

## À LA CARTE

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

Retrouvez-nous sur les réseaux !



### À partager !

**PETITE PLANCHE 12,00€**  
Charcuterie et fromage affiné

**GRANDE PLANCHE 17,00€**  
Charcuterie et fromage affiné

**ASSIETTE DE FRITES 5,50€**

**CROQUES MONSIEUR  
À PARTAGER 7,50€**

### NOS BURGERS

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

**LE VEG'ART**  **14,50€**  
Pain à burger frais, galette végétarienne maison, poivrons et courgettes confits, pesto vert maison, crème de feta et frites maison

**LE YOSEMITE** **15,00€**  
Pain à burger frais, steak haché frais, lard grillé, pickles aigre-doux, sauce cheddar, moutarde, oignons, salade et frites maison

**LE CONQUISTADOR** **16,00€**  
Pain à burger frais, filet de dinde pané maison aux épices, galette de pommes de terre, pickles aigre-doux, oignons frits, Saint-Nectaire fondu, Vertical'Sauce et frites maison

### NOS PLATS

**PLAT DU JOUR** **DE 14,00€ À 18,00€**  
Plat élaboré sur place, fait maison selon les arrivages et les envies du Chef

**LA PIÈCE DU BOUCHER** **16,00€**  
Pièce de viande sélectionnée par nos bouchers, entre 180g et 200g, accompagnée de frites maison et mesclun garni.

### NOS SUGGESTIONS

**LE SAMOURAÏ** **16,50€**  
Tatakis de thon marinés, mousseline de patates douces, chorizo croustillant et pommes de terre vitelottes

**LE CHILI PYTHA**  **14,00€**  
Riz basmati, haricots rouges, poivrons, maïs et oignons marinés

**L'ASIAN EXPRESS** **15,00€**  
Nouilles de riz, poulet mariné, oignons nouveaux, citron vert, poivrons marinés, sauce nuoc-mâm, coriandre et cacahuètes

**LE CRUX** **15,00€**  
Risotto de crozets aux oignons nouveaux, filet de poisson aux herbes (selon la pêche du jour !), émulsion aux herbes et espuma de parmesan





## NOS BOWLS

### LE DOLOMITI

14,00€

Gaspacho de tomates, burrata crémeuse, pesto maison, salade batavia, jambons de pays, chips de chorizo et croutons

### GREEN PEAKS

15,50€

Riz basmati, pastèque, pousses de soja, fèves d'edamame, graines de sésame, carottes râpées et sauce soja sucrée

## NOS DESSERTS

### DESSERTS MAISON

5,50€

Demandez à nos serveurs ce qu'il y a en vitrine

### CAFÉ GOURMAND

7,50€

3 assortiments de desserts maison (*thé gourmand* +2€)

### LE TIRAMISU

5,50€

### BOULES DE GLACES AU CHOIX

3,00€ / 5,00€ / 6,00€

Boules au choix, accompagnée de sa chantilly maison  
(supplément boule de glace 0,40€)

### LES PETIT CREUX

3,00€

## NOS MENUS

#### MENU P'TIT DUR (-10 ANS)

12,00€

Galette végété ou steak hacher ou nuggets /  
frites et salade  
Boisson : Eau, sirop ou diabololo  
Dessert au choix

#### MENU SANDWICH OU WRAP

12,50€

Sandwich ou wrap au choix + dessert au choix\*  
+ boisson\*\*

#### MENU BURGER

19,00€

Burger au choix + dessert au choix\*

#### MENU DU JOUR

DE 18,00€ À 23,00€

Plat du jour ou pièce du boucher  
+ Dessert du jour ou à la carte\*

#### MENU BOWL

18,00€

Bowl au choix + dessert au choix\*

*\*Hors café/Thé gourmand \*\* hors Eau, soda, jus de fruits, sirop, 25cl pression*

## Sandwich

### LE VÉGÉTA

6,00€

Galette wrap, pousses de soja, carottes râpées,  
batavia, concombre et chèvre

### LE CALIFORNIA CHICKEN

6,00€

Galette wrap, émincés de dinde marinée,  
salade batavia, pesto vert, courgettes et  
tomates confites

