



LES PLATS - FAITS MAISON - SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

Pour l'apéro

GRIGNOTAGES

SEUL OU A PARTAGER - à partir de 18h

Planche Mixte Charcuterie-Fromage	16,00
Servie avec pain, beurre, cornichons, tomates cerises	
Saucisson	5,50
Bol de frites servi avec une sauce au choix.....	5,50
Assiette de wings de poulet	9,00
potatoes et sauce au choix	
Assiette jambon speck	9,00
sauce pesto, salade verte et ses toasts	

LA PAUSE DÉJ'

FORMULES UNIQUEMENT LE MIDI

14,90 €

PLAT DU JOUR
+ 1 BOISSON* 25 CL
+ 1 CAFÉ

* : 1 bière pression sélectionnée 25 cl ou 1 soda 25 cl
Bière spéciale ou verre de vin 15 cl : + 1 €

18 €

PLAT DU JOUR
+ **DESSERT DU JOUR**
+ 1 BOISSON* 25 CL
+ 1 CAFÉ

17,50 €

1 PIZZA ou **1 BURGER**
au choix
+ 1 BOISSON* 25 CL

* : 1 bière pression 25 cl
Hors bière sup. à 8" ou 1 soda

19,50 €

1 PIZZA ou **1 BURGER**
au choix
+ 1 **PRESSION*** 50 CL

* : 1 bière pression 50 cl
Hors bière sup. à 8"

MENU Pitchoune

10€

MIDI & SOIR
ENFANT MOINS DE 10 ANS

Fish and Chips ou **Steak haché frites**
ou **Pizza Bambino**

2 boules de glace au choix
ou **Mousse au chocolat**

1 Sirop à l'eau ou **1 Sprite**

PIZZAS

PÂTE MAISON - ÉLABORÉE TOUS LES JOURS PAR NOTRE PIZZAIOLO

PIZZA DU JOUR	13,90
BRETONNE	14,50
Base crème, mozzarella, andouille, fromage à raclette, oignons rouges, pommes de terre	
REINE	13,50
Base tomate, jambon, mozzarella râpée, champignons, origan	
INDIENNE	13,90
Base crème au curry, filet de poulet au curry, oignons rouges, poivrons, mozzarella, champignons	
ROYALE	13,90
Base tomate, jambon, mozzarella râpée, champignons, crème fraîche, œuf, origan	
ITALIENNE	14,50
Base tomate, mozzarella râpée, jambon de Parme, roquette au pesto, copeaux de parmesan, olives, tapenade d'olives, origan	
FROMAGGIO	14,90
Base crème, mozzarella, gorgonzola, reblochon, chèvre, pesto, roquette, origan	
SAVOYARDE	13,90
Base crème, mozzarella râpée, pommes de terre, oignons rouges, poitrine fumée, reblochon, origan	
4 SAISONS	13,90
Base tomate, mozzarella râpée, poivrons confits, oignons rouges, cœur d'artichaut, herbes fraîches, champignons, origan	
MEXICAINE	13,90
Base tomate, bœuf haché VBF, poivrons, oignons rouges, mozzarella, haricots rouges, maïs	
SAN REMO	14,50
Base tomate, mozzarella râpée, poitrine fumée, oignons rouges, chèvre, miel, roquette, origan	
SAUMON	14,90
Base crème, mozzarella râpée, roquette, pesto, saumon, herbes fraîches, citron, origan	
ORIENTALE	14,50
Base tomate, mozzarella râpée, poivrons confits, oignons rouges, 2 chorizos (cular et spiniata), merguez, œuf, origan	
CALZONE & SALADE VERTE	14,50
Base tomate, mozzarella râpée, champignons, jambon, crème fraîche, œuf, origan	

PLAISIRS SALÉS

Assiette de Fromages	7,50
Servie avec de la salade verte, beurre et pain	
Camembert rôti	9,50
aux essences de Truffes (lait thermisé) Servie avec toasts grillés et salade verte	

