



DU LUNDI AU DIMANCHE

de 12h à 15h00 puis de 19h30 à 23h00
 Brunch le weekend de 9h à 17h

SUR LE POUCE

ASSIETTE DE FRITES MAISON..... 5,50€

NACHOS..... 6,00€

Cantal AOP fondu & sauce salsa

HOUMOUS MAISON..... 7,00€

Pickles de chou-fleur au curry et huile de persil

BURRATA..... 8,00€

Huile à la truffe blanche, fleur de sel & crème balsamique

LE SHAWARMA VEEJEE®..... 8,00€

Veejeefood®, pain pita, pickles, coriandre & crème d'ail

CUISINE
MAISON

NOS BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et d'un bouquet de salade

LE BLEAUS'ART 14,00€

*Pain burger, steak haché de bœuf charolais, double morbier AOP
 Sucrine, compotée d'oignons rouges
 Sauce cheffe & cornichons aigre-doux*

LE VEG' ART..... 14,50€

*Pain burger, pulled barbecue Veejee®, coleslaw
 Sucrine, pickles d'oignons rouges & mayo vegan*

LE VERTICAL' BURGER..... 15,50€

*Pain burger, steak haché de bœuf charolais & poitrine de porc
 Double Saint-Nectaire AOP, galette de pomme de terre,
 Pickles d'oignons rouges, sucrine & mayonnaise herbes-échalotes*

 **Plat végétalien**
 Vegetarian dish



*Tous nos œufs origine Auvergne sont certifiés élevés en plein air
 Veejee® c'est la marque vegan de Trinh : 100% francilien, sans conservateurs et sans arômes artificiels.*

NOS MENUS

MENU DU JOUR

Plat du jour

12,00€

*Entrée du jour
 + Plat du jour*

15,00€

*Entrée du jour
 + Plat du jour
 + Dessert au choix*

19,00€

MENU P'TIT DUR

*Steak haché de bœuf Charolais
 ou pulled Veejee® bbq, Frites maison
 boisson: eau, soda ou sirop à l'eau
 dessert: gaufre sucre ou chocolat ou
 1 boule de glace au choix*

11,00€

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

Demandez-nous la carte et pensez à réserver !

NOS SUGGESTIONS

LE PLAT DU JOUR **12,00€**

En fonction de l'humeur de la cuisine

LE PLAT DU MOIS **13,50€**

LA PIÈCE DU BOUCHER **14,50€**

C'est la boucherie qui décide !

NOS SANDWICHES

LE PRINCE **6,50€**

Pain tradition, jambon blanc Prince de Paris, beurre, mayonnaise au curry et aux herbes & roquette

LE CHÈVRE-MIEL **6,50€**

Pain au levain. Crème de chèvre frais aux herbes, miel, noix caramélisées, courge rôtie & sucrose



NOS BOWLS

LE VEGGIE **13,00€**

Tagliatelles IGP d'Alsace à la crème de truffe & champignons, Œuf poché & copeaux de cantal

L'ASIATIQUE **13,00€**

Poêlée Veejee®, bouillon à la citronnelle, noodles de riz, brocolis, carottes & cébette

LE PIG'ART **14,00€**

Travers de porc caramélisés miel, gingembre et paprika. Chou pak-choï, sésame & riz vinaigré

NOS PLANCHES

Tout au long de la journée!

PETITE PLANCHE

Fromages AOP & charcuterie basque du domaine Abotia

12,00€

GRANDE PLANCHE

Au choix: fromages AOP, charcuterie Basque ou mixte

19,00€



NOS DESSERTS ET GLACES

NOS GAUFRES MAISON

Sucre glace **4,50€**

Chocolat **5,50€**

NOS GLACES & SORBETS MAISON «ANTOLLIN», MAITRE GLACIER ARTISANAL

Au choix parmi les parfums suivants : vanille tradition, chocolat craquant, pistache, framboise, citron vert, noix de coco

1 boule **3,00€**

2 boules **4,50€**

3 boules **5,50€**

NOTRE CRUMBLE **5,50€**

Aux fruits de saison

NOTRE FONDANT CHOCOLAT **5,50€**

Coulis de fruits rouges et chantilly

NOS DESSERTS DU JOUR

Demandez ce que nos cuisiniers vous ont préparé en vitrine!

**Demandez un supplément
chantilly + 1€**

NOS BOISSONS

HAPPY HOUR de 19h à 21h tous les jours !









EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl	3,00€
San Pellegrino	50cl	3,50€
Perrier	50cl	3,50€

BOISSONS FRAICHES


Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	4,00€
 Jus de rêve Bio (orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Multifruits, ACE)	25cl	4,00€
 Lemonaid + Bio (citron vert, fruit de la passion, citron gingembre)	33cl	4,50€
 ChariTea + Bio (thé vert au gingembre, thé noir au citron, maté...)	33cl	4,50€
 Schorle (pomme piquante, rhubarbe pimpante, cassis truculent)	33cl	5,00€
 Kef bio (kéfir de fruits hibiscus, lime ou ginger)	33cl	5,00€
 Jomo (Thé glacé, Maté glacé made in France)	33cl	4,50€
	Happy Hour	3,00€
Diabolo	30cl	3,00€
Sirop à l'eau	30cl	2,00€

BOISSONS CHAUDES

 Café expresso	2,00€
 Café allongé	2,00€
 Double expresso	3,00€
 Café crème	3,00€
 Café noisette	2,00€
 Cappuccino triphasé	5,00€
 Thé «Thé bon thé bio» A l'ardoise	4,50€
Chocolat chaud	4,00€
 * Café Cellini Bio	



