



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€**

Plat élaboré sur place, fait maison selon les arrivages et les envies du chef

LA PIÈCE DU BOUCHER **13,90€**

Pièce de viande sélectionnée par nos bouchers, entre 180g et 200g, accompagnée de frites maison et mesclun garni. Boucherie de la Mare Caillon (78) et boucherie Chassineau (75)

LE HACHÉ FRAIS **10,90€**

Boeuf français Boucherie de la Mare Caillon (78), 150g, accompagné de frites maison et mesclun garni

LE STEAK VÉGÉ **9,90€**

Steak de lentilles bio et pois chiches aux épices douces, accompagné de frites maison et mesclun garni. Convient aux petits et grands !



MARAICHERS
LOCAUX



NOS BURGERS

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

LE VEG'ART **11,90€**

Pain burger frais, steak de lentilles bio et pois chiches aux épices douces, guacamole de brocolis, fromage frais, pousses de saison et tomates séchées



MR BURGER **12,90€**

Pain burger frais, Boeuf français Boucherie de la Mare Caillon (78), 150g, confit d'échalotes caramélisées, double cheddar, brunoise de tomates, petite mâche, pickles et sauce du chef

CHIC & CHICKEN **12,90€**

Pain burger frais, aiguillettes de poulet panées, confit d'échalotes caramélisées, tomme IGP, tomates séchées, petite mâche, sauce barbecue maison

LE REGION'ART **13,90€**

Pain burger frais, Boeuf français Boucherie de la Mare Caillon (78), 150g, confit d'échalotes caramélisées, brie de Rambouillet (78), poitrine fumée, petite mâche, sauce miellée maison



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 **

16,90€

MENU SALADE ET BOWL

Salade au choix,
Dessert au choix**

17,00€

MENU BURGER

Burger au choix,
Dessert au choix**

17,00€

MENU SANDWICH

Sandwich ou wrap au choix + boisson***
Dessert au choix**

10,90€

MENU P'TIT DUR

Steak haché ou galette végé et frites,
Boisson : sirop, diabolo ou jus de fruits
Coupe de glace ou cookie maison

11,00€

** Hors café gourmand

*** Eau, soda (sauf Lemonaid, jus de rêve bio et ChariTe) ou bière Pelforth 25 cl



NOS SALADES

CÉS'ART 12,90€



Duo de salades, aiguillettes de poulet panées fraîches, tomates cerises de couleurs, œuf dur Bio, parmesan AOP, croûtons aillés maison, sauce César maison

COULEUR D'ANTAN 13,90€



Trio de tomates, jambon de Bayonne IGP, burrata crémeuse de la Ferme de la Petite Hogue (78), fruits de saison, vinaigrette maison

POKE BOWL 12,90€

Riz sushi vinaigré, crevettes marinées, tomates cerises, guacamole de brocolis, tagliatelles de carottes acidulées, chips de légumes et graines bio, sauce soja sucrée



BOB'ART 12,90€

Vermicelles marinés, feta AOP, pousses de soja, menthe fraîche, poivrons rôtis au miel, chou rouge, sucrose croustillante, graines bio



SUGGESTION DU CHEF

TARTARE DE BOEUF 14,90€

Tartare de bœuf au couteau, assaisonné par nos soins et servi avec nos frites maison et son mesclun



GRATIN DE SAISON ET SON 10,90€ MESCLUN GARNI

Choux-fleurs, courgettes, poivrons, emmental

NOS SANDWICHES ET WRAPS

LE MARINÉ 5,30€

Pain frais, aiguillettes de poulet mariné, confit d'échalotes, mesclun, concombre et fromage frais

LE PASTR'ART 5,30€

Pain frais, pastrami, confit d'échalotes, mayonnaise maison aux herbes, pickles, mesclun

LE VEG'BAG 5,30€

Pain frais, tagliatelles de carottes acidulées, coriandre fraîche, tomates cerises, concombre, mesclun, sauce blanche maison



LE VEG'WRAP 5,30€

Wrap, tagliatelles de carottes acidulées, chou rouge, tomates séchées, concombre, mesclun, sauce blanche maison



LE CHICKEN WRAP 5,30€

Wrap, aiguillettes de poulet mariné, tomates séchées, poivrons rôtis au miel, fromage frais, sauce barbecue maison

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€

CRÈME BRULÉE DU MOMENT 5,10€

COUPE DE GLACE 4,90€

Coupe trois boules au choix, par l'Artisan glacier des Alpes accompagnée de sa chantilly maison et de son coulis chocolat (supplément boule de glace 0,40€)

CAFÉ GOURMAND 6,90€

Desserts faits 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.....	3,10€
San Pellegrino	50cl.....	3,10€
Perrier	50cl.....	3,10€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Schweppes agrumes	33cl.....	2,90€
---	-----------	--------------

 Jus de fruits Bio (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Multifruits, ACE)	25cl.....	3,90€
---	-----------	--------------

 Lemonaid + Bio (Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre)	33cl.....	3,90€
---	-----------	--------------

 ChariTea + Bio (Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron)	33cl.....	3,90€
---	-----------	--------------

Diabolo	30cl.....	2,90€
---------	-----------	--------------

Sirop à l'eau	30cl.....	1,90€
---------------	-----------	--------------

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,50€
---------------	-------	--------------

Café allongé	1,80€
--------------	-------	--------------

Double expresso	2,50€
-----------------	-------	--------------

Café crème	2,50€
------------	-------	--------------

Café noisette	1,80€
---------------	-------	--------------

Cappuccino	4,50€
------------	-------	--------------

Thé Dammann	3,50€
-------------	-------	--------------

Touareg, Agrumes, Coquelicot Gourmand, Bali, 4 Fruits rouges, Rooibos

Chocolat chaud	3,50€
----------------	-------	--------------

BIÈRES PRESSIONS

Pelforth	25cl.....	3,20€
	50cl.....	5,50€

Leffe	25cl.....	3,90€
	50cl.....	6,80€

Tripel Karmeliet	25cl.....	4,50€
	50cl.....	7,50€

Monaco	25cl.....	3,50€
	50cl.....	6,50€

Panaché	25cl.....	3,20€
	50cl.....	6,10€

Supplément sirop.....		0,50€
-----------------------	--	--------------

BIÈRES ET CIDRES ARTISANAUX

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bière du moment	33cl.....	4,90€
-----------------	-----------	--------------

Bière artisanale de sélection locale	33cl.....	5,20€
--------------------------------------	-----------	--------------

Cidre artisanal brut ou doux (Fournier)	33cl.....	5,20€
---	-----------	--------------

VINS EN BOUTEILLE

● Vins rouges	verre	50cl	bouteille
• St Nicolas de Bourgueil - Les Javeaux - AOC.....	3,40€	11€	19,90€

● Vin Rosé	verre	50cl	bouteille
• Coteaux Varois en Provence - Château de l'Escarelle - AOC.....	3,10€	9,90€	18,00€

● Vins Blancs	verre	50cl	bouteille
• Pays d'Oc - Terret-Chardonnay - IGP.....	3,10€	9,90€	18,00€

