DAKOTA

Café

Retrouvez-nous sur dakota café

Bulles & Vins



BULLES

Bouteille 75 cl

Champagne Jacquart ..... 75,00 €

Vouvray AOC Brut
Domaine Beauclair ..... 29,00 €

Prosecco Doc Martini Prosecco ..... 31,00 €

VINS ROUGES

Bouteille 75 cl

Bordeaux Supérieur
AOP les Hauts de Cour Montessant .... 27,00 €

Bourgueil AOP Chevalier de Minière ... 28,00 €

Chinon AOP la Croix de Bois
Domaine Gouron ..... 25,00 €

Chinon AOP Cuvée Vieilles Vignes .... 32,00 €

Malbec Argentin « Tupungato-
Mendoza Cameleon Malbec » ..... 31,00 €

Menetou-Salon
AOP Domaine Chavet ..... 33,00 €

Saumur-Champigny
AOP Bay Rouge ..... 28,00 €

Californie 770 Miles Zinfandel ..... 27,00 €

VINS ROSÉS

Bouteille 75 cl

Reuilly AOP les Chatillons
Domaine Jamain ..... 29,00 €

Côtes de Provence
AOP Château du Rouet ..... 28,00 €

Chinon AOP la Croix de Bois
Domaine Gouron ..... 25,00 €

Cabernet d'Anjou AOP
Domaine de la Petite Roche ..... 25,00 €

VINS BLANCS

Bouteille 75 cl

Coteaux du Layon AOP
Domaine de la Petite Roche ..... 32,00 €

Touraine AOP Sauvignon
Domaine de la Renaudie ..... 25,00 €

Menetou-Salon
AOP Domaine Chavet ..... 33,00 €

Vin au verre sur une sélection
de vins du moment 12 cl ..... 5,50 €

Verre de Coteaux du Layon AOP
Domaine de la Petite Roche 12 cl ..... 7,00 €

SODAS, JUS DE FRUITS ET EAUX MINÉRALES



COCA COLA 33 cl ..... 4,00 €

COCA CHERRY 33 cl ..... 4,00 €

COCA ZÉRO 33 cl ..... 3,90 €

ORANGINA 25 cl ..... 4,00 €

OASIS 25 cl ..... 3,80 €

LIMONADE 25 cl ..... 3,60 €

DIABOLO 25 cl ..... 3,80 €

FUZE TEA PÊCHE 25 cl ..... 4,00 €

SCHWEPPES TONIC ou AGRUMES 25 cl ..... 4,00 €

JUS D'ORANGE ou CITRON PRESSÉ ..... 5,50 €

JUS DE FRUITS BIO « JUS DE RÊVE » 25 cl ..... 5,20 €
Abricot, orange, ananas, pomme, tomate et multifruits.

SIROP MONIN À L'EAU 33 cl ..... 2,90 €

BADOIT ROUGE 33 cl ..... 4,10 €

EVIAN ..... 50 cl 4,20 € ..... 1 l 5,20 €

BADOIT ..... 50 cl 4,30 € ..... 1 l 5,30 €

S.PELLEGRINO ..... 50 cl 4,30 € ..... 1 l 5,30 €

Supplément : Sirop Monin ..... 0,50 €

BIÈRES PRESSIONS



	25 cl	33 cl	50 cl
BLONDES :			
BUD (5°)	3,80 €	4,70 €	7,00 €
LEFFE (6,6°)	4,00 €	5,20 €	7,60 €
GOOSE ISLAND IPA (5,9°)	5,10 €	6,90 €	9,50 €
TRIPEL KARMELIET (8,4°)	5,10 €	6,90 €	9,50 €
ROUGE :			
KWAK (8°)	5,10 €	6,90 €	9,50 €
BIÈRES DU MOMENT : voir ardoise			
MONACO	4,00 €	5,20 €	7,60 €
PANACHÉ	3,80 €	5,00 €	7,40 €
PICON BIÈRE (BUD)	4,40 €	5,60 €	8,00 €

BIÈRES 33 cl BOUTEILLE

CORONA CERO (0°) ... 6,60 €
Tout le goût du Corona sans alcool, fraîche et ensoleillée.

