

Formule Midi

Formule Midi
du Lundi au Vendredi
(uniquement le midi)
16,90€

LES ENTRÉES À LA CARTE

Oeufs Mayonnaise

Avocat aux crevettes sauce cocktail

Tomate Mozzarella

Escargots de Bourgogne (x6)

Assiette de charcuterie
(terrine de campagne, jambon de pays,
jambon blanc, chorizo)

6€

Formule Pizza
Entrée Pizza ou Pizza Dessert
du Lundi au Vendredi
(uniquement le midi)
16,90€

Formule Pizza

Les Plats

Plat du Jour

13€

LES PLATS

Tartare de boeuf 13,00€
cru ou aller retour, frites, salade

Burger classique 13,00€
sauce burger, oignons rouges, tomate,
tranche de cheddar, steak haché, cornichons,
frites maison

Burger bacon 13,00€
sauce burger, oignons rouges, tomate,
tranche de cheddar, bacon,
steak haché, cornichons, frites maison

Burger Italien 13,00€
sauce burger, oignons rouges, tomate,
mozzarella, steak haché,
cornichons, frites maison

Filet de poulet 13,00€
sauce champignons, frites maison, salade

Supplément assiette de frites 4€

Garniture au choix:
frites, riz, haricots verts, pommes sautées

Hors Formule

SAUCES AU CHOIX
bearnaise, poivre, champignons,
roquefort

LES PLATS HORS FORMULE

Pavé de saumon 14,90€
riz Basmati, pommes grenailles

Entrecôte ≈ 250g 18,00€
frites maison, salade

LES PÂTES

Tagliatelles aux 4 fromages 11,00€

Tagliatelles au poulet, crème de gorgonzola 13,00€

Tagliatelles au saumon 13,00€

TOUS LES VENDREDIS MIDI

Moules
frites maison
marinières, roquefort ou à la crème
13,00€
compter 10 mn d'attente

MENU ENFANT 2.50€ Plat, boisson, dessert

Steack haché, frites maison ou Pizza bambino (Jambon, fromage)
ou Nuggets de poulet, frites maison

Desserts: Pomme-potée, 1 boule de glace ou kinder surprise

Boisson: grenadine, jus d'orange, jus de pomme ou Coca-Cola

Les Salades

LES SALADES

Salade BHV: salade, tomates, maïs, jambon de pays,
cantal, pommes sautées 13€

Salade de Chèvre: pain poilâne, chèvre toasté, oeuf dur, tomates,
noix, pommes sautées, miel, salade, vinaigrette maison 13€

Salade végétarienne: salade, tomates, pommes sautées, haricots verts,
champignons frais, maïs, concombres, vinaigrette maison 12€

Salade chicken: salade, tomates, maïs, poulet, oeuf dur,
pomme, vinaigrette maison 13€

Salade italienne: salade, tomates, mozzarella, jambon de pays,
avocat, pesto 13€

Salade caesar: salade, tomates, poulet, croûtons,
parmesan, sauce caesar 13€

SNACK

(Hors Formule)

Croque monsieur: pain poilâne, jambon, fromage râpé
frites maison, salade 8,50€

Croque madame: pain poilâne, jambon, fromage râpé
oeuf au plat, frites maison, salade 9,50€

Bruschetta: coppa, mozzarella, pesto au basilic 11€

Bruschetta saumon: mozzarella, pesto au basilic 13€

OMELETTE FRITES MAISON

Nature 8€

Jambon 9,50€

Fromage 9,50€

Les pizzas

FORMULE PIZZA
Entrée Pizza ou Pizza Dessert
uniquement le midi
Du lundi au vendredi
16,90€

BASE SAUCE TOMATE

- Bambino jambon, fromage "Pizza enfant" 9,50€
- Marguerite mozzarella et basilic 11€
- Reine mozzarella, champignons bruns
jambon supérieur 13€
- Calzone (soufflée) mozzarella, jambon supérieur, oeuf 13€
- Napolitaine mozzarella, anchois, olives noires, câpres 14€
 - Prosciutto mozzarella, jambon supérieur, oeuf 13€
 - Poulette mozzarella, poulet aux épices, champignons,
olives, oeuf 14€
- Végétarienne mozzarella, champignons de Paris, poivrons
grillés, oignons confits, artichauts à la
romaine, olives 14€
- Neptune mozzarella, champignons de Paris, thon, poivrons
grillés, olives, persillade 14€
- 4 Fromages mozzarella, fromage de chèvre, emmental
gorgonzola 14€
- 4 Saisons mozzarella, jambon supérieur, champignons de Paris,
poivrons grillés, olives, artichauts à la romaine 14€
- L'orientale mozzarella, merguez, poivrons grillés, oeuf 14€
- L'espagnole mozzarella, chorizo, oignons confits, oeuf 14€

BASE CRÈME FRAÎCHE

- Délicieuse mozzarella, jambon supérieur, fromage de chèvre,
gorgonzola au mascarpone, oeuf 14€
 - Savoyarde mozzarella, lardons, pommes de terre
reblochon, oeuf 14€
 - Saumon mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, 14€
 - Parme mozzarella, jambon de parme, roquette et
copeaux de parmesan 14€
- BHV mozzarella, crème de champignons, poulet rôti aux
épices, gorgonzola au mascarpone, graines de sésame 14€

LES PLANCHES

- Planche mixte 13,00€

- Planche de fromages camembert, cantal, emmental 11,00€

ASSIETTE DE FROMAGES AU CHOIX

camembert, cantal, emmental
3,50€

LES DESSERTS

6,50€



- Tiramisu
- Crème brûlée
- Tarte tatin
- Gâteau au chocolat maison
- Gaufre au choix: sucre glace, Nutella, caramel beurre salé

