



**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€**

*Confectionné exclusivement à base de produits frais, favorisant nos produits régionaux*

**LA PIÈCE DU BOUCHER** ..... **13,90€**

*C'est la boucherie qui décide !  
Accompagnée de frites, d'une salade de saison et de sa sauce du jour*



## NOS BURGERS

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

**BISHOP** ..... **13,90€**

*Pain burger, Steak haché salers, reblochon fermier, lard grillé, galette de pommes de terre, oignons rouges, crème aux deux moutardes*

**CHEESE** ..... **11,90€**

*Pain burger, Steak haché salers, double cheddar, confit d'oignons maison, ketchup VA, salade verte*

**SPICY CHOOK** ..... **12,90€**

*Pain burger, filet de poulet mariné cuit façon Kentucky, cheddar, mayo sweet chili, salade verte*

**MR GREEN** ..... **11,90€**

*Pain burger, Galette végétarienne, avocat, cheddar, piment frais, salade, oignons rouges*

**Assiette de frites ou de salade** ..... **3,90€**

*\*Pain frais de notre partenaire boulanger,  
viande française de race salers*

## NOS MENUS

### LE MENU DU JOUR

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

**15,90€**

### MENU SALADE

*Salade au choix, boisson\*\*,  
Dessert au choix\*\*\**

**17,90€**

### MENU BURGER

*Burger au choix, boisson\*\*,  
Dessert au choix\*\*\**

**18,90€**

### MENU SANDWICH OU PANINI

*Sandwich ou Panini au choix, boisson\*\*,  
Dessert au choix\*\*\**

**9,90€**

### MENU P'TIT DUR

*Steak, croque monsieur ou panini / frites et salade  
Boisson : Eau, sirop ou diablo  
Dessert : Gaufre (Nutella, sucre) ou  
dessert du jour*

**10,90€**

\*\* Eau, soda (sauf Redbull), jus de fruits, bière Pelforth 25 cl ou vin au verre 14 cl  
\*\*\* Hors café gourmand



## NOS SALADES ET BOWL

### CÉS'ART ..... 12,90€

Salade verte batavia, filets de poulet émincés, croûtons, lard grillé, tomates, parmesan, oeuf dur, sauce caesar, crème balsamique

### ANTALIA ..... 11,90€

Toast de chèvre et miel, salade verte batavia, noix, potiron rôti, tomates, vinaigrette balsamique

### POKE SAUMON ..... 11,90€

Saumon, quinoa aux choux-fleurs, choux rouges, carotte, concombre, avocat, vinaigrette soja sésame VA

## SUGGESTION DU CHEF

### FISH AND CHIPS ..... 12,90€

Filet de poisson frais en beignet à la bière, fin et croustillant, frites, salade verte citronnée, sauce tartare VA

### DAHL DE LENTILLES À L'INDIENNE ..... 11,90€

Lentilles corail compotées dans un mélange aromatique indien, aubergine confite, servie avec du pain pita, oeuf poché, salade croquante et coriandre fraîche



## NOS PANINIS ET SANDWICHES

### RITAL ..... 4,60€

Chèvre, miel, jambon blanc supérieur, huile d'olive

### ROHYA ..... 4,60€

Courgette grillée, houmous, tomate, mozzarella

### BOLLYWOOD ..... 5,30€

Emincé de poulet, sauce curry, pommes de terre, cheddar

### JBE ..... 4,60€

Jambon supérieur, beurre, emmental, cornichons

### LE FRESH ..... 5,30€

Saumon vapeur, avocat, salade, mayonnaise citron

## 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 ..... 4,10€

Redemandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

### CAFÉ GOURMAND ..... 6,90€

Toujours différent  
(supplément cappuccino ou thé 1,00€)

### MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... 4,10€

Glace vanille et coulis de fruits rouges

### GAUFRE\* SUCRE, ..... 4,10€ CONFITURE OU CHOCOLAT BIO

### COUPE DE GLACES

Demandez à nos serveurs les différents parfums

1 boules ..... 2,00€

2 boules ..... 3,50€

3 boules ..... 5,00€

\*Produit décongelé


# NOS BOISSONS


## EAUX MINÉRALES


Evian	50cl.....	<b>2,90€</b>
San Pellegrino	50cl.....	<b>2,90€</b>
Perrier	50cl.....	<b>2,90€</b>

## BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Schweppes agrumes	33cl.....	<b>2,90€</b>
---	-----------	--------------

 Jus de fruits Bio (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomates, Multifruits, ACE)	25cl.....	<b>3,90€</b>
--	-----------	--------------

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

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

Diabolo	30cl.....	<b>2,90€</b>
---------	-----------	--------------

Sirop à l'eau	30cl.....	<b>1,50€</b>
---------------	-----------	--------------

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso	.....	<b>1,50€</b>
---------------	-------	--------------

Café allongé	.....	<b>1,80€</b>
--------------	-------	--------------

Double expresso	.....	<b>2,50€</b>
-----------------	-------	--------------

Café crème	.....	<b>2,50€</b>
------------	-------	--------------

Café noisette	.....	<b>1,80€</b>
---------------	-------	--------------

Cappuccino	.....	<b>3,50€</b>
------------	-------	--------------

Thé Dammann	.....	<b>3,50€</b>
-------------	-------	--------------

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

Chocolat chaud	.....	<b>3,50€</b>
----------------	-------	--------------

## BIÈRES PRESSION

Pelforth	25cl.....	<b>3,20€</b>
	50cl.....	<b>5,50€</b>

Leffe	25c.....	<b>3,90€</b>
	50cl.....	<b>6,80€</b>

Mort subite blanche	25c.....	<b>4,80€</b>
	50cl.....	<b>7,50€</b>

Monaco	25cl.....	<b>3,70€</b>
	50cl.....	<b>6,50€</b>

Panaché	25cl.....	<b>3,20€</b>
supplément sirop	.....	<b>0,50€</b>

## BIÈRES ET CIDRES ARTISANAUX

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bière du moment	33cl.....	<b>5,20€</b>
-----------------	-----------	--------------

Bière artisanale de sélection locale	33cl.....	<b>4,90€</b>
--------------------------------------	-----------	--------------

 Cidre artisanal Bio (Fils de Pomme)	33cl.....	<b>5,20€</b>
--	-----------	--------------

## VINS EN BOUTEILLE

● Côtes du Rhône - Chevalier d'Anthelme - Millésime 2016 AOC	75cl.....	<b>19,90€</b>
--	-----------	---------------

● Côtes de Provence - Valadas - Millésime 2017 IGC	75cl.....	<b>18,0€</b>
--	-----------	--------------

● Pays d'Oc - Albrières - Millésime 2017 IGC	75cl.....	<b>18,00€</b>
--	-----------	---------------

● Côtes du Rhône - Les Chartreux - IGP	14cl.....	<b>3,40€</b>
	25cl.....	<b>6,00€</b>
	50cl.....	<b>11,00€</b>

● Côtes de Provence - Château du Rouët Terre antique - IGP	14cl.....	<b>3,10€</b>
	25cl.....	<b>5,50€</b>
	50cl.....	<b>9,90€</b>

