

À LA CARTE

Tous nos plats sont élaborés avec des produits locaux, frais et de saison. Cuisine Maison

Retrouvez-nous sur les réseaux !



SUR LE POUCE

FRITES MAISON

Option : Sauce Cheddar Wyke / Sauce Cheddar Vegan

5,50€
+1,50€

PETITE SAISON

Endives, pousses dépinard, pomme, emmental, noix, jambon Serrano

8,00€

TZATZIKI D'HIVER

Yaourt grec, céleri branche, aneth

7,00€

NOS BURGERS

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

LE BON'ART

Pain burger, steak haché de bœuf charolais, sauce cheffe, carpaccio de betterave, cantal, batavia

15€

LE PLANTÉ

Bun vegan à la semoule de blé, Planted barbecue®, coleslaw vegan, roquette

15€

LE BURGER DU MOIS

La recette change, mais c'est toujours un régal !

16€

NOS SUGGESTIONS

LE PLAT DU JOUR

En fonction de l'humeur de la cuisine

13€

ORGEOTTO

Orge, crème de potimarron, pleurotes sautés aux quatre épices, grana padano et œuf poché

14€

QUINOA BOWL

Quinoa, œuf tamago, chioggia, haricots rouges, patate douce, pousses d'épinard, tagliatelles de carottes noires

15€

NOUILLES SAUTÉES

Bœuf, carotte, brocoli, oignon, cacahuètes, coriandre

16€

MENU P'TIT DUR

11€

Steak haché de bœuf Charolais ou Planted barbecue® bbq Frites maison

Boisson : eau, soda ou sirop à l'eau

Desserts : gaufre sucre ou chocolat, ou une boule de glace au choix

NOS DESSERTS

NOS GAUFRES MAISON

Sucre

4,50€

Chocolat

5,50€

NOTRE CRUMBLE

Aux fruits de saison

6,00€

NOS 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€

NOTRE FONDANT CHOCOLAT

Coulis de caramel et chantilly

6,00€

NOS DESSERTS DU JOUR

Demandez ce que nous vous avons préparé en vitrine

Supplément chantilly +1€



BRUNCH

BRUNCH TOUS LES WEEK-END
DE 9H À 16H
DEMANDEZ-NOUS LA CARTE ET PENSEZ
À RÉSERVER !

*Planted barbecue® : Effiloché vegan,
concocté à base de plantes*



BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU	3,50€
Vittel, San Pellegrino, Perrier	
SODA	4,00€
Coca-cola zéro	
JUS DE RÊVE BIO	4,00€
Orange, pomme, abricot, ananas, tomate, multifruits, ACE	
LEMONAID + BIO	4,50€
citron vert, fruit de la passion, citron gingembre	
CHARITEA + BIO	4,50€
thé vert au gingembre, thé noir au citron, maté...	
JOMO	4,50€
thé blanc glacé pêche hibiscus, maté glacé passion citron vert ou maté glacé grenade litchi	
SCHORLE	5,00€
orange affriolante, rhubarbe pimpante, cassis truculent, citron fringant	
KEF BIO	5,00€
kéfir de fruits hibiscus, lime ou ginger, Flower et Boost	
CLUB MATÉ	
CLUB MATÉ COLA	5,00€
DIABOLO	3,00€
SIROP À L'EAU	2,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2,00€
CAFÉ ALLONGÉ	2,00€
CAFÉ NOISETTE	2,00€
DOUBLE EXPRESSO	3,00€
CAFÉ CRÈME	3,00€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€
THE BON THE BIO	4,50€
CAPPUCCINO	5,00€
MOCACCINO	5,00€

Prix net / Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.

Toutes nos boissons alcoolisées sont vendues avec des tapas

NOS BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
BUD	3,90€	6,50€
GINETTE BLANCHE BIO	4,50€	7,50€
TRIPEL KARMELIET	4,90€	8,00€
GOOSE IPA	4,90€	8,00€
MONACO PANACHÉ	4,10€	7,00€
SUPPLÉMENT SIROP		0,50€

BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES ARTISANALES DE SÉLECTION LOCALE	6,00€
BIÈRE DE LA SEMAINE	5,00€
CIDRE ARTISANAL BIO	6,00€
Fils de pomme : le brut, le rosé, l'infusé ou le poiré	

NOS VINS

VINS ROUGES	VERRE / 50CL / BOUTEILLE
• La Réserve de Jeanne - Maison Ventenac, Languedoc NC Cépages : 50% Cabernet Franc, 30% Syrah, 10% Merlot, 10% Grenache	4,50€ / 16€ / 22€
• Les Saffres - Domaine du Séminaire - Côtes du Rhône, Vin biologique - Cépages : 50% Grenache, 50% Syrah	5,50€ / 18€ / 25€
• L'Instant Pinot Noir - Vignobles Berthier - Loire - Cépage : 100% Pinot Noir	5,50€ / 18€ / 25€
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€
• Château Guilhem - Chardonnay - Languedoc - 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€
VINS ROSÉ	
• Liberty'Nages - Château de Nages Vallée du Rhône - Cépages : Grenache, Syrah, Merlot	5,50€ / 18€ / 25€



HAPPY HOUR

SODA	3€
BUD	5€ La pinte
GINETTE BLANCHE BIO	6,00€ La pinte
TRIPEL KARMELIET	6,00€ La pinte
GOOSE IPA	6,00€ La pinte
VINS	4,50€ Le verre

