



À partager en grignotant

ASSORTIMENT DE CROQUETTES 8,95€

Croquettes au jambon cru ibérique, à la viande de pot-au-feu, aux champignons et à l'encre de calamars, accompagnées d'un pesto d'olives noires

POULET KENTUCKY 8,95€

Morceaux de poulet panés, frits et croustillants accompagnés de sauce tartare

HOUMOUS AUX GRAINES DE CITROUILLE 8,95€

Houmous de pois chiches à l'huile d'olive, graines de citrouille et légumes crus, accompagné de toasts

LÉGUMES GRILLÉS 12,95€

Champignons, asperges vertes, poivrons, endives, courgettes, tomates cerise, sauce romesco et fleur de sel

POMMES DE TERRE À LA SAUCE ÉPICÉE ET À L'AÏOLI MAISON 8,50€

Pommes de terre frites, accompagnées de sauce épicée et d'aïoli maison

NACHOS 9,95€

Nachos accompagnés de viande hachée à la tomate, cheddar, mozzarella et sauce pico de gallo

POMMES FRITES DE LUXE 6,50€

Salades

SALADE KEBAB 10,95€

Mesclun, salade iceberg, kebab de poulet, maïs, tomate cerise et sauce kebab

SALADE CÉSAR 10,95€

Laitue romaine, mesclun, sauce césar, copeaux de parmesan, poulet croustillant, bacon, tomates cerise et croûtons

SALADE PRINTANIÈRE 10,95€

Mesclun, olives, maïs, oignon, tomate cerise, tofu, concombre et vinaigrette aux fruits exotiques

SALADE À LA MOZZARELLA 10,95€

Mesclun, mozzarella, tomates cerise, fruits secs, miel de fleur d'oranger, figues lyophilisées, guacamole et gressins

Sandwich

SANDWICH JAMBON-FROMAGE 9,50€

Jambon cuit, cheddar, jambon cru ibérique et pommes frites de luxe

CLUB SANDWICH 12,95€

Laitue, tomate, bacon, œuf dur, jambon cuit, cheddar, poulet croustillant, mayonnaise japonaise et pommes frites de luxe

SANDWICH AU SAUMON FUMÉ 10,95€

Roquette, saumon fumé, fromage à tartiner, ciboulette, citron et pommes frites de luxe

SANDWICH PASTRAMI-FROMAGE 10,95€

Tranches de pain de campagne, pastrami, emmental, moutarde douce et cornichons, accompagné de pommes de terre deluxe

Quesadillas

JAMBON-FROMAGE 8,95€

Tortilla de blé, jambon cuit et emmental

SAUMON 9,95€

Tortilla de blé, saumon fumé, fromage Philadelphia au citron, échalotes et ciboulette

CÉSAR 9,95€

Tortilla de blé, escalope de dinde panée, grana padano, tomate cerise et poitrine fumée

VÉGÉTARIENNE CAPRESE 8,95€

Tortilla de trigo, tomates, basilic et mozzarella de bufflonne



VÉGAN

Ne comporte pas de produits d'origine animale.



HEALTHY

Ingrédients à faible teneur en graisses et en calories.

Hamburgers

BARBECUE BEEF BURGER 14,95€

Steak haché de bœuf de 180 gr, cheddar, bacon, mesclun, cornichons doux, oignon confit, sauce chimichurri, sauce barbecue et pommes frites de luxe

BEEF BURGER OLÉ 14,95€

Steak haché de bœuf de 180 gr, fromage Idiazábal, roquette, cornichons doux, oignon confit, sauce à l'aïoli et pommes frites de luxe

BURGER CÉSAR 14,95€

Steak haché au poulet croustillant, bacon, mesclun, parmesan, sauce césar, oignon croustillant et pommes frites de luxe

BURGER VÉGAN 14,95€

Burger végétarien, guacamole, oignon caramélisé, purée de tomate et



BURGER AU BŒUF

Steak haché de bœuf de 180 g.



BURGER AU POULET

Steak haché croustillant au poulet.

Pizzas

PIZZA MARGHERITA 10,95€

Tomate et mozzarella râpée

PIZZA 4 FROMAGES 12,50€

Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, bleu et gouda

PIZZA AU POULET FAÇON KEBAB 12,50€

Poulet façon kebab en tranches, oignon rouge, laitue, maïs, sauce kebab et mozzarella râpée

PIZZA DU CHEF 15,95€

Jambon cru ibérique, pignons, roquette, parmesan et huile de truffe

PIZZA VÉGÉTARIENNE 12,50€

Oignon, champignons, asperges vertes, maïs, épinards frais, pesto et mozzarella

Desserts

AFTER EIGHT CROUSTILLANT 6,50€

Brownies au chocolat et aux fruits secs et glace à la menthe

CHEESE CAKE 6,50€

Cheese cake avec coulis de framboises

CARROT CAKE 6,50€

Carrot cake avec de la glace aux noix

GLACES VARIÉES «TROIS PARFUMS» 5,95€

Vanille, chocolat, fraise, caramel ou menthe-chocolat

TIRAMISU SWEET CUP 6,50€

Sweet cup de tiramisu aux amandes pralinées

FRUITS 5,95€

Assiette de fruits de saison



INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

Si vous voulez avoir des informations sur les allergènes, veuillez consulter le personnel de l'établissement.



Gluten



Œufs



Fruits Secs



Poison



Sésame



Soja



Mollusques



Lait



Lupin



Cacahuètes



Cèleri



Crustacés



Moutarde



Sulfites-SO²