

FORMULE DÉJEUNER LUNCH MENU

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

19 €

12H00 À 15H00

SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIES
EXCEPT WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS

ENTRÉE AU CHOIX

Oufs Mayonnaise
Hard-boiled eggs

Soupe du moment
Homemade soup of the day

Salade mixte
salad mix

Assiette de charcuterie
Coldcuts plate

PLAT AU CHOIX

Plats du jour, voir ardoise
Today's Special, see black board

Steak haché, œuf à cheval, frites maison
Ground steak with egg on top, french fries

Fraîgnée de porc mariné aux épices, pommes de terre rôties
Cut of pork, roasted potatoes

Cuisse de poulet jaune rôti, frites maison
Chicken thigh, french fries

Linguines aux légumes sautés au basilic thaï
Linguini pasta with vegetables

DESSERT AU CHOIX

Dessert du jour, voir ardoise
Today's Special, see black board

Sablé breton aux pommes caramélisées
Shortbread with caramelized apples

Tiramisu
Tiramisu

Mousse au chocolat, crème fouettée
Chocolate mousse

Assiette de 2 fromages
2 Cheese

LES ENTRÉES - STARTERS

Oeufs Mayonnaise <i>Hard-boiled eggs</i>	7
Soupe du moment <i>Homemade soup of the day</i>	7
Houmous maison, oignons rouges et tortillas <i>Homemade hummus, red onions and tortillas</i>	8,5
Assiette de charcuterie <i>Coldcuts plate</i>	9
Beignets de poulet croustillants maison <i>Homemade crispy chicken fritters</i>	9,5
Pastèque et Ricotta au balsamique <i>Watermelon and ricotta with balsamic</i>	12,5

LES SALADES BOWL - BOWL SALADS

Salade de poulet à la tomate et grana padano <i>Chicken tomato salad and grana cheese</i>	15
Poulet rôti mariné à la sauce tomate, basilic et tomates cerises	
Salade thaï <i>Asiatic salad</i>	16
Tataki de bœuf, poussé de soja, carottes et poivrons	
Salade de Ricotta <i>Ricotta salad</i>	16
Croutons, lard grillé et pommes de terre	
Poké Végétarien <i>Vegetarian salad</i>	16,5
Blé, soja, carottes, guacamole et concombre	

LES SNACKS – SNACKING

Croque-Monsieur, frites maison <i>Ham and cheese toastie with french fries</i>	14
Croque-Madame, frites maison <i>Ham and cheese toastie + egg with french fries</i>	14,5
Croque Campagnard, frites maison <i>Ham and Cheese toastie (traditional bread) with fries</i>	14,5
Croque Campagnard Madame, frites maison <i>Ham and Cheese toastie (traditional bread) + egg with fries</i>	15
Tartine de Tomate Mozzarella gratinée, salade <i>Mozzarella and tomato toast with salad</i>	14,5
Soupe à l'oignon et tartine gratinée <i>Onion soup and toast</i>	12,9
Camembert rôti au miel et noix, Jambon de pays et frites maison <i>Roasted Camembert cheese, with ham and fries</i>	14,9

LES PÂTES - PASTA

Linguines aux légumes sauce thai <i>Linguini pasta with vegetables</i>	14,5
Penne à la crème de tapenade et grana padano <i>Penne with olive cream and italian cheese</i>	14,5

LES POISSONS – FISH

Mi-cuit de thon, sauce sésame et basilic thai, poêlée de légumes <i>Tuna fillet, soya sauce, vegetables</i>	22,5
Fish and frites maison <i>Fish and chips</i>	17,5

LES VIANDES – MEATS

Steak haché, œuf à cheval, frites maison <i>Ground steak, egg on top, french fries</i>	15,9
Cuisse de poulet jaune, frites maison <i>Free-range chicken, french fries</i>	16,5
Tranchée de porc marinée aux épices, pommes de terre rôties <i>Cut of pork, roasted potatoes</i>	16,5
Tartare de bœuf maison, frites maison et salade <i>Beef tartar House seasoning, french fries</i>	17
Bacon Cheeseburger, frites maison <i>Bacon Cheeseburger, french fries</i>	17,9
Bavette d'ailan, sauce saté, frites maison <i>Beef steak, french fries</i>	19,9
Emineé de veau au poivre noir, gratin dauphinois <i>Minced veal with black pepper, gratin</i>	19,5
Magret de canard au jus acidulé de framboise, pommes de terre rôties <i>Duck breast with tangy raspberry juice, roasted potatoes</i>	22,5
Plat enfant (plate for child) -12 ans <i>Steak haché, frites ou fish and chips</i>	12,5

