITAS IPA 33cl	6,80
HEINEKEN 0.0.....	5,40
33cl SANS ALCOOL	
MORT SUBITE KRIEK 33cl.....	6,70
MORT SUBITE WHITE 33cl.....	6,60



CIDRE BOUCHÉ BRUT 11€

La bouteille 75cl
de Normandie ou de
Bretagne selon restaurant.

CIDRE AU PICHET

1/4 l.....	4,50
1/2 l.....	7,90
1 l.....	11,80



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

— SCARTE DES VINS —



ZINFANDEL - CALIFORNIE SUN GATE

NEW!

Vin rouge aux tanins fins et ronds, aux parfums de café, de mûre, de petits fruits rouges et notes grillées.

LA BOUTEILLE 75cl.....23,00

CÔTES DU RHÔNE AOP AU BOUT DE LA VIGNE



Un vin rouge gouleyant aux parfums de fruits rouges bien mûrs et d'épices.

LA BOUTEILLE 75cl.....22,00

ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOP LES JAVEAUX

Explosion de fruits, un vin rond aux tanins fondus !

LA BOUTEILLE 75cl.....25,00

LE VERRE 12cl.....5,70

PUISSEGUIN ST ÉMILION AOP CHAMPS D'ÉLISE

D'un fruité intense aux tanins soyeux, un vin parfait pour accompagner les repas et plaire au plus grand nombre.

LA BOUTEILLE 75cl.....27,00

LE VERRE 12cl.....6,50

CABERNET D'ANJOU AOP DOMAINE DE TERREBRUNE

Vin rosé demi-sec frais au parfum de framboise et groseille.

LA BOUTEILLE 75cl.....18,50

LE VERRE 12cl.....5,20

CÔTES DE PROVENCE AOP VALADAS

D'une couleur intense, claire et légère, ce vin rosé est un vin avec une belle fraîcheur.

LA BOUTEILLE 75cl.....21,90

LE VERRE 12cl.....5,50

CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC ALBRIÈRES

Vin blanc aux notes grillées et florales, sur le fruit et la fraîcheur !

LA BOUTEILLE 75cl.....18,50

LE VERRE 12cl.....5,60

CÔTEAUX DE L'AUBANCE AOC L'ORANGERIE

Vin blanc moelleux qui se distingue par sa suavité en bouche et ses arômes de fruits exotiques et de pêche.

LA BOUTEILLE 75cl.....25,50

LE VERRE 12cl.....5,90



BOUVET-LADUBAY LA PETITE BULLE

Cette méthode traditionnelle est née de l'idée d'offrir une cuvée conviviale et rafraîchissante issue du savoir-faire des bruts de Loire.

Un vin à partager !

LA BOUTEILLE 75cl.....23,00

LE JOUR DE VOTRE ANNIVERSAIRE,
C'EST SEULEMENT

13€* !

*Offre limitée à une bouteille «La petite bulle», réservée aux personnes majeures uniquement le jour de l'anniversaire et sur présentation d'une pièce d'identité.

**ÉCONOMISEZ L'EAU,
BUVEZ DU VIN !**



VINS AU PICHET

Rouge, blanc ou rosé

PICHET 1/4 l.....5,60

PICHET 1/2 l.....8,60

PICHET 1 l.....14,90

*Vin de la Communauté Européenne

— APÉRITIFS —

RICARD, PASTIS 51 2cl 3,40

*POUR 1€ DE PLUS,
ON DOUBLE LA DOSE (NCL) 4,40*

KIR 10cl 4,50
Cassis, mûre, pêche ou framboise.

KIR NORMAND 10cl 5,20
Cidre et crème de cassis, mûre, pêche ou framboise.

COUPE DE BULLES 10cl 5,30
«La petite bulle» brut cuvée privée Bouvet-Ladubay.

BULLES ROYALES 10cl 5,60
Coupe de bulles et crème de cassis, mûre, pêche ou framboise.

LA PETITE BULLE bouteille 75cl 23,00
Vin mousseux brut cuvée privée Bouvet-Ladubay.