CORONA (4,5°) ..... 6,60 €
Bière blonde mexicaine.

DESPERADOS (5,9°) ..... 6,60 €
Bière alsacienne douce et légère aromatisée à la téquila.

LBF AMBRÉE (7,5°) ..... 7,00 €
Bière ambrée artisanale aux saveurs maltées complexes, aux notes sucrées de caramel et de pain grillé.

IRIDESCENT IPA (6,9°) .. 7,00 €
IPA artisanale d'Amboise, fruitée, houblonnée et rafraîchissante.

HAPPY DAKOTA

L'Happy Hour au Dakota Café,
c'est de 17h à 19h
sauf le vendredi
et le samedi

LES BIÈRES PRESSIONS :
33 cl au prix des 25 cl
et les 50 cl au prix des 33 cl

LES SOFTS :
50 cl de diabolo au prix du 25 cl
50 cl de sirop Monin à l'eau au prix du 33 cl

Venez donc partager un agréable moment entre amis ou en famille tout en dégustant nos tapas et pâtisseries maison.

COCKTAILS

AMERICANO ..... **9,00€**
4cl de Martini rouge, 4cl de Campari, eau gazeuse et rondelle d'orange.

SAINT GERMAIN SPRITZ ..... **12,00€**
4cl de Saint Germain (fleur de sureau), 6cl de Prosecco, eau gazeuse et rondelle de citron vert.

APÉROL SPRITZ ..... **9,50€**
6cl de Prosecco, 4cl d'Apérol, eau gazeuse et rondelle d'orange.

LIMONCELLO SPRITZ ..... **9,50€**
6cl de Limoncello, 9cl de Prosecco, eau gazeuse et rondelle de citron vert.

MOJITO ..... **8,50€**
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, 5cl de ron Havana Club Especial, eau gazeuse et glace pilée.

MOJITO JACK ..... **9,50€**
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, 4cl de Jack Daniel's, sirop de pêche Monin, bière blonde pression et glace pilée.

MOJITO aromatisé à la purée ..... **9,50€**
Monin (au choix : framboise, passion, fraise, pomme verte, kiwi et ananas)
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, 5cl de ron Havana Club Especial, purée de fruits Monin, eau gazeuse et glace pilée.

CUBA LIBRE ..... **8,50€**
Citron vert, 5cl de ron Havana Especial et coca cola.

TI-PUNCH ..... **8,50€**
Citron vert, cassonade, 5cl de rhum agricole.

DAÏQUIRI FRAMBOISE ..... **9,00€**
5cl de ron Havana Especial, purée de framboise Monin et jus de citron vert.

PIÑA COLADA ..... **8,50€**
4cl de rhum blanc, crème de coco et jus d'ananas.

CAÏPIRINHA ..... **8,50€**
Citron vert, cassonade, 5cl de cachaça et glace pilée.

CAÏPIROSKA ..... **8,50€**
Citron vert, cassonade, 5cl de vodka et glace pilée.

MOSCOW MULE ..... **9,50€**
4cl de vodka, ginger beer, citron vert pressé, rondelle de citron vert et menthe fraîche.

COSMOPOLITAIN ..... **9,00€**
4cl de vodka, 2cl de triple sec, jus de Cranberry et jus de citron vert.

PORNSTAR MARTINI ..... **10,00€**
4cl de vodka, purée passion Monin, sirop vanille Monin, 3cl de liqueur de fruit de la passion, jus de citron vert et 3cl de Prosecco.

SEX ON THE BEACH ..... **9,00€**
5cl de vodka, jus d'ananas, jus de Cranberry et sirop de pêche Monin.

MARGARITA ..... **9,00€**
4cl de téquila, 2cl de triple sec, sel et citron vert pressé.

TÉQUILA SUNRISE ..... **8,50€**
4cl de téquila, jus d'orange et sirop de grenadine Monin.

JACK BLACKBERRY TONIC ..... **9,50€**
4cl de Jack Daniel's blackberry, 8cl de tonic et quartier de citron vert.

