

## 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 végété 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

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

## BOISSONS CHAUDES

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

Supplément chantilly maison 1€



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

## NOS BIÈRES PRESSIONS

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

## NOS VINS BIÈRES ET CIDRES

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

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

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

<b>VINS BLANCS</b>		
Le Chardonnay, de chez Oé, 100% Chardonnay, 2022		
		<b>5,50€ / 17€ / 23€</b>

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

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