### LE 4A

5,10€

Pain frais, jambon blanc, beurre et emmental  
tranché

### LE THON CRUDITÉS

5,50€

Pain frais, thon, mayonnaise, oeufs,  
concombre, coriandre et salade Batavia



# BOISSONS

## BOISSONS FRAÎCHES

|                                           |              |
|-------------------------------------------|--------------|
| <b>EAU</b> 50CL                           | <b>3,70€</b> |
| Vittel, San Pellegrino, Perrier           |              |
| <b>SODA</b> 33CL                          | <b>3,90€</b> |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,                |              |
| <b>JUS DE RÊVE</b> 25CL                   | <b>4,60€</b> |
| Orange, Pomme, Abricot, Ananas,           |              |
| Tomate, Multifruits                       |              |
| <b>CHARITEA</b> 33CL                      | <b>4,60€</b> |
| Rooibos aux fruits de la passion, maté à  |              |
| l'orange et au citron                     |              |
| <b>LEMONAID</b> 33CL                      | <b>4,60€</b> |
| Citron vert, fruit de la passion, gingem- |              |
| bre, orange sanguine                      |              |
| <b>JOMO</b> 33CL                          | <b>4,60€</b> |
| Pêche hibiscus, grenade litchi, menthe    |              |
| citron gingembre ou passion citron vert   |              |
| <b>CLUB MATÉ</b> 33CL                     | <b>4,60€</b> |
| <b>SYMPLES</b> 33CL                       | <b>4,60€</b> |
| <br>                                      |              |
| <b>DIABOLO</b> 30CL                       | <b>3,00€</b> |
| <b>SIROP À L'EAU</b> 30CL                 | <b>2,00€</b> |

## BOISSONS CHAUDES

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| <b>CAFÉ EXPRESSO</b>   | <b>1,90€</b> |
| <b>CAFÉ ALLONGÉ</b>    | <b>2,10€</b> |
| <b>DOUBLE EXPRESSO</b> | <b>3,00€</b> |
| <b>CAFÉ CRÈME</b>      | <b>3,00€</b> |
| <b>CAFÉ NOISETTE</b>   | <b>2,10€</b> |
| <b>CAPPUCCINO</b>      |              |
| <b>TRIPHASÉ</b>        | <b>5,00€</b> |
| <b>THÉ DAMMANN</b>     | <b>4,50€</b> |
| <b>CHOCOLAT CHAUD</b>  | <b>4,00€</b> |



Prix net / Service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

## NOS BIÈRES PRESSION

|                         |              |                |
|-------------------------|--------------|----------------|
|                         | 25cl         | 50cl           |
| <b>GINETTE BLONDE</b>   | <b>4,60€</b> | <b>/ 7,80€</b> |
| <br>                    |              |                |
| <b>GOOSE IPA</b>        | <b>4,90€</b> | <b>/ 8,40€</b> |
| <br>                    |              |                |
| <b>TRIPLE KARMELIET</b> | <b>4,90€</b> | <b>/ 8,40€</b> |
| <br>                    |              |                |
| <b>MONACO</b>           | <b>4,10€</b> | <b>/ 7,60€</b> |
| <b>PANACHÉ</b>          | <b>3,50€</b> | <b>/ 6,00€</b> |
| <b>SUPPLÉMENT SIROP</b> |              | <b>0,50€</b>   |

## NOS BIÈRES ARTISANALES

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| <b>BIÈRES ARTISANALES</b> 33CL |                         |
| <b>DE SÉLECTION LOCALE</b>     | <b>DE 5,50€ À 6,90€</b> |
| <br>                           |                         |
| <b>CIDRE ARTISANAL</b> 30CL    | <b>6,20€</b>            |

## NOS VINS

|                                    |              |              |
|------------------------------------|--------------|--------------|
|                                    | 12cl         | 75cl         |
|                                    | VERRE        | / BOUTEILLE  |
| <b>VINS ROUGES</b>                 |              |              |
| Les galets,                        |              |              |
| Chinon AOP bio,                    |              |              |
| Domaine Plouzeau                   | <b>4,50€</b> | <b>/ 22€</b> |
| <br>                               |              |              |
| Syrah Prima Nature Gerard Bertrand |              |              |
| IGP pays d'OC                      |              |              |
| Bio et naturel**                   | <b>5,50€</b> | <b>/ 25€</b> |

## VINS BLANCS

|                                                    |                    |
|----------------------------------------------------|--------------------|
| Moelleux, charme de colombe                        |                    |
| IGP, Côte de Gascogne                              | <b>4,50€ / 22€</b> |
|                                                    |                    |
| AOC Côtes-du-Rhône, de chez Oé, 70% Clairette, 20% |                    |
| Chardonnay Prima Verra Gerard Bertrand             |                    |
| IGP pays d'OC                                      |                    |
| Bio et Naturel**                                   | <b>5,50€ / 25€</b> |

## VINS ROSÉS

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| Côtes de Provence, |              |
| Croix De Basson    |              |
| AOP Bio            | <b>4,50€</b> |
|                    | <b>/ 22€</b> |

