

À LA CARTE

Tous nos plats sont élaborés avec des produits locaux, frais et de saison. Cuisine Maison

Retrouvez-nous sur les réseaux !



À partager !

Planche uniquement le soir

ASSIETTE DE FRITES 5,50€
Supplément cheddar fondu : +2,00€

PLANCHE MIXTE 17€
Charcuterie et fromages affinés

NOS BURGERS

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

LE VEGGIE 16,00€

Pain burger frais, galette maison d'haricots rouges, tomates séchées, sucrine et crèmeux de chèvre aux herbes fraîches

LE CANTAL 16,00€

Pain burger frais, haché frais, oignons rouges caramélisés, cantal AOP, sauce mayonnaise à la moutarde ancienne, mesclun et sweet pickles

LE JAMBONISTO 17,00€

Pain burger frais, effiloché de jambonneau confit, oignons mijotés, sauce barbecue marinée à la Tex-Mex, tomates confites, mesclun et cheddar fondu

LE SMASH CLASSIQUE 16,00€

Pain burger frais, steak frais, double cheddar, sauce burger, oignons confits, tomates fraîches et cornichons

LE COCORICO 16,00€

Pain burger frais, filet de poulet pané à la chapelure panko, cheddar, sauce blanche aux cornichons, oignons confits et cornichons

Suppléments burger : cheddar 1€, cantal AOP 1,50€, bacon 1,50€, œuf au plat 2€ et steak 3€

NOS PLATS ET VIANDES

PLAT DU JOUR DE 15€ À 20,50€

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

LA PIÈCE DU BOUCHER DE 16,50€ À 19,50€

Pièce de viande, entre 180g et 200g, Accompagné de frites et d'un bouquet de mesclun

LE HACHÉ FRAIS 14,00€

Steak de bœuf français, accompagné de frites maison et de mesclun
Convient aux petits et aux grands !

LE STEAK VÉGÉ 13,50€

Galette végétarienne de quinoa et haricots rouges, accompagnée de frites maison et de mesclun. Convient aux petits et aux grands !

NOS SUGGESTIONS

LE ROESTI 15,00€

Galette de pomme de terre et son saumon fumé maison, œuf poché, mesclun et sauce à l'aneth

LA MILANAISE 16,50€

Escalope de veau à la milanaise panée à la chapelure panko, pâtes fraîches et espuma de citron

LE TATAKI DE SAUMON 16,50€

Tataki de saumon au sésame, riz poké, mangue, avocat, sauce teriyaki

LE DALH 15,00€

Dahl de lentilles corail au cumin et à la coriandre, accompagné de riz thaï

NOS SALADES

SALADE DE QUINOA 15,50€

Salade de quinoa rouge, patate douce rôtie, aux oignons confits, mâche croquante, fêta marinée et magret fumé

LA CÉSAR 16,00€

Salade de mesclun, tenders de poulet panés et marinés à la chapelure panko, tomates confites, œuf poché, chips de lard, copeaux de Grana Padano AOP, sauce César maison et croûtons à l'ail.

POKE BOWL 15,50€

Riz poké, mangue, avocat, tomates cerises, framboises, fèves edamame (végétarien)
Option : tataki de saumon ou bœuf tataki (+2 €)

NOS DESSERTS

DESSERTS MAISON 6,00€

Demandez-nous nos desserts du moment

CAFÉ GOURMAND 8,00€

3 assortiments de desserts maison (thé gourmand +2€)

PROFITEREOLLES 8,50€

Choux, glace vanille, chocolat fondu et chantilly

COUPE DE GLACE 6,50€

Coupe trois boules au choix, accompagnée de sa chantilly maison
(supplément boule de glace 0,40€)

NOS MENUS

MENU P'TIT DUR (-10 ANS) 12€

Steak haché ou galette végé ou tenders maison et frites.

Boissons : sirop, diablo ou jus de fruits
Coupe de glace ou cookie maison

MENU SANDWICH 12,00€

Bagel au choix + dessert au choix*

MENU BURGER 20€

Burger au choix + dessert au choix*

MENU DU JOUR DE 18€ À 23€

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

MENU SALADE ET BOWL 19,50€

Salade au choix + dessert au choix*

*Hors Café/Thé gourmand, profiteroles et coupe de glace

Bagels & Clubs sandwichs

LE NORDIQUE 7,50€

Pain bagel frais, sauce à l'aneth, avocat, saumon fumé maison, tomates confites et mesclun

LE SUD OUEST 7,50€

Bagel frais, crème au curry, avocat, mesclun et magret fumé

LE TUNA CLUB 7,00€

Club sandwich, sauce à l'aneth, thon, œuf dur, avocat, tomates et laitue

LE CURRY CLUB 7,00€

Club sandwich, crème de curry, avocat, jambon blanc, tomates confites et laitue

PLAT VÉGÉTARIEN

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU 50cL	3,70€
Vittel, San Pellegrino, Perrier	
SODA 33cL	3,90€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Schweppes agrumes	
JUS DE RÊVE 25cL	4,60€
Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomato, Multifruits, ACE	
CHARITEA 33cL	4,60€
Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron	
LEMONAID 33cL	4,60€
Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre et orange sanguine	
SYMPLES 33cL	4,20€
DIABOLO 30cL	3,00€
SIROP À L'EAU 30cL	2,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	1,90€
CAFÉ ALLONGÉ	2,00€
DOUBLE EXPRESSO	3,00€
CAFÉ CRÈME	3,00€
CAFÉ NOISETTE	2,10€
CAPPUCCINO	
TRIPHASÉ	5,00€
THÉ DAMMANN	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	4,50€

Supplément chantilly maison 1€



Prix net / Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération

NOS BIÈRES PRESSIONS

BUD	25cL 50cL	4,20€ / 6,90€
GOOSE IPA		5,20€ / 8,40€
TRIPLE KARMELIET		5,20€ / 8,40€
MONACO		4,10€ / 7,60€
PANACHÉ		4,00€ / 7,00€
SUPPLÉMENT SIROP		0,50€

NOS VINS BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES 33cL	
DE SÉLECTION LOCALE	DE 5,90€ À 6,50€
CIDRE ARTISANAL 30cL	6,20€
Cidre brut / cidre poiré / cidre rosé (hibiscus et sureau) / cidre infusé (yuzu et basilic)	

VINS ROUGES	12cL 50cL 75cL	
VERRE / PICHET / BOUTEILLE		
AOC Bordeaux, de chez Oé, 65% Merlot, 25% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 2020		
		5,50€ / 17€ / 23€

AOC Languedoc, de chez Oé, 40% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan, 2019		
		5,50€ / 17€ / 23€

VINS BLANCS

Le Chardonnay, de chez Oé, 100% Chardonnay, 2022		
		5,50€ / 17€ / 23€

AOC Côtes-du-Rhône, de chez Oé, 70% Clairette, 20% Grenache Blanc, 10% Roussanne, 2020		
		5,50€ / 17€ / 23€

VIN ROSÉ

IGP Méditerranée, de chez Oé, 40% Merlot, 30% Syrah et 30% Caladoc, 2022		
		5,50€ / 17€ / 23€