JACK HONEY & LEMONADE ..... **9,50€**
4cl de Jack Daniel's honey, limonade et quartier de citron vert.

LONG ISLAND ..... **14,00€**
1,5cl de Gin, 1,5cl de vodka, 1,5cl de rhum blanc, 1,5cl de triple sec, 1,5cl de téquila, coca cola, jus de citron vert et sirop de sucre de canne Monin.

MOCKTAILS 8,50€

VIRGIN MOJITO
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse et glace pilée.

PINK LADY
Jus d'ananas, jus de fraise et crème de coco.

POMME D'AMOUR
Jus de Cranberry, jus de fraise, jus de pomme et purée de pomme verte Monin.

MIAMI GLOW
Jus de Cranberry, jus d'ananas, jus de citron vert et purée de passion Monin.

VELVET GINGER
Ginger beer, jus de cranberry, citron vert pressé, sirop de vanille Monin et menthe fraîche.





Apéritifs

KIR 12 cl ..... **5,50€**
KIR PÉTILLANT 12 cl ..... **6,80€**
KIR PROSECCO 12 cl ..... **6,90€**

NOS CRÈMES : cassis, mûre, pêche, framboise et griotte.

RICARD ou PASTIS 2 cl ..... **3,50€**

MARTINI 6 cl ..... **6,50€**
Rouge ou blanc.

VOUVRAY 12 cl ..... **6,50€**

PROSECCO 12 cl ..... **6,90€**

Bourbons 4 cl

JACK DANIEL'S N°7 ..... **8,00€**

JACK DANIEL'S FIRE/ HONEY/APPLE/BLACKBERRY ..... **8,50€**

JACK DANIEL'S BONDED ..... **8,50€**

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL ..... **9,00€**

JACK DANIEL'S GENTLEMAN ..... **9,00€**

FOUR ROSES ..... **8,00€**

WOODFORD RESERVE ..... **9,00€**

MAKER'S MARK ..... **8,50€**

Whiskies 4 cl

NIKKA FROM THE BARREL ..... **9,00€**

BALLENTINE'S FINEST ..... **7,50€**

JAMESON ..... **8,00€**

JAMESON BLACK BARREL ..... **9,00€**

CHIVAS REGAL 12 ..... **9,00€**

Supplément soda ..... **1,00€**

Spiritueux 4 cl

RHUM SAINT JAMES ..... **7,00€**

RON HAVANA CLUB ESPECIAL ..... **7,50€**

RON HAVANA CLUB 7 ANS ..... **8,50€**

RON DON PAPA ..... **9,00€**

RON DIPLOMATICO ..... **9,00€**

VODKA WYBOROWA ..... **7,50€**

GIN GORDON'S ..... **7,50€**

GIN BOMBAY SAPPHIRE ..... **8,50€**

GIN MARE ..... **9,00€**

RHUMS ARRANGÉS 3 cl ..... **4,00€**
6 cl ..... **6,50€**

Digestifs 4 cl

CALVADOS ..... **9,00€**

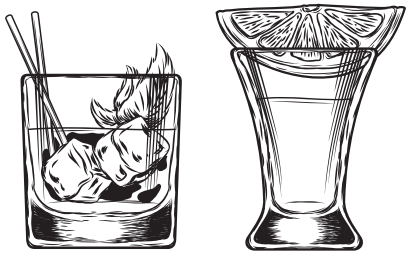
COGNAC ABK6 VSOP ..... **9,00€**

BAILEYS IRISH CREAM ..... **8,00€**

GET 27 ..... **7,50€**

MENTHE PASTILLE ..... **7,50€**

LIMONCELLO ..... **7,50€**



CÔTÉ BAR & TAPAS

LES FRAPPÉS DAKOTA CAFÉ ILLY® ET MILKSHAKE



CAFÉ FRAPPÉ ..... **6,00€**
Double expresso, sirop de sucre de canne Monin et glaçons.

CAFÉ FRAPPÉ COOKIE ..... **7,00€**
Expresso, sirop de chocolat cookie Monin, lait et glaçons.