BIÈRES PRESSION

Bud	25cl / 50cl	3,90€ / 6,50€
	Happy Hour	5,00€
Ginette blanche bio	25cl / 50cl	4,50€ / 7,50€
	Happy Hour	6,00€
Tripel Karmeliet	25cl / 50cl	4,90€ / 8,00€
	Happy Hour	6,00€
Goose IPA	25cl / 50cl	4,90€ / 8,00€
	Happy Hour	6,00€
Monaco	25cl	4,10€
	50cl	7,00€
Panaché	25cl	3,50€
	50cl	6,00€
	Supplément sirop	0,50€

BIÈRES ET CIDRES ARTISANAUX

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bière artisanale de sélection locale	33cl	6,00€
Bière de la semaine	33cl	5,00€
 Cidre artisanal Bio (Fils de Pomme)	33cl	6,00€

NOS VINS

Happy Hour : tous nos vins à 4,50€ le verre

	verre	50cl	bouteille
● Vins rouges			
• Pinot Noir - Domaine Briet, Loire, VDF - Cépage: pinot noir 100%	5,50€	18€	25€
• Valréas, Côtes du Rhône - Domaine du Séminaire Vin 100% Nature NAT - Cépages: 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvedre	5,50€	18€	25€
• La Réserve de Jeanne - Maison Ventenac, Languedoc NC - Cépages: 50% Cabernet Franc, 30% Syrah, 10% Merlot, 10% Grenache	4,50€	16€	22€
● Vin Rosé			
• Barbebelle - Rosé Fleuri, Côteaux d'Aix-en Provence HVE - Cépages: 40% Cinsault, 50% Grenache; 10% Syrah	4,50€	16€	22€
● Vins Blancs			
• Les Terres Basses - Domaine de Laballe, Côtes de Gascogne AR - Cépages: 30% Colombard, 40% Ugni Blanc et 30% Gros Manseng	4,50€	16€	22€
• Préjugés - Cabardès, Languedoc VDF - Cépage: 100% Chardonnay	5,50€	18€	25€
• La Demoiselle - Domaine de Laballe, Côtes de Gascogne (Moelleux) AR - Cépage: 100% Gros Manseng	5,50€	18€	25€

Toutes nos boissons alcoolisées sont vendues avec des tapas
All our alcoholic drinks are sold with tapas



DU SAMEDI AU DIMANCHE

De 9h à 17h00

- NOTRE FORMULE P'TIT DEJ -

9,50€

Croissant ou Pain au chocolat
au choix

Un verre de jus : orange ou pomme

Pain, beurre & confiture

Une boisson chaude

1 œuf à la coque

au choix thé vert menthe/Earl Grey ou café

LE SUCRÉ

Porridge

6,00€

Servi avec des fruits frais & du miel.

Brioche perdue

5,50€

Faite maison, servie avec du sirop d'érable.

Granola

6,50€

Yahourt coco vegan à la mangue, banane & grenade. Granola maison.

Gaufres maison

Sucre

4,50€

Chocolat

5,50€

Glaces & sorbets

Maison "ANTOLIN", maitre artisan glacier

Vanille tradition, chocolat craquant, Pistache

Framboise, citron vert, noix de coco

1 boule

3,00€

2 boules

4,50€

3 boules

5,50€



- NOS DESSERTS DU JOUR -

Demandez ce que nos cuisiniers vous ont préparé !

NOS ASSIETTES BRUNCH

Omelette aux herbes **7,50€**

Servie avec un bouquet de salade verte.

Omelette au fromage **8,50€**

Cantal AOP & salade verte.

Omelette au Jambon **9,50€**

Jambon Prince de Paris au sel de Guérande, salade verte.

Supplément fromage ou jambon + 1,50€

Le Grilled Cheese Toast **12,50€**

Pain au levain ail & persil. Saint-nectaire AOP & jambon Prince de Paris. Servi avec nos frites maison.

Le Bacon & Eggs **13,50€**

Œufs au plat, ventrèche, champignons poêlés & haricots blancs bio à la tomate.

L'Avocado Toast **14,00€**

Pain au levain, avocat & œufs pochés. Salade verte.

LES SUGGESTIONS DE LA CHEFFE

Burger Bleaus'ART **13,50€**

Pain burger, steak haché de bœuf charolais, double morbier AOP. Sucrine, compotée d'oignons rouges. Sauce cheffe & cornichons aigre-doux.

Le Veggie **13,00€**

Tagliatelles fraîches à la crème de truffe et champignons, œuf poché, persil plat & copeaux de cantal.

Burger Veg'ART **14,00€**

Pain burger, effiloché Veejeefood® façon "pulled barbecue", coleslaw. Sucrine, pickles d'oignons rouges & mayo vegan.

Le fish'n'chips **13,00€**

Dos de colin MSC pané, servi avec des frites maison, salade verte & notre sauce tartare

NOTRE ASSIETTE DE FRITES MAISON **5.00€**

- NOS PLANCHES -

Planche à partager **19,00€**

Fromages AOP & charcuterie Basque du domaine Abotia

Planche 1 personne **12,00€**

Au choix : fromages AOP, charcuterie Basque ou mixte

CUISINE
MAISON

*Tous nos fromages sont certifiés AOP et nous avons sélectionné les charcuteries Basque du Domaine Abotia.
Nos œufs sont issus de poules élevées en plein air.*

Veejeefood® c'est la marque vegan de Trinh : 100% francilien, sans conservateurs et sans arômes artificiels.