VIN BLANC 12cl 5,60
Chardonnay 5,90
Moelleux..... 5,90

VIN ROSÉ 12cl 5,50
Côtes de Provence AOP..... 5,20
Cabernet d'Anjou AOP..... 5,20

TEQUILA SUNRISE 12cl 6,50
Tequila, jus d'orange et sirop de grenadine.



LE SCOTTY 15cl 4,30
Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine.

ROSÉ PAMPLEMOUSSE 12cl 4,30

MARTINI (rouge ou blanc) 5cl 5,80

PORTO SANDEMAN RUBY 10cl 5,80

SUZE 5cl (avec ou sans cassis) 5,70

PICON BIÈRE 25cl ... **PICON** 5,70

— WHISKIES —

BABY WHISKY 2cl..... 3,80

BALLANTINE'S FINEST. Supplément Pepsi ou jus de fruit 0,70€

JACK DANIEL'S OLD N°7 4cl..... 7,70
TENNESSEE WHISKEY.

BALLANTINE'S FINEST 4cl..... 7,50
Blended scotch whisky. Supplément Pepsi ou jus de fruit 0,70€

JAMESON Irish whiskey 4cl..... 7,00

CHIVAS REGAL 12 ANS 4cl 8,50
Blended scotch whisky.

JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK 4cl 8,20
Jack daniel's Old N°7 filtré 2 fois au charbon de bois d'érable.

WOODFORD RESERVE 4cl..... ~~8,90~~ 7,90
Kentucky straight bourbon whiskey.

JACK DANIEL'S TRIPLE MASH 4cl..... 7,90
Assemblage de Jack Daniel's Rye whiskey, de Jack Daniel's Tennessee whiskey et Jack Daniel's american malt whiskey. (50% vol.)

JACK DANIEL'S BONDED 4cl..... 8,90
Le Bonded est vieilli dans des fûts entaillés : le whiskey est ainsi exposé à plus d'interactions avec le bois, ce qui lui donne un caractère intense. (50% vol.)

BENRIACH THE SMOKY TEN 4cl..... 8,90
Speyside single malt scotch whisky, 10 ans **TOURBÉ!**

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 4cl..... 8,90
Single Barrel Select est un Tennessee Whiskey à la saveur unique. Seul un fût sur 100 est sélectionné par le Master Distiller pour être un Single Barrel. (45% vol.)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

— PLANCHES —

ONION RINGS
AND DIPPING SAUCE

12 BEIGNETS D'OIGNON SERVIS AVEC UNE SAUCE MEXICAINE.

7€50

SAUCISSON SEC DE SAVOIE

Saucisson environ 200g.

7€50

Mozzarella FINGERS

6 MOZZARELLA FINGERS SERVIS AVEC UNE SAUCE MEXICAINE.

7€50

— COCKTAILS —

LE COCKTAIL AU JACK DANIEL'S APPLE!

8€
90

PIÑA COLADA.....7,90

Volcan de senteurs aux délicieuses coulées de coco, ananas et crème sur un versant de Rhum et d'alcool.

ZOMBIE.....7,90

Magie troublante aux savoureux frissons de Rhum, alcool, abricot, grenadine, ananas et citron vert...

SCOTT & FRIEND'S MARGARITA.....7,90

Le cocktail de Scott à la Tequila et au citron vert.

STRAWBERRY MARGARITA.....7,90

La Scott&Friend's margarita avec du sirop de fraise.

MOJITO.....7,90

Cuba fait sa révolution fraîcheur avec ses compañeros Menthe et Citron vert guidés par El commandante Rhum.

SEX ON THE BEACH.....7,90

Coup de chaleur sur une séduisante conclusion aux touches sensibles de vodka, mangue, pêche, fruit de la passion et ananas.



— SANS ALCOOL —

PASSION TROPIC.....7,20

Rêve tout chou, tout rose, tout doux, toute chose pour un abandon savoureux de fraises, pêches, ananas et crème.

