



**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** ..... **13,00€**

*Confectionné en fonction des saisons, légumes frais*

**LA PIÈCE DU BOUCHER** ..... **14,00€**

*C'est la boucherie qui décide, sauce du jour, frites maison et salade*



## NOS BURGERS

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

**DOUBLE KO** ..... **14,00€**

*Pain burger frais, double steak frais charolais, Saint-Marcellin, roquette, pickles d'oignons rouges, crème aux deux moutardes, frites maison*

**BASQUE** ..... **13,50€**

*Pain burger frais, filet de poulet mariné au paprika fumé, chorizo grillé, chutney de poivrons rouges, frites maison*

**TRIPLE CHEESE** ..... **13,00€**

*Pain burger frais, steak haché frais charolais, triple cheddar, sauce béarnaise VA, pickles d'oignons rouges, frites maison*

**ORIENT VEG** ..... **12,00€**

*Pain burger frais, steak au boulgour et épices, coriandre, houmous, salade batavia, oignons rouges*

**Assiette de frites ou de salade** ..... **4,00€**

*\*Pain frais de notre partenaire boulanger, viande selon arrivage*

## NOS MENUS

### LE MENU DU JOUR

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

**16,00€**

### MENU SALADE

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

**17,00€**

### MENU BURGER

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

**17,00€**

### MENU SANDWICH OU WRAP

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

**10,00€**

### MENU P'TIT DUR

*Steak ou aiguillettes de poulet pânées  
avec frites maison et roquette  
Boisson : Eau, sirop ou diabolo  
Dessert : dessert du jour au choix*

**10,00€**

\*\* Eau, soda (sauf Lemonaid et ChariTea), bière Pelforth 25 cl  
ou verre de vin 14 cl  
\*\*\* Hors café gourmand



## NOS SALADES ET BOWL



**VITAMINÉE** ..... 12,00€

Pommes de terre douces, roquette, pomme Royal Gala citronnée, roquefort, graines de courges, vinaigrette miel moutarde.

**POKE SAUMON FUMÉ** ..... 13,00€

Saumon fumé, pommes de terre, betteraves, pickles d'oignons rouges, avocat, roquette, câpres et crème fraîche au raifort et citron

**SALADE CEASAR** ..... 13,00€

Salade batavia, aiguillettes de poulet croustillant, lard fumé grillé, tomates, croûtons, parmesan, œuf dur, sauce Ceasar VA, crème de balsamique

## SUGGESTION DU CHEF

**BLANQUETTE VÉGÉTARIENNE** ..... 12,00€

Blanquette de légumes de saison, cuite vapeur, sauce onctueuse, riz basmati aux oignons grillés, estragon frais

**STEAK MANHATTAN** ..... 13,00€

Double steak haché (300gr) grillé, cheddar, œuf frit, sauce béarnaise VA, frites maison, salade de saison

## NOS WRAPS

**POULET CURRY** ..... 5,50€

Poulet croustillant, sauce curry, céleri, salade batavia, oignons rouges

**VEG** ..... 5,00€

Choux-fleurs rôtis, pommes de terre, salade roquette, sauce blanche maison

**SAUMON FUMÉ** ..... 5,50€

Saumon fumé, purée d'avocats à la coriandre, salade verte, oignons rouges



## LES PLANCHES A PARTAGER

*Tout au long de la journée !*

**PLANCHE MIXTE  
CHARCUTERIES / FROMAGES**

Petite  
11,00€

Grande  
16,00€



## NOS DESSERTS ET GLACES

**DESSERTS DU JOUR** ..... 5,00€

Redemandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

**CAFÉ GOURMAND** ..... 7,00€

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

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** ..... 5,00€

Glace vanille et coulis de fruits rouges

**COUPE DE GLACES**

Demandez à nos serveurs les différents parfums

1 boule ..... 2,00€

2 boules ..... 3,00€

3 boules ..... 4,00€

**LE PETIT CREUX !**

Cookies, muffins..., le tout fait maison !

3,00€


# NOS BOISSONS

## EAUX MINÉRALES


Evian	50cl.....	<b>3,10€</b>
San Pellegrino	50cl.....	<b>3,10€</b>
Perrier	50cl.....	<b>3,10€</b>

## BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Schweppes agrumes	33cl.....	<b>3,00€</b>
---	-----------	--------------

 Jus de fruits Bio (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Multifruits, ACE)	25cl.....	<b>4,00€</b>
---	-----------	--------------

 Lemonaid + Bio (Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre)	33cl.....	<b>4,00€</b>
---	-----------	--------------

 ChariTea + Bio (Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron)	33cl.....	<b>4,00€</b>
---	-----------	--------------

Diabolo	30cl.....	<b>2,50€</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>
<small>Touareg, Coquelicot Gourmand, Bali, 4 Fruits rouges</small>		

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

## BIÈRES PRESSION

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

Leffe	25c.....	<b>4,00€</b>
	50cl.....	<b>7,00€</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>5,00€</b>
-----------------	-----------	--------------

Bière artisanale de sélection locale	33cl.....	<b>5,20€</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>18,00€</b>
--	-----------	---------------

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

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

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