Hors Menu

Café gourmand 8,00€ Thé gourmand 9,50€

COUPES GLAÇÉES

- Dame blanche: vanille, sauce chocolat, crème fouettée 7,50€
- Chocolat liégeois: chocolat, vanille, sauce chocolat, crème fouettée 7,50€
- Café liégeois: café, vanille, sauce chocolat, crème fouettée 7,50€
- Colonel: 2 boules citron vert, vodka 2cl 7,50€
- Coupe 3 boules au choix: café, vanille, fraise, chocolat 6,50€

SOFTS & EAUX

- Coca Cola: light, Zéro (33cL) - Orangina (33cL)	4,00€
- Limonade, Icè Tea, (25cL) Schweppes (tonic/agrumes) (25cL)	4,00€
- Diabolo (menthe/fraise, grenadine, pêche, citron, melon, orgeat, passion)	4,50€
- Perrier (33cL) 1/4 vittel (25cL)	3,50€
+ sirop (menthe, fraise, grenadine, pêche, citron, melon, orgeat, passion)	4,00€
- Vittel, San Pellegrino (50cL)	4,50€
- Vittel, San Pellegrino (100cL)	5,50€
- Jus de fruits (Granini 25cL) pomme, orange, ACE, tropical, ananas, kiwi, fraise, framboise, abricot, banane, tomate, pamplemousse	4,00€
- Orange pressée	4,50€

CARTE DES VINS

ROUGE

	14cL	25cL	50cL	75cL
- Côte du Rhône (Armand Dartois 2016)	3,50€	6,00€	10,00€	15,00€
- Brouilly (André Lannier 2016)	4,50€	8,00€	14,00€	21,00€
- Médoc (vin du moment)	5,00€	9,00€	16,00€	24,00€

ROSÉ

- Lasantonnière 2017	4,00€	7,00€	13,00€	19,00€
- Gris blanc (Gérard Bertrand 2017)	6,00€	10,00€	19,00€	26,00€

BLANC

- Sauvignon (Ribaupierre 2017)	3,50€	6,00€	10,00€	15,00€
- Gewurztraminer 2016	4,00€	7,00€	13,00€	19,00€
- Petit chablis (Dom de Chardonnay 2016)	6,00€	10,00€	19,00€	26,00€
- Quincy 2017	6,00€	10,00€	19,00€	26,00€

CHAMPAGNE

Veuve Pelletier 50,00€ 75cL

APÉRITIFS & BIÈRES

- Ricard, Pastis, Mauresque (2cL)	4,00€
- Kir (mûre, pêche, cassis) (14cL)	4,00€
- Kir Alsace (14cL)	4,50€
- Kir Royal (10cL)	7,50€
- Porto rouge ou blanc (7cL)	4,00€
- Americano maison (Campari-Gin-Martini blanc et rouge)	7,00€
- Martini rouge ou blanc, Gin, Campari (5cL)	4,00€
- Rhum blanc, Rhum ambré, Vodka (5cL)	5,00€
- Coupe de champagne Veuve Pelletier (10cL)	7,50€

DIGESTIFS 5cL

GET 27
GET 31
MIRABELLE
POIRE
COGNAC
ARMAGNAC
CALVADOS
LIMONCELLO
AMARETTO
7,00€

BOUTEILLE

- Desperados (33cL)	4,80€
- Heineken (25cL)	4,00€
- Super Bock (25cL)	3,00€
- Buckler SANS ALCOOL (25cL)	3,00€
- Panaché (25cL)	3,80€
- Monaco / Twist (25cL)	4,00€

PRESSION

	25cL	50cL
- Saint Omer	3,80€	7,00€
- 1664	4,00€	7,50€
- Leffe	4,80€	8,00€
- Hoegaarden	4,80€	8,00€

BOISSONS CHAUDES

- Café, allongé, déca	2,30€	- Thé ou infusion	3,50€
- Café noisette	2,40€	- Chocolat ou café viennois	4,80€
- Café crème	4,00€	- Cappuccino	4,80€
- Chocolat	4,00€	- Irish coffee	7,50€
- Lait chaud	3,00€		

FORMULE PETIT DÉJEUNER

1 croissant ou 1 tartine + 1 jus d'orange pressé
+ 1 café expresso, allongé, thé ou café crème
8,00€

LES COCKTAILS 8€

Mojito

rhum blanc, citron vert, menthe fraîche,
sucre de canne, Perrier

Mojito fraise

rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, purée de fraises,
sucre de canne, perrier

Pina colada

rhum blanc ou ambré, jus d'ananas, lait de coco

Tequila sunrise

tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

Margarita

triple sec, tequila, jus de citron vert

Sex on the beach

vodka, sirop de melon, chambord, jus d'ananas, cranberry

Caïpirinha

cachaça, citron vert, cassonade

Apérol Spritz

apérol, vin pétillant, une tranche d'orange

Cuba Libre

rhum, coca

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 6€

Virgin mojito

citron vert, menthe fraîche ou cassonade, eau gazeuse ou limonade

Afterglow

jus d'orange, jus d'ananas, grenadine

Bora-Bora

jus d'ananas, jus de passion, jus de citron, sirop de grenadine

HAPPY HOUR 17-20H

Pinte de Saint Omer, Hoegaarden 5€

Cocktails 6€ / sans Alcool 4€

SHOOTER 3€
(service au bar)
LE MÈTRE 25€
(10 shooters)

Prix nets en euros, service inclus, CB à partir de 10€ - La maison n'accepte pas les chèques

Pots de vin et eaux 50cl seulement en restauration

"L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"

Nos plats peuvent contenir des allergènes.