



DU LUNDI AU DIMANCHE  
 de 12h à 15h00 puis de 19h30 à 23h00

## NOS ENTREES

### ENTRÉE DU JOUR..... 6,90€

*Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !  
 Ask our chef for our flavor of the day*

### GASPACHO AUX LÉGUMES D'ÉTÉ..... 6,90€

*Légumes de saison, croûtons à l'ail, basilic et huile d'olive vierge extra  
 Gazpacho of summer vegetables, garlic croutons, basil and olive oil*

### CARPACCIO DE BOEUF..... 9,00€

*Boeuf Limousin, salade roquette, vinaigrette câpres et tomates séchées  
 Beef carpaccio, aragula and a capers vinaigrette.*



## NOS BURGERS

*Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et d'un bouquet de salade  
 All our burgers come with a side of salad and homemade fries*

### LE BLEAUS'ART ..... 12,90€

*Pain burger, steak haché de bœuf charolais, cheddar fermier AOP, sauce du chef, tomates, sucrose, oignons rouges confits et cornichons  
 Fresh bun, Limousin beef steak, AOP farmhouse cheddar, tomatoes, sucrose, red onions confit, pickle and the Chef's sauce*

### LE VEG' ART..... 12,90€

*Pain burger, falafels maison aux herbes, courgettes marinées, sauce crème, tomates, sucrose et oignons rouges confits  
 Fresh bun, homemade falafels with herbs, marinated zucchinis, tomatoes, sucrose and red onions confit and a cream sauce*

### LE VERTICAL' BURGER..... 13,90€

*Pain burger, steak haché de bœuf charolais & poitrine de porc croustillante, cheddar fermier AOP, sauce barbecue maison, salade romaine et oignons frits  
 Fresh bun, Limousin beef steak and crispy pork belly, AOP farmhouse cheddar, romaine lettuce, fried onions and a barbecue sauce*

### LE RAINBOW ROCKET..... 13,90€

*Pain burger, steak maison de poulet fermier LR, cantal AOP fondu, courgettes marinées et salade romaine, sauce tartare  
 Fresh bun, homemade free-range chicken steak, AOP melted Cantal cheese, marinated zucchinis, romaine lettuce and a tartar sauce*

### Assiette de frites maison..... 4,90€



## NOS MENUS

### LE MENU DU JOUR

*Plat du jour / risotto du jour  
 12,00€*

*Entrée du jour / gaspacho  
 + plat du jour / Risotto du jour  
 ou Dessert du jour / à la carte  
 15,00€*

*Entrée du jour / gaspacho  
 + plat du jour / Risotto du jour  
 + Dessert du jour / à la carte  
 19,00€*

### MENU P'TIT DUR

*Steak haché de boeuf Limousin ou steak de falafels maison accompagné de frites,  
 Boisson : Eau, soda ou sirop à l'eau  
 Dessert : Gaufre sucre ou chocolat  
 11,00€*

*\*\* Eau, soda, jus de fruits, bière bud 25 cl  
 \*\*\* Hors café gourmand*

## NOS PLANCHES

*Tout au long de la journée!*

### PLANCHE 1 PERSONNE..... 11,00€

*Selon les arrivages de fromages et de charcuteries\*  
 Depending on the arrival of cheeses and cold cuts*

### PLANCHE À PARTAGER..... 16,00€

*Selon les arrivages de fromages et de charcuteries\*  
 Depending on the arrival of cheeses and cold cuts*

*\*Tous nos fromages sont certifiés AOP et nous avons sélectionné les charcuteries basques du domaine Abotia*

*Plat végétarien  
 Vegetarian dish*

## BRUNCH TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES DE 9H À 17H

*Demandez-nous la carte et pensez à réserver !  
 Ask us the menu and make sure to book a table !*

## SUGGESTION DU CHEF

### LE PLAT DU JOUR ..... 12,00€

*Demandez-nous ce que le chef vous a préparé aujourd'hui !  
Ask us what the chef has prepared for you today !*

### RISOTTO VÉGÉ DU JOUR ..... 12,00€

*Risotto végétarien, en fonction des arrivages de légumes du jour  
Vegetarian risotto, depending on the day's vegetable arrivals.*

### LA PIÈCE DU BOUCHER ..... 13,90€

*C'est la boucherie qui décide !  
Nos pièces du boucher sont accompagnées de frites maison, d'un bouquet de salade et d'une sauce maison  
It's the butcher's choice !  
Our butcher's piece comes with homemade fries, a side of salad and homemade sauce*

## BANH MI ET SANDWICHS

### BÀNH-MI POULET ..... 6,90€

*Pain tradition, poulet laqué soja-gingembre, mayonnaise épicée, concombre, carottes & radis marinés, coriandre, cacahuètes*

*Banh-mi bread, Pecking chicken with soya-ginger sauce, spicy mayonnaise, cucumber, marinated carrots and radish, coriander and peanuts*

### LE TRADI VÉGÉ ..... 6,90€

*Pain tradition, tapenade, écrasé d'avocat au citron, tomates, feta & basilic frais*

*Fresh bread, tapenade, avocado mash with lemon sauce, tomatoes, feta cheese and fresh basil*

