

**F O N
K Y S
H E L
T E R**



TAPAS

SAUCISSON	6€
CREVETTES Ail et persil	8€
PATATAS BRAVAS	8€
PLANCHE À TARTINER Tapenade, houmous, guacamole	10€
PLANCHE MIXTE Charcuterie et fromage	15€

BURGERS

Servis avec frites maison et salade

CHEESEBURGER Steak haché « viande Salers », cheddar et sauce maison	12€
VÉGÉ Patate douce, guacamole, pousses d'épinard et sauce ciboulette	13,5€
BURGER BACON Steak haché « viande Salers », bacon, cheddar, salade, oignons rouges et sauce maison	14€
GORGONZOLA Steak haché « viande Salers », gorgonzola A.O.P, tomate snackée, salade, oignons rouges et sauce maison	14€
CLUB SANDWICH Jambon de dinde, bacon cheddar, avocat, concombre, salade et sauce maison	14€

MAIS AUSSI

TATAKI DE BŒUF Pièce du boucher marinée au thym, servie avec frites et salade	19€
POUR LES ENFANTS Steak haché « viande Salers », frites maison	9€

DESSERTS

CHEESECAKE COULIS DE FRAMBOISE	6€
COULANT À FROID CHOCOLAT, caramel beurre salé, noix	6€
PUDING GRAINES DE CHIA ET COULIS DE FRUITS EXOTIQUES	6€

BOWLS

BASE : Riz à sushi, fèves de soja, tomates cerise, mangue, chou rouge, avocat et sésame	
POKÉ POULET Base + poulet caramélisé au miel + coriandre	15€
POKÉ CREVETTE Base + crevettes snackées ail, citron et persil	15€
POKÉ SAUMON Base + saumon mariné à l'huile de sésame + cébette	15€
BUDDHA BOWL Base + houmous + paprika	14€

SALADES

LA MAMA'S Salade verte, tomates côtelées, burrata, chiffonnade de jambon cru, crème de balsamique et basilic	13€
LA CÉSAR Salade romaine, tomates, poulet, croûtons, parmesan et sauce césar maison	13€

BIÈRES PRESSION

COQ HARDI (bière blonde 5.7°)	3,2€	6€
BLANCHE DES NEIGES (bière blanche 5°)	3,5€	6,5€
MYSTIC CERISE (bière blanche fruitée cerise 3,5°)	4€	7,5€
FILOU (bière blonde triple 8,5°)	4,5€	8,5€
HENRY WESTON VINTAGE CIDER (cidre anglais 8.2°)	4,5€	8,5€

BIÈRES BOUTEILLE

PORETTI (blonde), BREWDOG ELVICE JUICE (IPA), CORSENDONK (brune), KONA BIG WAVE (blonde)	33cl	6€
LINDEMANS (bière fruitée)	25cl	5€

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	7€
SAINT GERMAIN SPRITZ (liqueur de fleurs de sureau 4cl, eau gazeuse, prosecco)	8€
CAIPIRINHA FRAMBOISE (cachaça Leblon 4cl, sucre de canne, citron vert, framboise)	8€
MANGO DAÏQUIRI (rhum Bacardi cuatro 4cl, citron vert, mangue)	8€
COCONUT TEQUILA (tequila 4cl, noix de coco, sirop de griotte, citron)	8€
MIDORI SOUR (Midori 6cl, citron, sirop de sucre)	8€
TOM COLLINS (gin Bombay Saphir 4cl, citron, sirop de sucre, eau gazeuse)	8€
ESPRESSO MARTINI (vodka 4cl, Kahlua 2cl, café, sirop de sucre)	8€

APÉRITIFS / SHOOTER

LILLET 6CL	4€
BAILEYS / GET 27 / LIMONCELLO 3CL	3€
TEQUILA PAF 3CL / GÉNÉPI / CHARTREUSE	4€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1,6€
ALLONGÉ	1,8€
DOUBLE EXPRESSO	3€
CAPPUCCINO	3,5€
THÉ / INFUSION (earl grey, vert menthe, noir fruits rouges, Bali, verveine)	3,5€

CHAMPAGNES

Laurent-Perrier	65€
------------------------	-----

SANS ALCOOL

SODAS 33CL (coca, coca zéro, ice tea, orangina, perrier, diabolo)	2,8€
SIROP (menthe, citron, grenadine, pêche)	2€
LIMONADE ET THÉ BIO 33CL Lemonaid et CharITea (orange sanguine, citron vert, fruit de la passion, maté)	4,5€
GINGEUR BEER 33CL ginger beer bio made in Biarritz	5€
JUS DE FRUITS CARAÏBOS (mangue, pomme, abricot, fraise)	3,5€

VINS

ROUGE	125cl	75cl
I.G.P. Côtes de Gascogne : UBY n°7	3,70€	18€
A.O.P. Graves : Château Boiesse	4,50€	25€
770 Miles : vin californien	4,50€	25€
BLANC		
I.G.P. Côtes de Gascogne : UBY n°3	3,70€	18€
A.O.P. Graves : Château de Teste	4,50€	25€
ROSÉ		
I.G.P. Côtes de Gascogne : UBY n°6	3,70€	18€
A.O.P. Côtes de Provence : les hauts de Marestel	4,50€	25€
MOELLEUX		
I.G.P. Côtes de Gascogne : Uby n°4	4,50€	25€
A.O.P. Sauterne : Château des Ormes		32€

CARTE DES VINS D'EXCEPTION
DISPONIBLE SUR DEMANDE