SAND ISLAND.....7,20

Abordage pirate sans concession de parfums exotiques de mangues, fruits de la passion, papayes et oranges.

MAGIC AMAZON.....7,20

Frissonnante mise au vert aux senteurs profondes de kiwis, aloe vera, pommes vertes, bananes et oranges.

COCO LADA.....7,20

Royal mambo au palais quand le régaland coco swingue avec les sémillantes vanilles, crème et ananas.

VIRGIN MOJITO.....7,20

La version du Mojito sans alcool.



À PARTAGER —

FRIED BOARD



4 CHILI & CHEESE NUGGETS (au piments jalapeños),
4 MOZZARELLA FINGERS, 4 BEIGNETS PICKLES,
4 ONION RINGS, 4 BEIGNETS AU CAMEMBERT,
ET SAUCE MEXICAINE LEGEREMENT EPICEE.

13€
50

LES FORMULES

SAUF SAMEDI, DIMANCHE

L'APÉRO C'EST 2[€]00

AU CHOIX : RICARD, BABY BALLANTINE'S FINEST, KIR, KIR NORMAND, ROSÉ PAMPLEMOUSSE OU COCKTAIL SANS ALCOOL «LE SCOTTY»

PLAT 11[€]70 EXPRESS

13[€]60 AVEC 1 BOISSON 25CL
1 plat au choix*

— ENTREES —

ENTRÉE DU JOUR
Du lundi au vendredi.

OEUF COCOTTE
Au chorizo et champignons.

**NOUVELLE
RECETTE !**

NEW ! TARTE À L'OIGNON
Contient des lardons.

OEUFS MAYONNAISE
Mayonnaise maison.



OEUFS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR

— PLATS —

PLAT DU JOUR
Du lundi au vendredi.

SAUCISSE FUMÉE **NEW !**

Servie avec un écrasé de pommes de terre et de la salade.

JAMBON GRILLÉ XXL 200G

FONDUE NORMANDE EXPRESS

Tendres lamelles de filet de poulet poêlées, jambon blanc, frites, champignons et salade servis avec une sauce maison au Camembert et au Livarot.

CHEESY CHICKEN **NEW !**

Tendres filets de poulet enrobés d'une panure croustillante, sauce BB-Q, bacon, Cheddar et Mozzarella fondus, servis avec des frites et de la salade.

FISH & CHIPS

Filet de colin façon fish and chips.

BB-Q BURGER

Steak haché 125g façon bouchère Black Angus, salade, tomate, tranche de Cheddar et sauce BB-Q.

CRUNCHY CHICKEN BURGER

Hamburger avec des tendres filets de poulet enrobés d'une panure croustillante, tranche de Cheddar, salade tomate et sauce burger.



CHEESY CHICKEN



DU MIDI

ET JOURS FÉRIÉS

FORMULE SPEEDY 14⁹⁰€

16'80 AVEC 1 BOISSON 25CL
1 entrée et 1 plat* ou 1 plat* et 1 dessert

FORMULE FRANÇAISE 16⁹⁰€

18'80 AVEC 1 BOISSON 25CL
1 entrée, 1 plat* et 1 dessert

* sauf langue de boeuf

— DESSERTS —

DESSERT DU JOUR
Du lundi au vendredi.

MOUSSE AU CHOCOLAT
Fait maison.

BROWNIE* AU NOIX DE PÉCAN **NEW!**
Avec sa crème anglaise.

DAME BLANCHE
2 boules de glace vanille bourbon,
sauce chocolat maison et crème Chantilly.

COUPE 2 BOULES DE GLACE
Parfum au choix.

CRUMBLE AUX POMMES **NEW!**
Servi tiède avec une boule de glace vanille.

GAUFRE CHANTILLY
Sauce chocolat maison.

BRIOCHE À MOITIÉ PERDUE
1/2 tranche de brioche* perdue avec
1 boule de glace vanille et topping caramel.

