

## Boissons

Jus de fruit (au verre 33cl)	3,60	Whisky, Gin, Vodka, 4cl	7,50
Ricard, 5l	3,80	Get, limoncello	6,50
Apéritifs (martini, porto, kir, ...)	3,90	desperados, duvel	6,50
Evian, San pellegrino litre	5,50	Bière pression 25cl	3,30
Digestif 4cl	7,50	50cl	6,20
Apérol Spritz	7,40	Café	2,10
Canette 33cl : coca, coca zero, sprite, fanta , orangina, tropico, ice tea	3,90	Noisette	2,60
		Double café	3,80
		Thé, infusion	3,80

## Vins (selection du patron) (rouge, rosé, blanc)

Vin en pichet	25cl	50cl	75cl
	5,50	9,90	14,90

### ROSE

Entre Amis (igp Flassans)	75cl	18,90
Collines Estandon (igp Brignoles)	75cl	22,90
Le rosé de S (Igp Trets)	75cl	23,50
Domaine de Marchandise (cdp la bouverie)	75cl	27,50
Château Minuty cuvée prestige (cdp Gassin)	75cl	38,00

### ROUGE

Entre Amis (igp Flassans)	75cl	18,90
Collines Estandon (igp Brignoles)	75cl	22,90
Le rouge de S (Igp Trets)	75cl	23,50
Le chêne noir (Côtes du rhone village)	75cl	27,50
Marques de Riscal (rioja reserva espagne)	75cl	38,00

### BLANC

Entre Amis (igp Flassans)	75cl	18,90
Collines Estandon (igp Brignoles)	75cl	22,90
Le blanc de S (Igp Trets)	75cl	23,50
Riesling d'Alsace (ingersheim)	75cl	27,50
Château Minuty cuvée prestige (cdp Gassin)	75cl	38,00







## Cocktails

**Sans alcool** : 35cl 7,50

**CARIBBEAN SUN** : tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi.

**JUNGLE GREEN** : expédition sauvage au jus d'orange, saveurs kiwi, banane, pomme verte et aloa vera.

**COCONUT KING** : délices des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco.

**VIRGIN MOJITO** : menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, pomme, perrier

**Avec alcool** : 35cl 9,50

**ZOMBY** : rhum, jus d'orange, abricot, citron.

**SWIMMING POOL** : rhum, vodka, jus d'ananas, curaçao, coco

**MAI TAI** : rhum, jus d'orange, cerise, citron, amande

**MOJITO** : rhum, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert cassonade, perrier

**PINA COLADA** : rhum, jus d'ananas, crème, noix de coco.

**SEX ON THE BEACH** : vodka, jus d'orange, jus d'ananas, fruit de la passion, papaye, pêche

**KIR ALSACIEN** : crème de cassis ou mûre ou framboise ou fraise ou mirabelle et crémant d'Alsace 5,50



**Vach'et Moi,  
tu reviendras !!!**

**MOJITO** : 35 cl 9,50  
Rhum, menthe fraîche,  
sucre de canne, citron  
vert, cassonade, perrier  
Existe également  
Fraise, Framboise,  
kiwi, passion.







## NOS VIANDES

<b>Steak haché frais oeuf à cheval</b>	<b>13.90€</b>
<i>Simple et bon</i>	
<b>Faux-filet</b>	<b>18.50€</b>
<i>Pour les connaisseurs, le petit frère de l'entrecôte</i>	
<b>Barbecue ribs caramélisés</b>	<b>21,90</b>
<i>450g environ travers de porc roti mariné à déguster avec les doigts</i>	
<b>Pavé de rumsteack</b>	<b>19,50</b>
<i>250g environ tendre, que du boeuf</i>	
<b>Entrecôte</b>	<b>22,90</b>
<i>Finement persillée, un délice pour les papilles</i>	
<b>Bavette à l'échalote</b>	<b>21,50</b>
<i>Maturée à la perfection</i>	
<b>Wrap poulet</b>	<b>15,90</b>
<i>Tender de poulet, cheddar, oignons, tomates, salade</i>	
<b>Wrap vegan</b>	<b>15,90</b>
<i>Steak de légume, oignons, tomates, salade</i>	
<b>Double carpaccio de bœuf</b>	<b>18,50</b>
<i>2 assiettes, copeaux de parmesan, huile d'olive, citron et frites</i>	
<b>Tartare de bœuf haché traditionnel</b>	<b>17,50</b>
<i>180g de bœuf haché</i>	
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b>	<b>19,90</b>
<i>Race charolaise cru ou juste aller-retour</i>	
<b>Carpaccio de bœuf et sa salade de chèvre</b>	<b>20,50</b>
<i>Assiette de carpaccio de bœuf, salade de chèvre chaud et frites</i>	
<b>Escalope à la crème</b>	<b>19,50</b>
<i>Coupée dans le cœur du filet de poulet</i>	
<b>Côte de bœuf (faites vous plaisir)</b>	<b>28,90</b>
<i>500g environ au sel de guérande ou en sauce</i>	
<b>Assiette Vach' et moi</b>	<b>27,90</b>
<i>Trilogie de viande pavé de bœuf, bavette à l'échalote, travers de porc</i>	

Nos viandes sont d'origine U.E.

Pour les allergènes veuillez nous consulter

Garniture : frites, potatoes, haricots verts, salade verte,

Une sauce au choix: poivre, roquefort, barbecue, échalote, champignons.

Supplément 2ème sauce 2,50



# HAMBURGER MAISON

Pain artisanal, steak haché frais servi avec frites ou patatoes

- LE CLASSIQUE** 16,90  
Viande hachée 220g, cheddar, fines lamelles de lards, oignons rouges, tomates, salades. Redécouvrez le burger authentique avec son fromage fondu et une savoureuse sauce hamburger.
- L'ALSACIEN** 16,90  
Viande hachée 220g, munster, fines lamelles de lard frits, oignons rouges, tomates, salade, sauce hamburger.
- LE SAVOYARD** 16,90  
Viande hachée 220g, fromage à raclette, jambon cru, oignons rouges, salade, tomates, sauce hamburger.
- LE BERGER** 16,90  
Viande hachée 220g, fromage de chèvre, fines lamelles de lard frits, oignons rouges, salade, sauce hamburger.
- LE ROQUEFORT** 16,90  
Viande hachée 220g, roquefort, fines lamelles de lard frits, oignons rouges, salade, tomate, sauce hamburger.
- LE BASQUE** 17,90  
Viande hachée 220g, fromage de brebis, chorizo, oignons rouges, salade, tomates, sauce hamburger.
- LE FOIE GRAS** 22,90  
Viande hachée 220g,, fines lamelles de lard frits, cheddar, oignons rouges, foie gras, salade, tomates, sauce hamburger.
- LE FISH AND CROQ** 16,90  
Filet de poisson 180g, cheddar, tomate, salade, sauce tartare.
- LE CHICKEN CROQ** 16,90  
Tender de poulet 200 g, tomates, salade, oignons rouges, cheddar, fines lamelles de lard, sauce hamburger.
- HAMBURGER 100% VEGAN** :Steak de légumes, tomates, poivron grillé, avocat, galette de pomme de terre, oignons. 15,90



**STOP**  
aux hamburgers  
Américain,  
**Vach'et Moi !!!**