FRAPPUCCINO VANILLE ..... **7,90€**
Double expresso, lait, sirop de vanille Monin, glaçons et crème fouettée.

FRAPPUCCINO CARAMEL ..... **7,90€**
Double expresso, lait, sirop de caramel Monin, glaçons, crème fouettée et coulis de caramel au beurre salé.

SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL ..... **1,50€**

MILKSHAKE ..... **8,50€**
Vanille, fraise ou chocolat.

BOISSONS CHAUDES CAFÉ ILLY®



		À partir de 18h
EXPRESSO/RISTRETTO	2,30€	3,50€
DÉCAFÉINÉ	2,50€	3,70€
CAFÉ ALLONGÉ	2,60€	3,80€
NOISETTE	2,60€	3,80€
DOUBLE EXPRESSO	4,30€	
CAFÉ CRÈME	4,30€	
LATTE	4,80€	
CAPPUCCINO	4,60€	
CAFÉ VIENNOIS	5,60€	
AFFOGATO	5,20€	

Glace vanille noyée dans un expresso.

THÉS & INFUSIONS «DAMMAN FRÈRES» ..... **4,60€**

CHOCOLAT CHAUD ..... **4,60€**

CHOCOLAT VIENNOIS ..... **5,60€**

BROOKIE CHOCOLATE ..... **7,90€**
Chocolat chaud, sirop de cookies Monin, crème fouettée, morceaux de brookie et coulis de chocolat.

BUENO CHOCOLATE ..... **7,90€**
Chocolat chaud, sirop de noisette Monin, crème fouettée, morceaux de Kinder Bueno et coulis de chocolat.

IRISH COFFEE ..... **9,50€**
Sirop de sucre de canne Monin, expresso, 4cl de whisky et crème fouettée.

FRENCH COFFEE ..... **9,50€**
Sirop de sucre de canne Monin, expresso, 4cl de cognac et crème fouettée.

Suppléments :

Lait ..... **0,50€**
Miel ..... **1,50€**
Sirop Monin ..... **0,50€**



HOMEMADE Starters

NACHOS GRANDE ..... **11,50€**
Chips de maïs nappées d'une fondue de fromage, de salsa rouge*,
d'une pointe de crème ciboulette, de guacamole maison et pico de gallo*.

GUACAMOLE MAISON ET SES CHIPS DE MAÏS ..... **11,50€**
Purée d'avocats parfumée au citron vert, à la coriandre, oignons rouges, dés de tomates
et tabasco. Servi avec des tortillas de maïs croustillantes à tremper sans modération.

TOSTADAS CROUSTILLANTES AU BŒUF & CHEDDAR ..... **13,50€**
Bœuf haché cuit avec des épices mexicaines servi sur des tortillas de maïs croustillantes,
nappé de cheddar, emmental râpé, pico de gallo* et servi avec guacamole et crème de ciboulette.

TOSTADAS CROUSTILLANTES DE SAUMON FUMÉ ..... **14,50€**
Tortillas de maïs croustillantes garnie d'un guacamole, saumon fumé, pico de gallo*
et crème ciboulette.

OS À MOELLE EN PERSILLADE ET PAIN GRILLÉ ..... **15,50€**
Os à moelle rôti au four, nappé d'une persillade maison à l'ail et au persil plat.
Servi bien chaud avec une belle tranche de pain de grillée, légèrement frottée à l'ail.

KOREAN WINGS ..... **13,50€**
Ailes de poulet ultra croustillantes, nappées d'une sauce coréenne sucrée-pimentée
au gochujang*, graines de sésame et cébette.

CROUSTILLANTS DE CHÈVRE AU MIEL ..... **11,50€**
Chèvre fondant enrobé d'une fine panure dorée, accompagné d'une touche de miel
et quelques éclats de noix.

ONION RINGS ET SAUCE BBQ ..... **7,50€**
Oignons doux enrobés d'une panure croustillante, frits, accompagnés d'une sauce barbecue
douce et légèrement sucrée.