— BOISSONS — 25cl

EAU NESTLÉ PURE LIFE (50cl),
CRISTALINE GAZEUSE (50cl),
PEPSI, PEPSI zéro sucres, 7 UP,
SCHWEPES AGRUM,
LIPTON ICE TEA,
OASIS TROPICAL,
ORANGINA, DIABOLO,
SIROP À L'EAU, CIDRE,
VIN AU PICHET,
(Communauté Européenne - rouge, blanc ou rosé)
BIÈRE PRESSION PELFORTH
(ou Affligem avec un supplément de 1€)



* produit décongelé

CRUMBLE AUX POMMES



UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI LANGUE DE BOEUF

Env. 180g. Servie avec de la sauce aux cornichons
et un écrasé de pommes de terre.

(N'entre pas dans les formules du midi)

13⁹⁰€

NEW!



FORMULE SCOTT 27[€]90

**1 ENTRÉE
AU CHOIX* + 1 PLAT
AU CHOIX* + 1 DESSERT
AU CHOIX**

*Supplément pour le saumon du cowboy, les travers de porc, le Big Cadillac burger et le faux-filet

— ACCOMPAGNEMENTS —

**AU CHOIX : FRITES, SALADE VERTE, HARICOTS VERTS POÊLÉS OU
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE. NEW!**

REMPLEZ VOS FRITES !

LOADED FRIES

Frites nappées d'une sauce
cheddar avec de la poitrine
fumée émincée.



3[€]00

L'assiette de loaded fries
en supplément 4,50€

FRITES DE PATATES DOUCES OU FRITES AU MAÏS



1[€]90

LES SAUCES AU CHOIX

1[€]00

SAUCE BARBECUE

Au goût fumé.

AU POIVRE

La classique.

TEXANE

La sauce au goût d'Amérique !

BÉARNAISE

Spéciale viande rouge.

CIBOULETTE

Servie froide.

CHEDDAR

Crémeuse !

SCOTT'S

Sauce au fromage et...
C'est un secret !

MEXICANA

Légèrement épicée.



ONCLE SCOTT'S A SÉLECTIONNÉ L'HUILE "EXCELLENCE" DE BORGES® POUR TOUTES SES FRITURES !
HUILE DE QUALITÉ "PREMIUM" COMPOSÉE D'HUILE DE TOURNESOL, DE PÉPINS DE RAISIN ET D'OLIVE.



ENTRÉES

SAUMON DU COWBOY7,90*

Saumon fumé sur potato-toast chaud et sauce ciboulette.
(*Supplément de 1,70€ pour la formule Scott)
"Smoked salmon on hot potato-toast with chive sauce"

TARTE À L'OIGNON FAITE MAISON6,70

(contient des lardons)
"Onion tart"

NEW!



FRENCHY'S EGGS6,00

Oeufs mayonnaise maison.
"Eggs with homemade mayonnaise"

BEEF QUESADILLAS6,90

Préparation au boeuf haché épicé cuisiné avec des poivrons, des oignons et des tomates servie dans une tortilla de blé et accompagnée de salade.
"Spicy ground beef cooked with peppers, onions and tomato served in a tortilla with salad"

NOUVELLE RECETTE!



POISSONS ET SALADES

FISH & CHIPS17,50

Filet de colin façon fish and chips très populaire en Amérique du Nord. Servi avec une sauce tartare.



COBB SALAD16,90

Salade emblématique des usa composée de filet de poulet, salade, avocat, tomates cerises, maïs, oeuf, bacon, bleu d'Auvergne, oignons rouges et vinaigrette.
"salad, cherry tomatoes, avocado, chicken, corn, egg, bacon, blue cheese, red onions and vinaigrette"



GRILLED SALMON18,90

Pavé de saumon grillé servi avec un écrasé de pommes de terre.
"Salmon steak with mashed potatoes"



KENTUCKY FRIED SALAD17,50

Tendres filets de poulet enrobés et épicés, Emmental, éclats de noix, tomates cerises, maïs, carottes râpées, salade et vinaigrette.
"Fried chicken, salad, tomato, nuts, corn, grated carrots and cheese"



