



# MENU

Merci de partager ce moment avec nous!

Ici, on cuisine avec le cœur, bonne humeur et une dose maîtrisée de gourmandise (testée et approuvée par l'équipe...)

Nous espérons que vous vous régalez autant que nous aimons vous accueillir.

N'hésitez pas à nous partager votre expérience et à laisser un petit avis sur notre page Google pour nous soutenir encore plus: ça prend moins de temps que de croquer dans une frite et ça booste notre équipe comme un double expresso bien serré! 😊

Bonne dégustation!



## BON A SAVOIR:

Prix net en Euros TTC / service compris / boissons non comprises

Règlement au comptoir s'il vous plait!

La maison n'accepte pas les chèques de banque

Pour toute demande de privatisation/événement: devis sur demande



# ENTRÉES & TAPAS



## ENTRÉE DU MOMENT

Voir ardoise



## LE POT(E)

5.50

Terrine de campagne aux cèpes (env 180g) et condiments



## LE PETIT NORMAND

8.00

Camembert rôti en cassolette nappé d'un filet de miel et de thym à dipper avec des gressins

+3.5€ chiffonnade de charcuterie



## LE PETIT MONTAGNARD

8.00

Taleggio fondant en cassolette à dipper avec des gressins

+3.5€ chiffonnade de charcuterie



## CROUSTI MIX

10.00

Assortiment de grignotages panés (11 pièces, onions rings, sticks de mozzarella, camembert) et sauce barbecue



## MINI CHARCUT'

10.00

Assortiment de charcuteries du moment



## PLANCHE GOURMANDE

19.50

Assortiment de charcuteries et de fromages du moment



## PLANCHE DES COPAINS

29.50

Assortiment de charcuteries et de fromages du moment, onions rings et frites maison

# SALADES

13.90



## CARLA

Mélange de salades, chiffonnade de jambon cru italien, tomates confites, pignons de pin et filet de vinaigre balsamique à la framboise



## CÉSARINE

Mélange de salades, aiguillettes de poulet pané, copeaux de parmesan, oignons crispy, le tout relevé d'une onctueuse sauce César



## MANON

Mélange de salades, chèvre, chiffonnade de jambon blanc, tomates confites, éclats de pistaches, filet de miel et vinaigre balsamique



## GARANCE

Mélange de salades, magret de canard fumé en tranches, bleu d'Auvergne crémeux, noix croquantes, filet d'huile d'olive et vinaigre balsamique



## FLORE

Mélange de salades, légumes variés, tomates confites, copeaux de parmesan et dés de comté, filet d'huile d'olive et vinaigre balsamique à la figue



Idée gourmande : bol de frites maison

3.50



Afin d'éviter le gaspillage, le pain n'est pas servi systématiquement. N'hésitez pas à nous le demander.

# PIZZAS

NOS PIZZAS SONT GARNIES DE MOZZARELLA ET D'ORIGAN

## PIZZAS BLANCHES (crème fraîche)

|                                                                                    |                       |              |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|
|    | <b>ALPINE</b>         | <b>14.00</b> |
| Taleggio (≈ reblochon), fondue d'oignons et poitrine fumée                         |                       |              |
|    | <b>CANNIBALE</b>      | <b>14.50</b> |
| Haché de boeuf, poulet, viande à kebab et nappage sauce barbecue                   |                       |              |
|    | <b>CARBO</b>          | <b>14.00</b> |
| Poitrine fumée, fondue d'oignons, champignons frais, oeuf et parmigiano reggiano   |                       |              |
|    | <b>GOURMANDE *</b>    | <b>16.50</b> |
| Fromage de chèvre, magret de canard séché, miel, pignons de pin et roquette        |                       |              |
|    | <b>GRECQUE</b>        | <b>14.00</b> |
| Viande à kebab, oignons rouges et sauce blanche (pitta)                            |                       |              |
|    | <b>LARA-CLETTE</b>    | <b>15.00</b> |
| Fromage à raclette, jambon blanc et jambon cru                                     |                       |              |
|  | <b>LUNE</b>           | <b>12.00</b> |
| Fromage de chèvre et miel                                                          |                       |              |
|  | <b>MAMMA-TRUFFA *</b> | <b>16.50</b> |
| Crème de truffes, jambon blanc, champignons frais et parmigiano reggiano           |                       |              |
|  | <b>NIMOISE</b>        | <b>13.00</b> |
| Brandade de morue                                                                  |                       |              |
|  | <b>NORMANDE</b>       | <b>13.50</b> |
| Camembert, poitrine fumée et fondue d'oignons                                      |                       |              |
|  | <b>OCEANE *</b>       | <b>16.50</b> |
| Noix de Saint Jacques et crevettes en beurre persillé                              |                       |              |
|  | <b>TRUFFISSIMA *</b>  | <b>16.50</b> |
| Crème de truffes, parmigiano reggiano et roquette                                  |                       |              |