LE NEW-YORK FINGER MIX ..... **15,00€**
Un trio 100 % croustillant : Korean wings, croustillants de chèvre au miel et onion rings.
Servi avec sauce barbecue et crème de ciboulette.

CHIPS DE MAÏS ..... **3,50€**
Sauce au choix : salsa rouge* (1,50 €) / cheddar (2,00 €) / crème ciboulette (2,00 €) / guacamole (3,00 €)

PANIÈRE DE FRITES MAISON ..... **3,50€**
Pomme de terre fraîches, double cuisson, servies bien dorées.

*Voir nos sauces maison et explications en dernière page de la carte.

TEX-MEX Dishes



La cuisine tex-mex est une expression utilisée au Texas et dans le sud-ouest des États-Unis pour désigner une cuisine régionale parfois influencée par la gastronomie mexicaine.

BURRITO DE BŒUF AU BACON ..... **14,50€**
Grande tortilla de blé garnie de bœuf haché cuisiné avec du bacon, poivrons, oignons, maïs, carottes, fromages, et piment chipotle*. Servi avec guacamole maison, crème ciboulette et salsa rouge*.

FAJITAS DE POULET ..... **16,00€**
Tendres morceaux de poulet marinés aux épices mexicaines, sautés avec des poivrons-oignons croquants, servis avec guacamole maison, crème ciboulette, salsa rouge*, emmental râpé, riz mex et 3 tortillas de blé tièdes.

FAJITAS DE GAMBAS EN PERSILLADE ..... **17,50€**
Gambas en persillade, snackées avec poivrons et oignons. Servies avec guacamole maison, crème ciboulette, salsa rouge*, emmental râpé, riz mex et 3 tortillas de blé tièdes.

TACOS AU PORC EFFILOCHÉ « ROI ROSE » ..... **16,50€**
2 Petites tortillas de blé repliées en U, garnies de salade romaine, porc effiloché cuit à basse température dans un mélange de sauce barbecue et paprika fumé, avocats frais, cacahuètes grillées, pico de gallo*, sauce satay* maison, servies avec riz mex.

ENCHILADAS VÉGÉTARIENNES .... **16,50€**
Tortillas de blé garnies de poivrons, oignons, lentilles et maïs, nappées d'une salsa rouge et gratinées au cheddar et emmental, servies avec une salade verte.

BURGERS & HOT-DOG



Tous nos burgers et hot-dog sont servis avec des frites et coleslaw maison.

DAKOTA ..... **17,90€**
Bun's de boulanger, ketchup maison, salade romaine, tomates séchées, 125 g de viande de bœuf hachée VBF, cheddar, fondue d'oignons, bacon grillé, pickles de cornichons et sauce chipotle*.

VEGGIE RACLETTE ..... **16,90€**
Bun's de boulanger, salade romaine, pickles de cornichons, steak végétal, fromage à raclette au lait cru, fondue d'oignons et sauce mayornaise*.

BANGKOK SATAY* CRUNCH ..... **17,90€**
Bun's de boulanger, poulet pané au panko et cornflakes maison, coleslaw* à la coriandre fraîche, pickles d'oignons rouges, cacahuètes grillées et sauce satay* maison.

PULLED PORK RACLETTE ..... **17,90€**
Bun's de boulanger, salade romaine, tomates séchées, effiloché de porc, fromage à raclette, pickles d'oignons rouges, bacon, pickles de cornichons et sauce BBQ.

BURGER FAÇON ROSSINI ..... **25,00€**
Bun's de boulanger, roquette, 125 g de viande de bœuf hachée VBF, foie gras poêlé, fondue d'oignons, sauce miroir et crème de truffes.

BLUE MOUNTAIN ..... **19,50€**
Bun's de boulanger, mayornaise, 125 g de viande de boeufhachée VBF, rösti de pommes de terre, tranche de bleu d'Auvergne AOP fondue, bacon grillé et fondue d'oignons maison.

AMERICAN CHEESE ..... **13,50€**
Bun's de boulanger, ketchup maison, tomates séchées, pickles de cornichons, 125 g de viande de bœuf hachée VBF et cheddar.

SLAW-DOG AMÉRICAIN ..... **14,50€**
Pain hot-dog de boulanger, cheddar, pickles de cornichons, saucisse de bœuf grillée, coleslaw*, moutarde French's et oignons frits.

Suppléments :

Sauce maison	1,50€
Œuf au plat	3,00€
Steak haché 125 g	4,50€
Panière de frites maison	3,50€
Bacon	2,50€
Foie gras poêlé	7,00€

*Voir nos sauces maison et explications en dernière page de la carte.

HOMEMADE Dishes

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de frites maison, d'une sauce maison et d'une salade.



ENTRECÔTE DE BŒUF
(env. 350 g avant cuisson) ..... **28,50 €**
Pour les amateurs de viandes, vous ne serez pas déçus par cette belle pièce d'entrecôte savoureuse et fondante.

CÔTE DE BŒUF (pour 2 pers) ..... **65,00 €**
Pour les carnivores, nous vous avons sélectionné une belle pièce de viande d'env. 1,2 kg à partager à deux ou pas.

PIÈCE DU BOUCHER
(env. 220 g avant cuisson) ..... **18,00 €**

BUFFALO SAUCE CHIMICHURRI ..... **14,90€**
Steak haché VBF (env. 250 g) mariné au chimichurri*, accompagné d'une fondue d'oignons et surmonté d'un œuf au plat. Une alliance généreuse et savoureuse aux notes herbacées et relevées.

RIBS DE PORC AU BBQ ..... **24,00€**
Travers de porc mariné sur place (env. 450 g avant cuisson) puis cuit à basse température au four donnant une viande tendre et savoureuse.

TATAKI DE BŒUF SAUCE ..... **18,00€**
CHIMICHURRI* OU SAUCE CHIEN*
Pavé de rumsteak de bœuf env. 220 g, snacké au moment sur notre plancha, finement taillé puis nappé de notre sauce chimichurri* OU sauce chien* maison.

TARTARE DE BŒUF THAÏ VBF
AU COUTEAU ..... **19,00 €**
Du bon bœuf taillé au couteau, assaisonné aux condiments Thaï, cacahuètes grillées et jaune d'œuf.

CARPACCIO DE BŒUF VBF,
PESTO D'AMANDES MAISON ..... **16,00 €**
Filet de bœuf coupé en tranches bien fines, agrémenté de copeaux de parmesan, de roquette, graines de tournesol grillées, pesto d'amandes maison et fleur de sel.

CARPACCIO DE BŒUF VBF, PESTO
D'AMANDES MAISON ET BURRATA* ..... **18,50 €**
Vous craquerez devant ce carpaccio au pesto maison aux amandes, copeaux de parmesan, roquette, graines de tournesol grillées accompagné d'une burrata au cœur crémeux.

FISH AND CHIPS AUX CORNFLAKES
SAUCE MAYORNAISE* ..... **17,50 €**
Filet de poisson tendre à Coeur, enrobé d'une panure ultra croustillante aux cornflakes.

TATAKI DE THON, VINAIGRETTE
PASSION ET SÉSAME ..... **19,00 €**
Thon juste saisi, accompagné d'une onctueuse purée de patates douces et de pickles d'oignons rouges.

GOURMET Salad

SALADE CÉSAR AUX
TENDERS DE POULET ..... **16,50 €**
Salade, tomates, tenders de poulet maison, copeaux de parmesan fraîchement râpés, croûtons de pain et sauce césar maison.

SALADE FRENCHIE ..... **19,50 €**
Salade, tomates, pommes de terre en persillade, gésiers et foies de volaille Confits, bacon grillé, croustillants de chèvre au miel, noix et vinaigrette maison.
Supplément foie gras poêlé 7,00€

SALADE CHEYENNE ..... **17,50 €**
Salade, roquette, tomates séchées, jambon Speck*, burrata*, pesto*aux amandes, copeaux de parmesan fraîchement râpés, graines de tournesol et vinaigrette maison.

SALADE COBB
AUX CREVETTES CAJUN* ..... **19,00 €**
Salade, tomates, crevettes cajun*, bacon grillé, œuf dur, avocat, bleu d'Auvergne émiettés, pickles d'oignons rouges, croûtons de pain et vinaigrette maison.

SALADE LSBT ..... **19,50 €**
Lentilles vertes, chiffonnade de saumon fumé, buratta*, avocat, tomates et pickles d'oignons rouges.

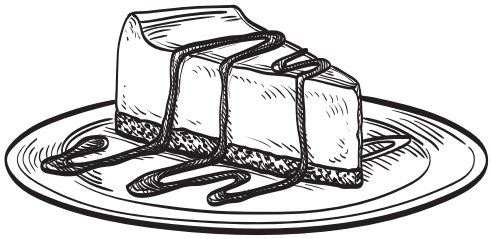
Suppléments :

Burrata	4,00 €
Avocat	4,00 €
Bacon	2,50 €

*Voir nos sauces maison et explications en dernière page de la carte.

CÔTÉ RESTAURANT

Homemade DESSERTS



MANGO COCONUTS CLOUD ..... **8,50€**
Mousse légère à la mangue, crémeux onctueux de coco torréfiée et délicate dacquoise coco.

BROOKIE CHOCOLAT BLANC PISTACHE ..... **8,50€**
Un délicieux brookie fondant au chocolat blanc et à la pistache, accompagné d'une généreuse boule de glace pistache et d'une crème anglaise.

CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA ..... **7,50€**
Une crème brûlée onctueuse et délicatement parfumée à la fève de tonka, un grand classique revisité aux notes douces, vanillées et légèrement amandées.

CAFÉ GOURMAND ..... **7,90€**
Petit assortiment de desserts servi avec sa boisson chaude.

THÉ « DAMMANN FRÈRES » GOURMAND ..... **9,20€**
Petit assortiment de desserts servi avec sa boisson chaude.

DESSERT DU MOMENT MAISON ..... **7,50€**

BRIOCHE PERDUE AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET SA GLACE VANILLE ..... **8,50€**
AU CHOIX : caramel au beurre salé OU coulis chocolat noisette
Belle tranche de brioche, morceaux de pommes caramélisées, glace vanille et coulis caramel beurre salé ou coulis chocolat noisette.

ICE CREAM SUNDAE

LA LIÉGEOISE AU CHOIX ..... **8,50€**
Caramel : 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, crème fouettée et coulis de caramel au beurre salé.
Café : 2 boules café, 1 boule vanille, crème fouettée et coulis café.
Chocolat : 2 boules chocolat noir, 1 boule vanille, crème fouettée et coulis de chocolat noir.

LA NEW-ORLEANS ..... **8,90€**
Glace vanille, glace caramel au beurre salé, pommes caramélisées, brisures de brookie, crème fouettée et coulis de caramel.

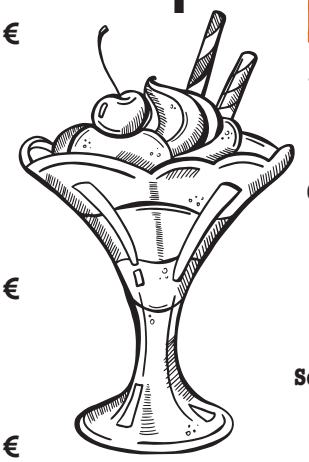
LA BUENO ..... **8,90€**
Glace vanille, glace noisette, crème fouettée, coulis de chocolat noisette et morceaux de Kinder Bueno.

L'ICEBERG ..... **8,90€**
2 boules de glace menthe chocolat, 4cl de Get 27, crème fouetté et coulis de chocolat noir.

COLONEL ..... **7,90€**
2 boules de glaces citron vert, 4cl de vodka.

NIEVE BORACCHA ..... **7,90€**
2 boules de glace citron vert, 4cl de téquila.

ICE CREAM FLAVORS



Vanille de Madagascar
Chocolat noir
Noisette
Café pur arabica
Caramel au beurre salé
Noix de coco
Rhum raisin
Pistache
Menthe chocolat
Fraise
Sorbet ananas
Sorbet fruit de la passion
Sorbet framboise
Sorbet citron vert

Coupe 1 BOULE ..... **2,70€**
Coupe 2 BOULES ..... **4,70€**
Coupe 3 BOULES ..... **6,20€**

Suppléments :
Crème fouettée ..... **1,50€**
Coulis de chocolat/caramel/ café/fruit de la passion ..... **1,00€**

nos FORMULES

13,90€ PLAT DU JOUR

Uniquement le midi du lundi au vendredi et hors jours fériés

15,90€ FORMULE DU MIDI

Uniquement le midi du lundi au vendredi et hors jours fériés

Plat du jour

+

¼ de vin ou Bud en 25 cl ou boisson sans alcool ou eau minérale 50 cl

13,50€ FORMULE ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Fish and chips ou Poulet pané ou Steak haché et frites maison

+ 1 boisson (jus d'orange ou sirop Monin à l'eau)

+ 1 boule de glace

29€ FORMULE DAKOTA

1 entrée + 1 plat + 1 dessert

- Korean Wings
- Croustillants de chèvre au miel
- Guacamole (supplément 2€)

- Burrito de bœuf au bacon
- Pièce du boucher et frites maison
- Salade césar
- Tataki de thon, vinaigrette passion et sésame

- Mango coconuts cloud
- 2 boules de glace
- Crème Brûlée à la fève de tonka

Sauces maison



Sauce chimichurri : le chimichurri est un condiment sud-américain. Il est composé de persil et de coriandre fraîche, d'ail haché, d'huile, de vinaigre, de piment, d'origan et thym séché. C'est l'assaisonnement utilisé en Argentine et en Uruguay pour les viandes grillées.

Sauce bleu : duo de fromages, bleu d'Auvergne et gorgonzola préparé dans une crème onctueuse.

Sauce au Poivre de Kampot : poivre cultivé dans les provinces de Kampot et de Kep au Cambodge. Ce poivre doit sa saveur particulière à son terroir un peu comme les grands crus vinicoles. Son goût très intense et doux à la fois révèle des notes fleuries d'eucalyptus et menthe fraîche.

Pesto : roquette, amandes grillées, basilic, parmesan, huile d'olive et ail.

Sauce chien : sauce des Antilles et Guyane. La nôtre est revisitée avec oignons rouges, coriandre, persil, piment antillais, oiseaux et végétariens, gingembre et citron vert.

Sauce Chipotle : une sauce savoureuse aux accents Mexicains. Le Chipotle est tout simplement le fameux piment mexicain Jalapeño (au départ piquant), qui est séché puis fumé. Une sauce mexicaine épicée, au goût frais et fumé.

Mayornaise : une rencontre entre la mayonnaise et une béarnaise assaisonnée par nos soins.

Crème ciboulette : fromage crémeux « Philadelphia » à la ciboulette assaisonné avec du citron vert, sel et poivre.

Fondue d'oignons : émincés d'oignons caramélisés.

Satay : beurre de cacahuète, sauce soja, citron vert, lait de coco et pointe de piment.

Crème de parmesan à l'huile de truffe blanche : crème de Parmesan ultra-gourmande, relevée d'une touche d'huile de Truffe blanche pour une finition riche et parfumée.

Pour vous aider



Burrata : fromage italien fait à partir de mozzarella avec un cœur crémeux.

Jambon Speck : jambon cru fumé italien.

Cajun : épice essentiellement utilisée dans la cuisine de la Nouvelle Orléans et composée de thym séché, paprika, origan séché, piment et ail.

Coleslaw : salade de chou et carottes assaisonnée d'une mayonnaise sucrée.

Pico de gallo : sauce originaire du Mexique à base de dés de tomates, oignons rouges, coriandre, piment et jus de citron vert.

Salsa rouge : sauce tomate légèrement pimentée.

Gochujang : pâte de piment fermenté coréenne.

Présence éventuelle d'allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, poisson, soja, lait, crustacés, moutarde, graines de sésame, fruits à coque et arachide. N'hésitez pas à demander à nos serveurs.

Illustrations non contractuelles. Réalisation : Agence L'embellie.