



**DU LUNDI AU VENDREDI**  
de 12h à 14h20 puis de 19h à 22h20

**DU SAMEDI AU DIMANCHE**  
de 12h à 15h

## NOS PLATS ET VIANDES

**LE PLAT DU JOUR** ..... **12,90€**

*Demandez-nous ce que les chefs vous ont préparé aujourd'hui !*

**LA PIÈCE DU BOUCHER** ..... **13,90€**

*C'est la boucherie qui décide !*

*Nos pièces du boucher sont accompagnées de frites et d'un bouquet de salade ou de l'accompagnement du jour*

**LE HACHÉ FRAIS** ..... **9,90€**

*Steak haché frais de 150g*

*Notre haché frais est accompagné de frites et d'un bouquet de salade ou de l'accompagnement du jour*

MARAICHERS  
LOCAUX

## NOS BURGERS

*Tous nos plats sont accompagnés de frites et d'un bouquet de salade*

**LE VEG'ART** ..... **11,90€**

*Pain burger frais, steak de boulgour et lentilles corails, tomates séchées, concombres, chèvre frais, mâche, sauce tzatziki*

**MR BURGER** ..... **11,90€**

*Pain burger frais, steak haché charolais frais, confit d'oignons, double cheddar, pickles, brunoise de tomates, mâche et sauce du chef*

**LE CHICKEN CHILL** ..... **12,90€**

*Pain burger frais, aiguillettes de poulet panées fraîches, confit d'oignons, tomates séchées, emmental, mâche et sauce épicée légèrement relevée*

**LE MONTAGN'ART** ..... **13,90€**

*Pain burger frais, steak haché charolais frais, lard grillé, confit d'oignons, pickles, reblochon AOP, mâche et sauce moutarde miellée*

**Assiette de frites ou de salade** ..... **3,90€**

*\*Boeuf d'origine française*

## NOS MENUS

### LE MENU DU JOUR

*Plat du jour ou pièce du boucher  
+ Dessert du jour ou à la carte \*\*\**

**15,90€**

### MENU SALADE ET BOWL

*Salade au choix, boisson\*\*,  
Dessert au choix\*\*\**

**16,90€**

### MENU BURGER

*Burger au choix, boisson\*\*,  
Dessert au choix\*\*\**

**17,90€**

### MENU SANDWICH OU PANINI

*Sandwich ou Panini au choix, boisson\*\*,  
Dessert au choix\*\*\**

**9,90€**

### MENU P'TIT DUR

*Steak haché et frites,  
Boisson : sirop ou diablo  
Dessert : gaufre chocolat bio, sucre ou confiture*

**11,00€**

\*\* Eau, soda, jus de fruits, bière Pelforth 25 cl ou vin au verre 14 cl  
\*\*\* Hors café gourmand



## NOS SALADES

### CÉS'ART ..... 10,90€

Duo de salade, aiguillettes de poulet panées fraîches, tomates cerises de couleurs, oeuf, parmesan, croûtons aillés, sauce César

### COULEUR D'ANTAN ..... 11,90€

Trio de tomates, jambon de bayonne, burrata crémeuse, fruits de saison, vinaigrette de pesto vert

### POKE BOWL ..... 11,90€

Riz sushi, saumon gravlax, crémeux d'avocat, fèves pelées, concombres, betteraves, chips de légumes frais, graines bio et sa sauce soja

### POKE BOWL 3 CÉRÉALES ..... 10,90€

Trois céréales bio, radis red meat, chou rouge émincé, tomates cerises de couleurs, fêta aux herbes, graines Bio et sa vinaigrette miel soja



## SUGGESTION DU CHEF

### LE FRESH ..... 11,90€

Gaspacho de tomate, lait de coco, chantilly basilic et allumettes au sésame accompagné de son mesclun croquant et tomates cerises

### LE TUNNBRÖD ..... 11,90€

Pain polaire, chèvre frais aux épices douce, saumon fumé, concombres et pommes acidulées accompagné de son mesclun croquant et tomates cerises

## NOS PANINIS ET SANDWICHES

### L'ULTIME ..... 5,30€

Panini, huile d'olive, jambon blanc, chèvre, miel

### LE NATUREL ..... 5,30€

Panini, houmous, courgettes, tomates, mozzarella

### EL CAPITAN ..... 5,30€

Panini, aiguillettes de poulet fraîches, tomates, emmental et sa sauce épicée légèrement relevée

### LE BASQUAISE ..... 4,60€

Pain frais, aiguillettes de poulet fraîches, tomates séchées, emmental, roquette et tapenade de poivron

### LE PSYCHO ..... 4,60€

Pain frais, saumon fumé, avocat, concombres, roquette et sa sauce tzatziki

### LE DUROX ..... 4,60€

Pain frais, beurre, jambon de bayonne, salade, comté

## LES PLANCHES A PARTAGER

Tout au long de la journée!

### PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES / FROMAGES

1 personne  
10,00€

2 personnes  
15,00€

## NOS DESSERTS ET GLACES

### DESSERTS DU JOUR MAISON ..... 5,10€

Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

### MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON ..... 5,10€

### TARTE FINE AUX POMMES MAISON ..... 5,10€

Tarte fine aux pommes accompagnée de sa chantilly, son coulis caramel beurre salé et de sa boule de glace vanille

### GAUFRE\* SUCRE, CONFITURE OU CHOCOLAT\*\* BIO ..... 4,90€

Gaufre accompagnée de sa chantilly maison et de ses amandes

### COUPE DE GLACE ..... 4,90€

Coupe trois boules au choix, accompagnée de sa chantilly maison et de son coulis chocolat\*\* bio (supplément boule de glace 0,40€)

### CAFÉ GOURMAND ..... 6,90€

Desserts fait maison et toujours différents

### LE PETIT CREUX !

Cookies, muffins ..., le tout fait maison !

3,00€

\*Produit décongelé  
\*\* Sans huile de palme

# NOS BOISSONS

## EAUX MINÉRALES

Evian	
50cl.....	<b>2,90€</b>
San Pellegrino	
50cl.....	<b>2,90€</b>
Perrier	
50cl.....	<b>2,90€</b>

## BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Fanta, Orangina, Ice-tea, Schweppes, Oasis	
33cl.....	<b>2,90€</b>
Powerade	
50cl.....	<b>3,50€</b>
Jus ou Nectar de fruits (Orange, Pomme, Poire, Abricot, Raisin, Fraise, Banane, Tomates, Ananas)	
25cl.....	<b>3,10€</b>
Diabolo	
30cl.....	<b>2,70€</b>
Sirop à l'eau	
30cl.....	<b>1,50€</b>

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	<b>1,40€</b>
Café allongé.....	<b>1,50€</b>
Double expresso.....	<b>2,30€</b>
Café latte.....	<b>2,30€</b>
Café noisette.....	<b>1,50€</b>
Cappuccino.....	<b>3,10€</b>
Thé Dammann.....	<b>2,90€</b>
<small>Touareg, Agrumes, Coquelicot Gourmand, Bali, 4 Fruits rouges, Rooibos</small>	
Chocolat chaud.....	<b>2,90€</b>

## BIÈRES PRESSIONS

Pelforth	
25cl.....	<b>3,00€</b>
50cl.....	<b>5,20€</b>
Leffe	
25cl.....	<b>3,90€</b>
50cl.....	<b>6,80€</b>
Tripel Karmeliet	
25cl.....	<b>4,50€</b>
50cl.....	<b>7,40€</b>
Monaco	
25cl.....	<b>3,50€</b>
50cl.....	<b>6,40€</b>
Panaché	
25cl.....	<b>3,20€</b>
50cl.....	<b>6,00€</b>
Supplément sirop.....	<b>0,40€</b>

## BIÈRES BOUTEILLES

Desperados	
33cl.....	<b>4,20€</b>
Mort Subite Blanche	
33cl.....	<b>4,90€</b>
Mort Subite Kriek	
33cl.....	<b>4,90€</b>
Bière de sélection locale	
33cl.....	<b>4,90€</b>
Bière du moment	
33cl.....	<b>5,20€</b>

## VINS EN BOUTEILLE

● St Nicolas de Bourgueil - Les Javeaux - AOC	
75cl.....	<b>19,90€</b>
● Coteaux Varois en Provence - Château de l'Escarelle - AOC	
75cl.....	<b>18,00€</b>
● Pays d'Oc - Terret-Chardonnay - IGP	
75cl.....	<b>18,00€</b>
● Pays d'Oc - Maslourel Merlot - IGP	
14cl.....	<b>3,40€</b>
25cl.....	<b>6,00€</b>
50cl.....	<b>11,00€</b>
● Coteaux Varois en Provence - Château de l'Escarelle - AOC	
14cl.....	<b>3,10€</b>
25cl.....	<b>5,50€</b>
50cl.....	<b>9,90€</b>
● Chardonnay - Pays d'Oc - Albrière - IGP	
75cl.....	<b>18,00€</b>

