Plaisirs salés à partager

NACHOS CHEDDAR GUACAMOLE 14.00
Chips de maïs, cheddar fondu, guacamole, sauce fromage maison, tomates cerises, oignons rouges, citron / Corn chips, melted cheddar cheese, guacamole,homemade cheese sauce, cherry tomatoes, red onions, lemon

SAUCISSON ENTIER MAISON PINEAU 10.00
Saucisson local sur planche
Local saucisson board

MOZZA STICK 9.00
6 bâtonnets de mozzarella panés, sauce sriracha / 6 breaded mozzarella sticks, sriracha sauce

ONION RING 8.00
Rondelles d'oignons frits en pâte à beignet et sa sauce tartare
Fried onion rings with tartare sauce

Les Pinsas à ne pas manquer

MARGARITA 16.00
Tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive
Tomato, mozzarella, basil, olive oil

CHÈVRE MIEL 18.00
Crème, fromage de chèvre, miel, roquette
Cream, goat's cheese, honey, rocket

ITALIENNE VÉGÉ POSSIBLE 20.00
Tomate, mozzarella, légumes grillés, jambon cru, roquette, burrata / Tomato, mozzarella, grilled vegetables, cured ham, rocket, burrata

Les Planches

Let's share with friends !!

2 PERS

CHARCUTERIE OU FROMAGES Cold meats or cheeses board 17.00
MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGES Cold meats and cheeses board 19.00

4 PERS

CHARCUTERIE OU FROMAGES Cold meats or cheeses board 22.00
MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGES Cold meats and cheeses board 24.00

6 PERS

CHARCUTERIE OU FROMAGES Cold meats or cheeses board 27.00
MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGES Cold meats and cheeses board 29.00

ASSORTIMENT CRUDITÉS 2 PERS 9.00 4 PERS 14.00 6 PERS 18.00
Sauce fromage maison, sauce tartare,guacamole / Assortment of raw vegetables served with homemade cheese sauce,tartar sauce, and guacamole

Formules du jour

UNIQUEMENT LE MIDI
EN SEMAINE

16€

SALADE DE BIENVENUE
+ PLAT DU JOUR
OU SALADE DU JOUR
Welcome salad + Dish of the day OR Pasta of the day

19€

SALADE DE BIENVENUE
+ PLAT DU JOUR
OU SALADE DU JOUR
+ DESSERT DU JOUR
Salad + Dish of the day
OR Pasta of the day
+ Dessert of the day

Kids

-12 ANS 12.00

POULET
Aiguillettes de poulet panés, frites, légumes
Breaded chicken strips, fries, vegetables

OU FISH AND CHIPS
Filet de cabillaud pané, frites, sauce tartare
Breaded cod fillet, fries, tartare sauce

+ 1 PETIT SIROP
+ 1 BOULE DE GLACE
+ 1 SYRUP DRINK
+ 1 SCOOP OF ICE CREAM

Healthy ! Entrées & Salades

CARPACCIO DE BŒUF ANGUS 25.00
Servi avec frites et salade / Served with chips and salad

BURRATA ENTIÈRE & TRILOGIE DE TOMATES 22.00
Servie avec roquette / Whole burrata with a trio of tomatoes, served with rocket, vegetarian option available

SALADE CESAR 19.00
Salade, aiguillettes de poulet, parmesan, croûtons, tomates, œuf dur, sauce César / Salad, chicken strips, Parmesan, croutons, tomatoes, hard-boiled egg, caesar dressing

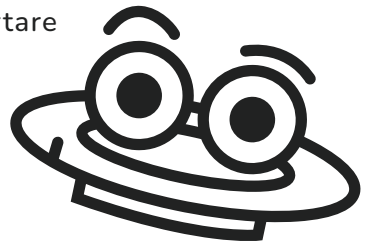
POKE BOWL VÉGÉ 21.00
Trilogie de quinoa, crudités, edamame, tomates cerises, guacamole et fruits / Quinoa trio with raw vegetables, edamame, cherry tomatoes, guacamole and fruit

SUPP POULET PANÉ +2€
EXTRA OR BREADED CHICKEN +2€

Poissons FISH FISH

DAURADE SAUCE VIERGE 24.00
Servi avec pommes de terres sautées et légumes
Served with sautéed potatoes and vegetables