Changement de base possible!

Supplément: œuf, légumes 1€

Charcuteries, viandes, fromages: 2€

Crème de truffes, magret de canard : 3.5€

Ø 31cm

## PIZZAS ROUGES (sauce tomate cuisinée)

|                                                                                     |                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|    | <b>ALBERES</b>      | <b>12.50</b> |
| Filet d'anchois et câpres à queue                                                   |                     |              |
|    | <b>AMERICA</b>      | <b>13.50</b> |
| Poitrine fumée, oignons rouges et crispy, cheddar, œuf et nappage sauce burger      |                     |              |
|    | <b>BOLOGNE</b>      | <b>12.50</b> |
| Haché de boeuf, oignons rouges et épices italiennes                                 |                     |              |
|    | <b>BURGER</b>       | <b>14.00</b> |
| Haché de boeuf, oignons rouges, cheddar et sauce burger                             |                     |              |
|    | <b>CENTR'HALLES</b> | <b>14.00</b> |
| Haché de boeuf, bleu d'Auvergne, champignons frais et oeuf                          |                     |              |
|    | <b>CHAUD'RIZO</b>   | <b>13.00</b> |
| Chorizo, poivrons et oignons rouges                                                 |                     |              |
|   | <b>CHICAGO</b>      | <b>13.50</b> |
| Poulet, poitrine fumée et cheddar                                                   |                     |              |
|  | <b>CURRY'EUSE</b>   | <b>13.00</b> |
| Poulet, fondue d'oignons, épices curry et sauce curry Mangue                        |                     |              |
|  | <b>ETNA</b> 🌶️      | <b>14.00</b> |
| N'duja (saucisse pimentée calabraise), chorizo et oignons rouges                    |                     |              |
|  | <b>FRAN'CHEESE</b>  | <b>14.00</b> |
| Fromage de chèvre, bleu d'Auvergne et camembert                                     |                     |              |
|  | <b>ITALIA</b>       | <b>14.00</b> |
| Jambon cru, parmigiano reggiano, pesto vert, et roquette                            |                     |              |
|  | <b>MARGA</b>        | <b>11.00</b> |
| Mozzarella et filet d'huile d'olive                                                 |                     |              |
|  | <b>PARISIENNE</b>   | <b>11.50</b> |
| Jambon blanc                                                                        |                     |              |
|  | <b>PAYSANNE</b>     | <b>13.00</b> |
| Poitrine fumée, champignons frais, fondue d'oignons et oeuf                         |                     |              |
|  | <b>REINE DE ♥</b>   | <b>12.50</b> |
| Jambon blanc et champignons frais                                                   |                     |              |
|  | <b>TONNO</b>        | <b>13.50</b> |
| Thon, poivrons, oignons rouges et beurre persillé                                   |                     |              |
|  | <b>VEGGIE</b>       | <b>13.50</b> |
| Tomates confites, poivrons, champignons, oignons rouges et roquette                 |                     |              |

# BURGERS

FRITES MAISON CUITES AU GRAS DE BOEUF OU ONIONS RINGS



## AUTHENTIK

14.00

Steak haché, cheddar, oignons rouges, salade et sauce burger



## COMTÉ-BON

17.00

Steak haché, comté, poitrine fumée, cornichons, salade et moutarde à l'ancienne



## AVALANCHE

18.50

Steak haché, taleggio (≈reblochon), oignons frits, galette de pommes de terre, salade et mayonnaise truffée



