

À LA CARTE

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

Retrouvez-nous sur les réseaux !



SUR LE POUCE

- FRITES MAISON** 🌿 5,50€
Option : sauce cheddar Wyke ou sauce cheddar Vegan +1,50€
- LA SALANIS** 🌿 8,00€
Salade de fenouil, radis rouge, œuf poché, cerfeuil, vinaigrette à l'orange
- LE LAB** 🌿 7,00€
Yahourt grec, zaatar, confit d'oignons, jus de citron, huile d'olive
- LA SOUPE FRAÎCHE** 🌿 6,00€
Gaspacho de pastèque, tomate, crumble au thym

PETITE PLANCHE 13€ Charcuterie et/ou fromages	GRANDE PLANCHE 20€ Charcuterie et/ou fromages	LES BRICKS VEGGIE 7€ Carottes au curry, oignons, sauce tomate épicée
<i>Toute notre charcuterie est rigoureusement sélectionnée et nos fromages AOP</i>		

NOS BURGERS


- Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et d'un bouquet de salade*
- LE SMOKY** 15€
Pain burger, steak haché de bœuf charolais, cheddar, batavia, cornichons, sauce BBQ smoky peach
- LE VÉGÉTA** 🌿 14€
Pain burger vegan, steak de lentilles, cantal, confit d'oignon, roquette, sauce à l'ail doux
- LE PANÉ** 🌿 14€
Pain burger, colin pané, cantal, roquette, sauce tartare
- LE BURGER DU MOIS** à partir de 16€
La recette change, mais c'est toujours un régal !

NOS SUGGESTIONS

- LE QUOTIDIEN** 13€
En fonction de l'humeur de la cuisine
- NO KISS** 13€
Gnocchis de patate douce, yaourt frais aux herbes, pousses d'épinard, œuf poché
- LA GRECQUE** 🌿 13€
Batavia, poivron rouge, poivron vert, feta, olives de Kalamata, oignon rouge, concombre, tomate
- PENNE & CO** 🌿 14€
Penne au pesto, poulet rôti, courgettes vertes et jaunes marinées, tomate cerises, roquette
- LA PIECE** DE 16€ À 21€
Pièce de viande de boeuf selon arrivage, frites maison



NOS SANDWICHES

- LE SHAWARMA VG**  6,50€
Tortilla, tofu sauté, tomates fraîche, concombre, batavia
- LE CLASSIQUE** 6,50€
Pain tradition, jambon "Prince de Paris", emmental, cornichons, beurre, pousses d'épinard
- LE POULET** 6,50€
Pain tradition, poulet, pesto, courgettes grillées, roquette

NOS DESSERTS

- NOS GAUFRES MAISON**
- Sucre glace 4,50€
Chocolat 5,50€
- NOTRE CRUMBLE** 6,00€
Aux fruits de saison
- NOTRE FONDANT CHOCOLAT** 6,00€
Coulis de caramel et chantilly
- NOS GLACES & SORBETS**
- Maison "ANTOLIN", maître 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** 4€ à 6€
Demandez ce que nous vous avons préparé en vitrine
Supplément chantilly +1€

NOS MENUS

- MENU P'TIT DUR (-12 ANS)** 11€
Steak haché de boeuf charolais ou steak de lentilles, frites maison
Boisson : eau, soda ou sirop à l'eau
Dessert : gaufre sucre ou chocolat ou boule de glace au choix
- MENU DU JOUR** 17€
Plat du jour + dessert du jour

NOS RENDEZ-VOUS



BRUNCH

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



PLAT VÉGÉTARIEN

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

EAU	3,70€
Vittel, San Pellegrino, Perrier	
SODA	4,00€
Coca-cola, Coca-cola zéro	
JUS DE RÊVE BIO	4,20€
Orange, pomme, abricot, ananas, tomate, multifruits, ACE	
LEMONAID + BIO	4,60€
citron vert, fruit de la passion, citron gingembre	
CHARITEA + BIO	4,60€
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 trulent, citron fringant	
KEF BIO	5,00€
kéfir de fruits hibiscus, 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 PRESSION

	25cl	50cl
BUD	4,00€	6,50€
GINETTE BLANCHE BIO	4,50€	7,50€
TRIPEL KARMELIET	5,00€	8,00€
GOOSE IPA	5,00€	8,00€
MONACO	4,10€	7,00€
PANACHÉ	3,50€	6,00€
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 BLANC

• 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€

VIN ROSÉ

• Liberty Nages - Château de Nages
Vallée du Rhône - Cépages : Grenache, Syrah, Merlot

5,50€ / 18€ / 25€



HAPPY HOUR

SODA	3,00€
BUD	5,00€ 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