— SPÉCIALITÉS DE TONTON —

JAMBON GRILLÉ XXL 13,50
(Env. 200g) "Big grilled ham"

FONDUE NORMANDE 17,80
Tendres lamelles de filet de poulet, jambon cru de pays, poitrine de porc snackée, champignons frais, frites, sauce au Camembert, au Livarot AOP et au lard faite maison.
"Norman traditional dish with chicken, smoked ham, mushrooms served with fries and a local homemade cheese sauce"

LANGUE DE BOEUF A L'ANCIENNE 16,80

Généreusement servie avec un écrasé de pommes de terre et une sauce aux cornichons.
"Beef tongue and pickles sauce with mashed potatoes"



LA POUTINE DE tonton 17,30

Spécialité canadienne composée de frites servies avec de l'effiloché de poulet à la sauce BB-Q et aux épices cajuns, sauce Cheddar, crème fraîche, oignon rouge et ciboulette.
"Fries, cooked chicken with BB-Q sauce and cajun spices, Cheddar sauce, cream, chive and red onion"



STEAK TARTARE 17,90

Haché de boeuf cru VBF coupé au couteau (env. 180g) proposé avec des câpres, du persil, de l'échalote et des cornichons hachés accompagné d'un jaune d'oeuf et d'une sauce tartare.
"Raw chopped steak with condiments"

CAMEMBERT RÔTI 17,90

Camembert rôti crémeux à coeur, servi avec des tranches de jambon, rosette et chorizo, de la salade, des cornichons et des pétales de pommes de terre frites.
"Roasted Camembert served with cold meats, pickles, salad and fries"



16,90€



FRIES BEEF
is back!

Notre célèbre spécialité est de retour ! Assiette de frites servie avec du boeuf haché épicé cuisiné avec des poivrons, des oignons et des tomates, nappée de sauce fromagère.
"Fries with cooked beef and cheese"

ASSIETTE CALIFORNIENNE16,90

Steak haché 150g VBF Charolais façon bouchère, tranche de Cheddar, sauce burger, sauce texane et potato-toast, servi avec des frites et 1/2 pomme de terre au four sauce ciboulette.

"Chopped steak on potato-toast and tomato sauce"

PIÈCE DE BOEUF.....18,90 À LA CHERBOURGEOISE

Tendre steak de boeuf frais (env. 180g) nappé de sauce au Camembert faite maison, servi avec des frites et 1/2 pomme de terre au four sauce ciboulette maison.

"Beef with homemade Camembert sauce"



PEPPER STEAK18,90

Tendre steak de boeuf frais (env. 180g) nappé d'une sauce au poivre et servi avec des frites.

"Beef steak served with sauce pepper and fries"



NEW! ASSIETTE TEXANE.....14,90

Steak haché 150g VBF Charolais façon bouchère surmonté d'une tranche de poitrine de porc snackée et d'un oeuf snacké, nappé de sauce Texane.

"Chopped steak with egg, bacon and tomato sauce with herbs"

TRAVERS DE PORC20,70*

(env. 350g) Cuisinés maison à la sauce BB-Q.

(*Supplément de 3€ pour la formule Scott)



REMPLACEZ VOS FRITES! LOADED FRIES

Frites nappées d'une sauce cheddar avec de la poitrine fumée émincée.

3€
00



FAUX-FILET

FRAIS, RACE NORMANDE

Env. 300gr. *Supplément de 10€ pour la formule Scott

27€
90*



EXTRA!

HAMBURGERS

Smash

SCOTT'S BURGER

.....15,80

Bun moelleux, 2 steaks hachés "smash", 2 tranches de Cheddar, poitrine de boeuf fumée, sauce aux oignons caramélisés faite maison, sauce BB-Q, tomate, cornichons et salade.



Chicken

SCOTT'S BURGER

.....15,40

Bun moelleux, tendre filet de poulet enrobé d'une panure croustillante, 2 tranches de Cheddar, poitrine de boeuf fumée, sauce aux oignons caramélisés faite maison, sauce BB-Q, tomate, cornichons et salade.