## GÉGÉ

18.50

Steak haché, camembert, galette de pommes de terre, fondue d'oignons, salade et mayonnaise au jus de viande



## BIG-HALLES

22.00

Steak haché et filet de poulet pané, triple cheddar, galette de pommes de terre, oignons rouges, salade et mayonnaise truffée



## HOT N'ROLL

16.00

Filet de poulet, cheddar, chorizo, oignons rouge, salade et mayonnaise pimentée  
(option n'duja (saucisse pimentée calabraise +2€))



## BLUE-CRUSH

16.50

Steak haché, bleu d'Auvergne, poitrine fumée, oignons rouges, salade et mayonnaise jus de viande



## ON-BACK

15.50

Steak haché, cheddar, poitrine fumée, oignons rouges, salade et sauce burger



## CHEVRE-SHOW

14.00

Filet de poulet pané, fromage de chèvre, fondue d'oignons nappé de miel, salade et sauce moutarde miel



## SAVOIE OU QUOI?

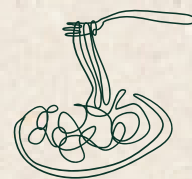
17.00

Steak haché, tomme de montagne, poitrine fumée, fondue d'oignons, salade et mayonnaise



Changement de la base possible (au choix: steak haché/ filet de poulet pané/steak végétal)  
Steak haché (150g) qualité bouchère  
Supplément steak 4.5€, poulet 3.5€, galette de pommes de terre 2.5€

# PÂTES



## PASTA VERDE

12.00

Pâtes du moment, pesto de basilic, tomates confites, pignons de pins



## PASTA DUO OCÉANIQUE

16.50

Pâtes du moment, Saint Jacques et crevettes nappées d'une crème ail et persil



## PASTA BOLOGNAISE

13.00

Pâtes du moment, sauce tomate cuisinée et haché de boeuf



## RAVIOLI FRAIS AU SAUMON

14.00

Raviolis nappés d'une crème citronnée et aneth



## PASTA CARBONARA

13.50

Pâtes du moment, enrobées d'une carbonara onctueuse, guanciale croustillant au poivre



## RAVIOLIS AUX 4 FROMAGES

14.00

Raviolis nappés d'une crème au parmesan

# SUGGESTIONS

ACCOMPAGNEMENTS:  
FRÎTES MAISON CUITES AU GRAS DE BOEUF OU PÂTES SAUCE TOMATE

## MILANAISE

17.50

Fine escalope de veau français délicieusement dorée et accompagnement

## STEAK SAVOYARD

13.50

Steak haché façon bouchère 150g, galette de pommes de terre, poitrine fumée, nappé de fromage à raclette et accompagnement

## STEAK A CHEVAL

11.50

Steak haché façon bouchère 150g avec oeuf à chevalcet accompagnement

## ROI-MEMBERT

19.00

Camembert entier fondant entouré d'une couronne de pâte à pizza, servi avec de la charcuterie et de la salade

# CUISSON SUR PIERRE

Une pierre volcanique individuelle est chauffée à très haute température, et est déposée devant vous sur la table. Les viandes ou poissons sont servis crus et vous les faites cuire à votre rythme, directement sur la pierre.

La cuisson est rapide, saine, ce qui permet de préserver les saveurs et la tendreté des produits.

## MAGRET DE CANARD

21.90

(environ 250g) servi avec un beurre maître d'hôtel, une sauce et accompagnement

## MIX DUO DE VIANDES

19.90

Suggestion à l'ardoise et magret de canard (environ 250g) servi avec un beurre maître d'hôtel, une sauce et accompagnement

## VIANDE OU POISSON DU MOMENT

Suggestion à l'ardoise (environ 250g) servi avec un beurre maître d'hôtel, une sauce et accompagnement

## LÉGUMES EN SUPPLÉMENT



Poivrons

2.50



Champignons de paris

2.50



Petite salade composée

3.50



Sauce du jour, mayonnaise, mayonnaise truffée



Ketchup, moutarde à l'ancienne, miel-moutarde, barbecue, burger, curry-mangue

# MENU DES ENFANTS

9.00

## BOISSON

Jus de pomme ou sirop au choix (grenadine, menthe, citron, pêche) ou Caprisun ou SOFT en canette (+2.00€)