FISH & CHIPS 18.00
Filet de cabillaud pané, frites, sauce tartare
Breaded cod fillet, fries, tartar sauce



Viandes

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 150G 25.00
Oignons rouges, câpres, cornichons, ketchup, tabasco, servi avec frites et salade / Red onions, capers, pickles, ketchup, Tabasco, served with fries and salad

TARTARE DE BOEUF FAÇON THAÏ 150G 26.00
Coriandre, soja, sésame, oignons, câpres, cornichons, servi avec frites et salade / Coriander, soy, sesame, onions, capers, pickles, served with fries and salad

RIBS SAUCE BARBECUE 27.00
Servi avec frites et salade / Served with fries and salad

CÔTE DE BOEUF ENVIRON 1.1KG 2 PERS 45.00/PERS
Légumes, pommes de terre sautées / Vegetables, sautéed potatoes

PIÈCE DU BOUCHER
Consulter nos serveurs / Ask our staff

Burgers

— Les classiques

TOUS NOS BURGERS
SONT ACCOMPAGNÉS
DE FRITES & COLESLAW
OPTION VÉGÉ POSSIBLE

ORIGINAL — 18.00
Pain buns, steak de bœuf 150g, cheddar, salade, tomates, oignons rouges, sauce cocktail / Buns, beef patty 150g, cheddar, lettuce, tomatoes, red onions, cocktail sauce

ORIGINAL BACON — 19.00
Pain buns, steak de bœuf 150g, cheddar, bacon, salade, tomates, oignons rouges, sauce cocktail / Buns, beef patty 150g, cheddar, bacon, lettuce, tomatoes, red onions, cocktail sauce

CHICKEN — 19.00
Pain buns, aiguillettes de poulet pané 160g, cheddar, salade, tomates, oignons rouges, sauce tartare / Buns, breaded chicken strips 160g, cheddar, lettuce, tomatoes, red onions, tartar sauce

SAVOYARD — 21.00
Pain buns, steak de bœuf 150g, reblochon, rösti, salade, tomates, oignons rouges, sauce cocktail / Buns, beef patty 150g, reblochon cheese, rösti, lettuce, tomatoes, red onions, cocktail sauce

— Les spéciaux

SUPP SAUCE MAISON
EXTRA HOMEMADE SAUCE +2€

PULLED PORK — 22.00
Pain buns, effiloché de porc 150g, cheddar, salade, tomates, oignons rouges, sauce barbecue / Burger bun, pulled pork 150g, cheddar, lettuce, tomatoes, red onions, barbecue sauce

SMASH — 18.00
Pain buns, deux steaks smashés 160g, oignons, pickles, ketchup, moutarde / Bun, two smashed beef patties 160g, onions, pickles, ketchup, mustard.

MAXI WOODY — 25.00
Pain buns, deux steaks de bœuf 300g, double cheddar, salade, tomates, oignons confits caramélisés, sauce cocktail
Buns, two beef patties 300g, double cheddar, lettuce, tomato, caramelized onions, cocktail sauce

BURGER DU MOMENT
Consulter nos serveurs ou voir l'ardoise
Ask our staff or see the board

Tape UN CROC

32€
Brunch
36€ — OU —
Brasero
Buffet à volonté

DIMANCHE
SELON LA MÉTÉO

12€ -12 ans
ENFANT Child

DE 11H30 À 14H30
FROM 11:30AM TO 2:30PM

Desserts

UN PETIT CREUX ?

TIRAMISU	9.00
TIRAMISU DU MOMENT	10.00
PAVLOVA Aux fruits de saison / Pavlova with seasonal fruits	11.00
MOELLEUX CHOCOLAT Et sa boule de glace vanille / With a scoop of vanilla ice cream	10.00
DESSERT DU MOMENT	10.00
CAFÉ GOURMAND	11.00

Plaisirs sucrés

Les Crêpes

SUCRE GLACE	4.00
BEURRE SUCRE	4.50
CONFITURE Framboise ou abricot Raspberry or apricot	5.00
CHOCOLAT CHAUD MAISON	5.00
NUTELLA	5.50

Gaufres de Bruxelles

SUCRE GLACE	5.00
CONFITURE Framboise ou abricot Raspberry or apricot	6.00
CHOCOLAT CHAUD MAISON	6.00
NUTELLA	6.50

© MOJO.COM

Gourmandise?