LES FROMAGES - CHEESE

À choisir : Chèvre, Cantal, Camembert, Saint-Nectaire, Bleu

2 Fromages au choix	8
3 fromages au choix	10
Plancher de Fromages	16
Plancher de Fromages XL	22

LES DESSERTS - DESSERTS

Sablé breton aux pommes caramélisées à la fleur de sel <i>Shortbread with caramelized apples</i>	8
Mousse au chocolat et crème fouettée <i>Chocolate mousse</i>	7,5
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	8,5
Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé <i>French toast with salted butter caramel</i>	9,5
Moulloux à la pistache, coulis abricot au romarin <i>Pistachio cake, apricot coulis</i>	8,5
Café gourmand / Thé ou chocolat gourmand <i>Gourmet coffee / gourmet tea</i>	9 / 11
*Supplément boule de glace	2,5

LES GLACES - ICE CREAMS

Glaces : vanille, café, chocolat, fraise, pistache, coco

Sorbet : citron, cassis, passion

2 boules : 6

3 boules : 8,5

BOISSONS FRAICHES - SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier 33 cl	4,9
Fanta, Limonade, Schweppes 25 cl	4,9
Quart Vittel 25 cl	4,5
Jus de fruits 20 cl (<i>Orange, ananas, abricot, tomate, pomme</i>)	4,5
Ginger Beer	5,5
Fruit pressé (<i>orange ou citron</i>)	5,9
Café frappé	5,5
Latté frappé (<i>nature, caramel, cookie, noisette ou vanille</i>)	6,5
Thé glacé maison	4,5

EAUX MINÉRALES

	50 cl	100 cl
Eau plate	5	6,5
Eau gazeuse	5,5	7

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Café, décaféiné	2,5	Café crème	5
Double espresso	5	Latté Macchiato	6
Latté Macchiato (<i>caramel, noisette, cookie ou vanille</i>)			6,5
Chocolat vignois	6,5	Café vignois	6
Chocolat chaud	5,5	Irish Coffee	10
Thés / Tisanes	5,5		

Grand Earl Grey, Ceylan OP, Vanille-caramel, Thé vert Sencha, Thé vert jasmin, Thé vert menthe / Camomille, Verveine, Verveine menthe, Tilléul

LES BULLES

	12 cl	75 cl
Champagne		
<i>Cuvée de réserve Maison Tribaud</i>	12	70
Kir Royal	13	
Prosecco	8	

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

Ricard, Pastis 2cl, Martini, Campari, Porto 5cl	5
Kir vin blanc 15cl (<i>cassis, mure ou pêche</i>)	5
J&B, Jack Daniel's	8
Whisky Supérieur	12
Whisky français <i>Maison Benjamin Kuentz</i>	14
Cognac, liqueur, digestif	8
Gin, vodka, rhum 4cl	8
Gin, vodka, rhum Premium 4cl	12
Supplément soda	2

NOS BOISSONS DU MOMENT

Bière Pression Brit Blanche - 25cl	5,5
Vin Rouge – Petites Balades - 15cl	5

BIÈRES – BEERS

PRESSION	25 cl	50 cl
Bière du Drop	4,5	8,5
Stella Artois	5	9
Leffe	5,5	9,5
Piccon-Bière	5,5	9,5
Monaco	5,5	9,5
IPA	6	10,5

CARTE DES VINS - WINES LIST

BLANCS <i>White wines</i>	verre 15 cl	verre 25 cl	pot 50 cl	Btle 75 cl
Sauvignon <i>IGP Pays d'Oc</i>	4,5	8	16	
Chardonnay <i>IGP Pays d'Oc</i>	5	8,5	17	
Tourain AOC <i>Domaine Pré Baron</i>	6	10	20	30
Montou-Salon AOC <i>Domaine Coquin</i>	8,5	14	28	42
ROSES <i>rosé wines</i>	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Terra Ortolò <i>Ile de beauté</i>	5,5	9	18	27
Gris Blanc <i>Gérard Bertrand</i>	8	13	26	39
ROUGES <i>red wines</i>	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côtes-du-Rhône AOC <i>Pure Garrigue</i>	4,5	8	16	
Saint Chinian <i>Les Metairies</i>	5,5	9	18	27
Pinot Noir <i>Domaine Pré Baron</i>	6,5	10,5	21	31
Bordeaux Les Hauts Cimes <i>Puisseguin Saint-Emilion AOP</i>	8,5	14	28	42