## PLAT

Cheese burger ketchup ou mayonnaise ou barbecue  
ou aiguillettes de poulet pané  
ou pâtes à la sauce tomate ou bolognaise

## DESSERT

Pot de glace vanille/fraise ou vanille/chocolat ou une fusée rocket  
ou une compote  
ou un duo de mini gaufres sucre ou nocciolata



# BOISSONS

## SANS ALCOOL

|                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| SOFTS: Coca-cola original, zéro, cherry, Orangina,                                             | 3.00 |
| Lipton Ice-Tea pêche, Oasis tropical (33cl), Redbull (25cl)                                    | 3.00 |
| Jus de fruits: pomme / ananas / multivitaminé (25cl)                                           | 1.50 |
| Sirops: menthe / grenadine / framboise / citron / orgeat                                       | 2.50 |
| Diabolo: menthe / grenadine / framboise / citron / orgeat                                      | 3.50 |
| Limonade italienne Abbondio (27.5cl)                                                           | 3.00 |
| au choix: citron / cédrat / orange                                                             | 4.00 |
| Bière blonde sans alcool 0.0% (25cl)                                                           | 3.00 |
|  Perrier (33cl) | 4.00 |
| San Pellegrino (1litre)                                                                        | 3.00 |
| Perrier fines bulles (1litre)                                                                  | 4.30 |
| Evian eau minérale (1litre)                                                                    |      |

## AVEC ALCOOL



|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| Budweiser 5%, Heineken 5% (25cl) | 3.00      |
| Panaché / Monaco                 | 3.00/3.50 |
| Desperados 5.9% (25cl)           | 4.00      |

VOVO, bière brassée à Gallargues le Montueux (33cl) 5.50



- BLACK BIOU, Brune : tempérament torréfié, arômes de cacao, caramel et chocolat
- FE DI BIOU, Blonde Ale: fermentée à haute température, amertume subtile, base maltée douce
- MEGA TAUR, NEIPA, amertume adoucie, enrichie de saveurs fruitées exotiques et fruits rouges

## COCKTAILS

7.00



SPRITZ: Apérol, Prosecco, eau gazeuse



LIMONSPRITZ: Limoncello, Prosecco, eau gazeuse



SUNSET SPRITZ: Limoncello, Prosecco, sirop de framboise, jus de citron vert, eau gazeuse



MOJITO FRAMBOISE\*: Rhum blanc, citron vert, framboises, eau gazeuse (virgin possible)



PORN-STAR: Liqueur de fruits de la passion, Prosecco, sirop de vanille

## APERITIFS

|                                                                                          |                                                                                                                                                                             |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Cidre brut "Le Sauvage" "Fils de pommes" 33cl                                            |   | 5.00 |
| Muscat de Lunel (5cl)                                                                    |                                                                                                                                                                             | 4.00 |
| Coupe de Prosecco (12cl)                                                                 |                                                                                                                                                                             | 5.00 |
| Kir (pêche, cassis, framboise, châtaigne) (12cl)                                         |                                                                                                                                                                             | 4.00 |
| Kir royal à l'italienne (Prosecco & crème de pêche, cassis, framboise, châtaigne) (12cl) |                                                                                                                                                                             | 6.50 |
| Martini rouge ou blanc (5cl)                                                             |                                                                                                                                                                             | 3.00 |
| Ricard, 51 (2cl)                                                                         |                                                                                                                                                                             | 2.80 |
| Mauresque, tomate, perroquet (2cl+1cl sirop)                                             |                                                                                                                                                                             | 3.00 |
| Whisky (3cl)                                                                             |                                                                                                                                                                             | 4.00 |
| Whisky (3cl) + coca-cola (33cl)                                                          |                                                                                                                                                                             | 6.50 |



|                            |                                                                                       |       |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Sangria de Camargue (75cl) |  | 13.00 |
| Prosecco DOP (75cl)        |                                                                                       | 20.00 |