POP CORN	6.00
MILKSHAKE Vanille, fraise ou chocolat Vanilla, strawberry or chocolate	8.00

SUPP CHANTILLY / EXTRA WHIPPED CREAM **+1.50€**

Coupes glacées

Yummy !

CAFÉ / CHOCOLAT LIÉGEOIS 9.00
Glace café **OU** chocolat, vanille, expresso **OU** chocolat chaud, chantilly / Coffee or chocolate ice cream, vanilla, espresso or hot chocolate, whipped cream

COUPE DE FRUIT DU MOMENT 8.00
Glace vanille, fruits frais du moment
Vanilla ice cream, fresh seasonal fruit

DAME BLANCHE 9.00
Glace glace vanille, chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

EXOTIQUE 9.00
Sorbet mangue, glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly
Mango sorbet, vanilla ice cream, red fruits coulis, whipped cream

WOODY 10.00
Glace vanille, framboise, fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly / Vanilla ice cream, raspberry, fresh fruits, red fruits coulis, whipped cream

L'ITALIENNE 10.00
Glace stracciatella, chocolat, sauce chocolat, chantilly
Stracciatella ice cream, chocolate, chocolate sauce, whipped cream

CARAMELIA 12.00
Glace vanille, caramel au beurre salé, sauce caramel maison, chantilly et éclats de spéculoos / Vanilla ice cream, salted butter caramel, homemade caramel sauce, whipped cream and speculoos biscuit pieces

L'AFTER EIGHT 11.00
Menthe chocolat, Get 27
Mint chocolate chip, chocolate sauce, Get 27, whipped cream

COLONEL 11.00
Sorbet citron, arrosé de Vodka / Lemon sorbet, topped with vodka

DOLCE BAILEY'S 11.00
Glace café, vanille, bailey's, chantilly
Coffee and vanilla ice cream, Baileys, whipped cream

Composez votre coupe

1 BOULE	**3.00**
2 BOULES	**5.00**
3 BOULES	**7.00**

AU CHOIX :
Vanille, chocolat, café, noix de coco, mangue, framboise, fraise, citron, stratciatella, menthe chocolat, caramel beurre salé / Vanilla, chocolate, coffee, coconut, mango, raspberry, strawberry, stracciatella, mint and chocolate, salted butter caramel lemon

extra
CHANTILLY
WHIPPED CREAM **+1.50€**

woody

Vins Bouteilles

It's wine o'clock

Rouge / red

	VERRE	75CL
AOC CÔTES DU RHÔNE 'SIGNATURE' BROTTE	4.90	29.00
IGP OC PINOT NOIR 'JAMELLE'		29.00
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE CECILIA BERETTA	6.90	31.00
AOC VACQUEYRAS 'BOUVENCOURT' BROTTE		39.00
PIC SAINT LOUP CHÂTEAU DE LASCAUX LANGUEDOC BIO		41.00
AOP ALOXE CORTON DOMAINE GOICHOT		54.00

Rosé / rosé

	VERRE	75CL
'LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS' CHARTREUX	4.90	75CL 25.00 MAGNUM 150CL 49.00
IGP MÉDITÉRRANÉE STUDIO BY MIRAVAL CHARTREUX	6.90	75CL 42.00 MAGNUM 150CL 69.00
CÔTES DE PROVENCE 'MIRAVAL'	MAGNUM 150CL 56.00	75CL 31.00 JEROBOAM 300CL 100.00

Blanc / white

	VERRE	75CL
IGP VIOGNIER MARIUS CHAPOUTIER	4.90	26.00
IGP CHARDONNAY IGP DOMAINE PAUL MAS PAYS D'OC	6.90	29.00
TOURAINE SAUVIGNON 'CHIDAINE'		32.00
AOP POUILLY FUISSE DOMAINE GOICHOT		39.00
AOP CHABLIS DOMAINE SAINT MARTIN LA ROCHE BIO		52.00