### Assiette de frites maison ..... 4,90€

## SALADES ET BOWLS

### BOWL MEZZE ..... 11,90€

*Taboulé vert au quinoa et raisins blonds, houmous, légumes rôtis, graines de courge & sauce tahini  
Quinoa green tabbouleh, white grapes, hummus, roasted vegetables, marrow seed and tahini sauce*

### SALADE D'ÉTÉ ..... 12,90€

*Haricots verts croquants, mesclun, tomates cerises, oeufs durs, feta, olives taggiasca & pignons de pins torréfiés  
Crispy green beans, mesclun, cherry tomatoes, hard-boiled eggs, feta cheese, taggiasca olives and roast pine nuts*

### SALADE ROCA ..... 13,90€

*Rocamadour rôti au miel sur notre brioche maison, mesclun, tomates séchées & courgettes marinées  
Honey-roasted Rocamadour cheese on our homemade toasted brioche, mesclun, sun-dried tomatoes, and marinated zucchinis*

### BOWL CREVETTES ..... 13,90€

*Crevettes marinées au gingembre & sauce soja, riz à sushi vinaigré, salade roquette et pousses de soja, radis rouges, vinaigrette sésame  
Ginger-marinated shrimps with a soya sauce, vinegar-macerated sushi rice, arugula salad, beansprouts, red radish and a sesame vinaigrette*



*Plat végétarien  
Vegetarian dish*

## NOS DESSERTS ET GLACES

### NOS GAUFRES MAISON

*Sucre ..... 4,50€*

*Chocolat ..... 5,50€  
Homemade waffle with sugar or chocolate flavour*

### NOS GLACES & SORBETS ARTISANAUX PEDONE

*Au choix parmi les parfums suivants : vanille, gianduja, pistache de Sicile, framboise, lait de coco, pêche de vigne  
Scoops of ice cream with different flavours : vanilla, gianduja, Sicily pistachio, raspberry, coconut milk, wild peach*

*1 boule ..... 3,00€*

*2 boules ..... 4,50€*

*3 boules ..... 5,50€*

### NOTRE CRUMBLE AUX QUETSCHES ..... 5,50€

*Our damson plums crumble*

### NOTRE FONDANT CHOCOLAT ..... 5,50€

### NOS DESSERTS DU JOUR

*Demandez les desserts de la vitrine  
Ask us our desserts in the bakeshop window !*

***Demandez un supplément  
chantilly + 1€***

# NOS BOISSONS

## EAUX MINÉRALES


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


## BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Schweppes agrumes,	33cl.....	<b>3,50€</b>
--	-----------	--------------

 Kef Bio (kéfir de fruits bissap ou tonic)	33cl.....	<b>3,90€</b>
---	-----------	--------------

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

 Lémonaid + 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>1,90€</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 triphasé	.....	<b>4,50€</b>
---------------------	-------	--------------

Thé Dammann	.....	<b>3,50€</b>
A l'ardoise		

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

\* Café Cellini Bio



## BIÈRES PRESSION

Happy Hour de 19h à 21h tous les jours !

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

Leffe	25cl.....	<b>4,50€</b>
	50cl.....	<b>7,50€</b>

Tripel Karmeliet	25cl.....	<b>4,50€</b>
	50cl.....	<b>7,50€</b>

IPA	25cl.....	<b>4,50€</b>
	50cl.....	<b>7,50€</b>

Monaco	25cl.....	<b>3,70€</b>
	50cl.....	<b>6,40€</b>

Panaché	25cl.....	<b>3,20€</b>
	50cl.....	<b>5,90€</b>
Supplément sirop	.....	<b>0,50€</b>

## BIÈRES ET CIDRES ARTISANAUX

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bière artisanale de sélection locale	33cl.....	<b>5,50€</b>
--------------------------------------	-----------	--------------


 Cidre artisanal Bio (Fils de Pomme)	33cl.....	<b>5,50€</b>
--	-----------	--------------

## VINS EN BOUTEILLES

● Vins rouges verre 50cl bouteille

 • Les galets, Chinon AOP bio, Domaine Plouzeau	.....	<b>4,50€</b>	<b>16€</b>	<b>22€</b>
--	-------	--------------	------------	------------

• Montepulciano d'Abruzzo Gran Sasso	.....	<b>4,50€</b>	<b>16€</b>	<b>22€</b>
--------------------------------------	-------	--------------	------------	------------

 • Syrah Prima Nature Gerard Bertrand IGP pays d'OC Bio et Naturel**	.....	<b>5,50€</b>	<b>18€</b>	<b>25€</b>
---	-------	--------------	------------	------------

● Vin Rosé verre 50cl bouteille

 • Côtes de Provence, Croix De Basson AOP Bio	.....	<b>4,50€</b>	<b>16€</b>	<b>22€</b>
--	-------	--------------	------------	------------

● Vins Blancs verre 50cl bouteille

• Moelleux, Charme de Colombelle IGP, Côtes de Gascogne	.....	<b>4,50€</b>	<b>16€</b>	<b>22€</b>
---	-------	--------------	------------	------------

 • Chardonnay Prima Verra Gerard Bertrand IGP pays d'OC Bio et Naturel**	.....	<b>5,50€</b>	<b>18€</b>	<b>25€</b>
---	-------	--------------	------------	------------

\* Toutes nos boissons alcoolisées sont vendues avec des tapas

\*\* Sans sulfites et Végan

All our alcoholic drinks are sold with tapas

\*\* Sulfite-free and vegan