BURGERS

AVEC SALADE VERTE
ET FRITES MAISON

BURGER DU MOMENT	15,50
LE BACON	14,50
Steak VBF façon bouchère 125 g, poitrine fumée, cheddar, oignons rouges, sauce burger, salade verte	
BACON XXL	18,90
2 Steaks VBF façon bouchère 2 x 125 g, poitrine fumée, cheddar, oignons rouges, sauce burger, salade verte	
MONTAGNARD	14,50
Steak VBF façon bouchère 125g, morbier, cornichons, oignons rouges, galette de pommes de terre, pancetta, salade verte, sauce poivre	
EL CHICANO	14,50
Filet de poulet au tandoori 150g, chorizo, cheddar, sauce sriracha, poivrons, oignons rouges, salade verte	
MR SEGUIN	14,50
Steak VBF façon bouchère 125 g, chèvre, noix, spianata, oignons rouges, sauce blanche, salade verte	
VÉGÉTARIEN	14,50
Burger au choix dans la liste avec steak végétarien 125g	

PLATS du Chef

La Belle Entrecôte VBF (Race à Viande).....	23,00
Env. 300 g, frites maison & salade verte, sauce au choix	
Tartare de Bœuf VBF au couteau façon THAI- cru ou poêlé	17,90
Env. 180 g, coriandre, oignons frits, parmesan, frites maison, salade verte, sauce au choix	
Pièce du Boucher VBF (Race à Viande).....	17,50
Env. 200 g, frites maison, salade verte & sauce au choix	
Plat végétarien	15,90
Risotto aux légumes d'hiver, pesto rosso et copeaux de parmesan	
Poisson (selon arrivage).....	16,90
Ecrasé de pommes de terre et potiron avec son beurre blanc	
Filet de poulet à la crème et champignons	14,90
Servie avec un gratin de patates douces et salade verte	
NOS SAUCES MAISON Béarnaise, Poivre, Roquefort, Gribiche, Barbecue	
NOS GARNITURES Frites Maison, Gratin de patates douces,	
Ecrasé de pommes de terre et potiron	
Supp. garniture + 3 € - Supp. sauce + 1,50 € - Supp. salade verte + 2 €	

SALADES REPAS

SUPRÊME	14,90
Filet de poulet pané, croûtons, salade, parmesan, tomates confites, dés de chorizo, œuf parfait, sauce sweet chill et guacamole	
CHÈVRE CHAUD	14,90
Salade, noix, jambon sec, toasts de chèvre, radis noir, pickles d'oignons rouges	
SUD OUEST	16,90
Salade, gésiers, lardons, magret de canard fumé, pickles d'oignons rouges, œuf parfait, pommes de terre	

CAVE À VINS

LES VINS BLANCS	15 cl	75 cl
Vin moelleux	5,50	26,00
IGP Gros Manseng		
Valençay	5,50	26,00
AOP Domaine Bardou		
Chardonnay-Colombard	5,00	24,00
IGP		
Uby Côte de Gascogne.....	5,00	24,00
LES VINS ROSÉS		
Corse	5,50	26,00
San Pieru		
Uby	5,00	24,00
N°6 Côte de Gascogne		
LES VINS ROUGES		
Graves AOP	5,50	26,00
St Nicolas de Bourgueil	5,50	26,00
AOP Les Vingt Lieux Dits		
AOP Languedoc	6,00	29,00
Mas de Calas château St Preignan		
Côtes-du-Rhône	6,00	29,00
Domaine Vincent Moreau		
Rioja Arjona	5,50	26,00

PRESSION OF THE DAY : VOIR ARDOISE

SOFTS / EAUX

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33 cl.....	3,70
Schweppes Tonic ou Agrumes 33 cl.....	3,70
Orangina, Sprite 25 cl.....	3,70
Fuze Tea pêche 25 cl.....	3,70
Jus de fruits 25 cl.....	3,70
Orange, ananas, tomate, abricot, pomme	
Diabolo 25 cl.....	3,70
Sirop à l'eau 33 cl.....	2,00
Perrier 33 cl.....	3,70
Perrier Fines Bulles 50 cl.....	5,50
Vittel Plate	5,50
	1 L..... 7,50

DOUCEURS SUCRÉES

Dessert du Jour	6,00
Crème brûlée à la vanille	6,00
Mousse au Chocolat	6,00
Mi-Cuit Chocolat	7,50
sauce crème anglaise, glace vanille macadamia	
Crumble aux pommes glace CBS	6,50
Parfait chocolat blanc	7,50
Fruits exotiques et sa tulle orange	
Café Gourmand ou Thé Gourmand	8,50

CUISINE du MARCHÉ PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - POUR PLUS DE LISIBILITÉ, NOUS NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE INFORMATION RELATIVE AUX ALLERGÈNES L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION