

LES FORMULES

Sauf dimanche et jours fériés

1€
100

L'APPÉRO

SURUNESELECTION

Au choix : Ricard, Baby Clan Campbell, Kir, Kir Normand, rosé pamplemousse ou cocktail sans alcool "Le Scotty"

85€

PLAT EXPRESS

UN PLAT AU CHOIX
UN DÉSSERT

9€95
avec 25cl
1 boisson

ENTRÉES des formules du midi

ENTRÉE DU JOUR

Du lundi au vendredi.

TARTE À L'OIGNON MAISON

Contient des lardons.

OEUF MAYONNAISE

Mayonnaise maison.

Oeufs de poules élevées en plein air

SALADE DE CRUDITÉS

Salade, carottes râpées, maïs, concombre, tomate, oignon rouge, et champignons frais.

JAMBON DE PAYS

Affiné 5 mois.

PLATS des formules du midi

PLAT DU JOUR

Du lundi au vendredi.

STEAK HACHÉ À CHEVAL

Façon bouchère 150g, avec 1 oeuf snacké.

JAMBON GRILLÉ XXL 200g

Sauce au chorizo.

DOS DE COLIN D'ALASKA

Sauce au chorizo.

BROCHETTE DE FILET DE POULET

Oignons et poivrons.

TENDRE GARANT!

WARM CHICKEN SALAD

Salade, filet de poulet snacké, maïs, croûtons, tomate et oeuf dur.

CLASSIC BURGER AU CHOIX

Classic BURGERS

SIX JUNE BURGER

Steak haché VBF, salade, tomate, sauce burger et sauce Camembert.

REGULAR BURGER

Steak haché VBF, salade, tomate, sauce oignons caramélisés et fromage.

ISLAND BURGER **New!**

Steak haché VBF, salade, tomate et sauce Thousand Island.

DU MIDI

Café carafe offert!

105€

FORMULE SPREDDY

1 ENTRÉE ET 1 PLAT OU 1 PLAT ET 1 DÉSSERT

11€95
avec 25cl
1 boisson

125€

FORMULE FRANÇAISE

1 ENTRÉE, UN PLAT ET 1 DÉSSERT

13€95
avec 25cl
1 boisson

DESSERTS des formules du midi

DESSERT DU JOUR

Du lundi au vendredi.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Faite maison.

ANANAS FRAIS **New!**

Au coulis de fruits rouges.

BROWNIE* AUX NOIX DE PÉCAN

Avec sa crème anglaise.

BRIOCHE À MOTTE PERDUE

1/2 tranche de brioche* perdue avec 1 boule de glace vanille et topping caramel.

COUPE 2 BOULES DE GLACE

Parfums au choix.

GAUFRE CHANTILLY

Sauce chocolat maison.

TARTE AU CITRON **New!**

Et pointe de Chantilly.

BOISSONS des formules du midi

EAU NESTLÉ PURE LIFE (50cl),

CRISTALINE GAZEUSE (50cl),

PEPSI, PEPSI MAX, 7 UP,

SCHWEPPES AGRUM,

LIPTON ICE TEA,

OASIS TROPICAL,

ORANGINA, DIABOLO,

SIROP À L'EAU, CIDRE,

VIN AU PICHET,

(Origine Espagne - rouge, blanc ou rose)

BIÈRE PRESSION PELFORTH

(ou Affligem avec un supplément de 0,50€)



New!

TARTE AU CITRON

LES SPÉCIALITÉS



NEW!

AMERICAN FAMOUS HOME MADE

Jambalaya

Spécialité cuisinée au rhum Bayou



L'esprit de la Louisiane

JAMBON GRILLÉ XXL 9,90
 (Env. 200g)
 "Big grilled ham"

ASSIETTE CALIFORNIENNE 12,90
 Steak haché, 150g façon bouchère, tranche de Cheddar, sauce burger, sauce texane et potato-toast servi avec des frites et une pomme de terre au four sauce ciboulette.
 "Chopped steak on potato-toast and tomato sauce with herbs"

BIG CADILLAC BURGER 16,90
 Bun moelleux, 2 steaks hachés, 150g façon bouchère, oeuf snacké, bacon, tomates, concombre, sauce Texane, fromage, pomme de terre au four et salade.
 "American bread, 2 chopped steaks 150g, snacked egg, bacon, tomatoes, cucumber, Texan sauce, cheese, baked potato and salad"

NEW! **CHIMICHANGA** 13,50
 Rob's recipe
 Sot ly laisse de dinde cuisiné avec une préparation "Chimichanga" enveloppée dans une galette de blé et recouverte de sauce Cheddar.
 "Mexican specialty with turkey and cheddar sauce"

RECOMMANDÉ PAR TANTOU!

PIECE DE BOEUF À LA HERBOURGEOISE 12,90
 Onglet de boeuf¹ (Env. 180g) nappé de sauce au camembert faite maison, servi avec des frites et une pomme de terre au four sauce ciboulette maison.
 "Beef with homemade Camembert sauce"

JAMBALAYOU 13,90
 NEW!
 Crevettes, saucisse fumée et sot ly laisse de dinde cuisinés et flambez au rhum Bayou Spiced.
 "Smoked sausage, shrimps and turkey cooked with bayou rum from Louisiana"

Rob's recipe

FONDUE NORMANDE 13,90
 Tendres lamelles de filet de poulet, poitrine de porc snackée, jambon cru de pays, champignons frais, frites, sauce au Camembert, au Livarot AOP et au lard faite maison.
 "Norman traditional dish with chicken, smoked ham, mushrooms served with fries and a local homemade cheese sauce"



FRIES BEEF 12,90
 Assiette de frites, frites au maïs ou frites de patates douces servie avec du boeuf haché épicé cuisiné avec des poivrons, des oignons, des tomates et nappé de fromage.
 "Fries with cooked beef and cheese"

SCOTT STEAKHOUSE



ENTRECÔTE EXTRA 17,80*
 (Env. 300g) *Supplément de 3€ pour la formule Scott.

BONNEF STEAK 35,90*
 Pour 2
 Twenty one

Grosse pièce de boeuf VBF maturée 21 jours et coupée en tranches avec los à moëlle, servi avec une sauce Chimichurri (la sauce des cowboys d'Argentine).
 "Big slice of beef VBF with bone & Chimichurri sauce"
 *N'entre pas dans la formule Scott



NEW!

SERGEANT PEPPER STEAK 14,60
 Pièce de boeuf¹ (Env. 180g) marinée au poivre. Servi avec des frites et une pomme de terre au four sauce ciboulette maison.
 "Beef marinated in pepper"

NEW!

BB-Q RIBS 17,90*
 Travers de porc (Env. 450g) cuisinés à la sauce BB-Q.
 (*Supplément de 3€ pour la formule Scott)



NEW!

STEAK TARTARE 12,90
 Haché de boeuf VBF 180g cru coupé au couteau, proposé avec des câpres, du persil, de l'échalote et des cornichons émincés accompagné d'un jaune d'oeuf et d'une sauce tartare.
 "Chopped raw beef VBF, offered with capers, parsley, shallot and pickled accompanied by a egg yolk and tartar sauce"

BROCHETTE D'ONGLET DE BOEUF 12,50
 Frite maison (Env. 180g)
 "Homemade beef skewer"

ONION BREW STEAK 15,90
 Rob's recipe
 Coeur de rumsteak¹ posé sur une réduction d'oignons cuisinés à la bière nappé d'une note de beurre à l'ail et recouvert d'oignons frits.



AMERICAN FAMOUS HOME MADE

ONION BREW STEAK
 OIGNONS CUISINÉS À LA BIÈRE
 ET OIGNONS FRITS