ORLANDO'S BURGER

.....16,90

Pain brioché aux céréales blo grillées, bacon, steak haché 150g VBF Charolais façon bouchère, tranche de Cheddar, tomate, salade, sauce burger, oignon et sauce bb-q.



LE SAVOYARD

.....17,50

Hamburger au pain brioché blo aux céréales grillées, steak haché 150g VBF Charolais façon bouchère, fromage à raclette, compotée d'oignons, cornichons, tomate, salade, sauce raclette et crispy onions.



Big Cadillac Burger

.....20,90*

Bun moelleux, 2 steaks hachés 125g façon bouchère Black Angus, bacon, oeuf snacké, concombre, tomate, sauce Texane, sauce burger, tranche de Cheddar, pomme de terre au four et salade. (*Supplément de 3€ pour la formule Scott)



THE MOST POPULAR!

REMPLACEZ VOS FRITES!
FRITES DE PATATES DOUCES
OU FRITES AU MAÏS



1€90

KILLER BURGER

½ KILO DE BOEUF !

Bun moelleux, 4 steaks hachés 125g Black Angus, tranches de Cheddar, salade, tomate, oignons, cornichons, sauce burger, sauce BBQ et sauce aux oignons caramélisés faite maison. N'entre pas dans la formule Scott.

27[€]₉₀



1 casquette "Oncle Scott's"
ou 1 tee-shirt
"Oublie ton régime"
offert !**

**selon disponibilité



ONCLE SCOTT'S, UNE HISTOIRE HORS DU COMMUN !

"LORSQU'UN NORMAND RENCONTRE UN AMÉRICAIN AU MISSISSIPPI !"

En mars 1996, Laurent vend la petite maison qu'il possède en Normandie pour investir dans une gérance de bar à Cherbourg. Mais avant cela, il souhaite réaliser son rêve : Découvrir l'Amérique.

Arrivé à New-York, Laurent décide d'aller à la rencontre des cowboys. Sur la route du Texas, le jeune français est terrassé par une forte fièvre. En s'arrêtant sur un parking d'autoroute pour se reposer, il rencontre Scott, un cowboy plus vrai que nature.



Voyant Laurent malade, celui-ci l'invite chez lui pour qu'il se repose. Ils resteront ensemble 3 jours. Durant ces 3 jours, Scott emmena Laurent dans divers restaurants et bars Country, du côté de Vicksburg dans le Mississippi.

Un an plus tard, en juillet 1997, la gérance du bar s'arrête et Laurent a tout perdu. Il se retrouve au RMI, sans un centime en poche et sans Nathalie, sa petite amie....

Afin de sortir de cette épreuve, Laurent part en Angleterre et devient plongeur dans un restaurant. Au bout de 4 mois, il renoue avec Nathalie et ensemble, ils décident de se donner une nouvelle chance. Le "frenchy" rentre donc en France retrouver sa copine et malgré ses "poches vides", entreprend d'ouvrir un restaurant. Même sans argent, il n' imagine pas que c'est impossible, c'est pour ça qu'il y croit !

Le thème du restaurant ne sera pas compliqué à trouver. Laurent imagine un restaurant généreux et accueillant, à l'image de son ami américain Scott : prenant des idées deci delà de ce qu'il avait vu dans le Mississippi.

En décembre 1998, le premier restaurant Oncle Scott's ouvre ses portes à Tournelville, près de Cherbourg, et remporte un énorme succès.

Un an plus tard, Laurent et Nathalie se marient à Las Vegas et Scott fut leur témoin !

Aujourd'hui, Oncle Scott's est devenu un groupe d'une vingtaine de restaurants, employant près de 300 personnes.

Ce jour de mars 1996 fait que vous êtes là aujourd'hui, à lire cette histoire d'amitié. Merci à vous d'y participer et comptez sur Oncle Scott's pour les 20 prochaines années !



1996
Cherbourg