

NOS PÂTES FRAÎCHES

TAGLIATELLES A L'ITALIENNE

13,00 €

Tagliatelles, huile d'olives, tomates confites, tomates cerises, basilic

TAGLIATELLES OCÉANE

14,50 €

Tagliatelles, saumon frais et fumé, sauce crème végétale

CÔTÉ MER

CABILLAUD FAÇON FISCH & CHIPS

15,00 €

Filet de cabillaud pané à l'anglaise, salade, frites maison, sauce tartare

TARTARE DE SAUMON

16,50 €

Saumon frais haché au couteau, brunoise de légumes croquants et dès de mangues

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ

16,50 €

Pavé de saumon grillé, caramel vinaigré aux épices

TARTARE DE THON

17,50 €

Thon frais haché au couteau, brunoise de légumes croquants et dès de mangues

PAVÉ DE THON FAÇON TATAKI

17,50 €

Pavé de thon juste cuit, caramel vinaigré aux épices, nouilles chinoises au légumes croquants

FILET DE BAR RÔTI À L'ANIS VERT COMPOTÉ DE POIREAUX À LA CRÈME

18,00 €

Filet de bar rôti graines d'anis vert compoté de poireaux crème végétale



SAVEURS D'AILLEURS

ASSORTIMENT DE KÉMIA

Tchouktchouka, salade d'aubergine, artichauts à la barigoule, carottes au cumin, salade israélienne

12,00 €

ASSIETTE ISRAÉLIENNE FAÇON FALAFEL

Assortiment de salade falafel houmous pita

15,00 €

ASSIETTE ISRAÉLIENNE FAÇON SHAWARMA

Assortiment de salade falafel shawarma houmous pita

18,00 €

ASSIETTE AUX CROUSTILLANTS MAROCAIN

Salade verte, tagliatelles de légumes croquants, vinaigrette l'huile de sésames menthe et coriandre, Pastilla de volaille et semoule de couscous aux raisins de Corinthe

18,00 €

ASSIETTE ASIATIQUE

Salade verte, tagliatelles de légumes croquants, vinaigrette l'huile de sésames menthe et coriandre, 5 nems volaille et légumes sauce chili, soja sucré, soja salé

15,50 €

ASSIETTE BO-BUN VÉGAN

Salade verte, tagliatelles de légumes croquants, pousse de soja vermicelles de riz Vinaigrette l'huile de sésames menthe et coriandre, samoussa de légumes,

13,00 €

ASSIETTE BO-BUN OCÉANE

Salade verte, tagliatelles de légumes croquants, pousse de soja vermicelles de riz Vinaigrette l'huile de sésames menthe et coriandre, samoussa de légumes, Crevettes de surimi panées

15,00 €

ASSIETTE BO-BUN DU VOLAILLER

Salade verte, tagliatelles de légumes croquants, pousse de soja vermicelles de riz Vinaigrette l'huile de sésames menthe et coriandre, samoussa de légumes, Aiguillette de volaille caramel vinaigré aux épices

15,00 €



LES BURGERS SIMPLES/DOUBLES

Nos pains BUNS sont faits maison

	Simple	Double
BURGER BOEUF <i>Salade tomate oignon</i>	15,00 €	21,00 €
BURGER BOEUF CHEDDAR <i>Salade tomate oignon cheddar végétal</i>	16,00 €	22,00 €
BURGER BOEUF CHEDDAR BACON <i>Salade tomate oignon cheddar bacon végétal</i>	17,00 €	25,00 €
BURGER POULET PANÉ <i>Salade tomate oignon</i>	15,00 €	21,50 €
BURGER POULET PANÉ CHEDDAR <i>Salade tomate oignon cheddar végétal</i>	16,00 €	22,50 €
BURGER POULET PANÉ CHEDDAR BACON <i>Salade tomate oignon cheddar bacon végétal</i>	17,00 €	25,00 €
FISCH BURGER <i>Salade tomate oignon</i>	15,50 €	
FISCH BURGER CHEDDAR <i>Salade tomate oignon cheddar végétal</i>	16,00 €	
BURGER VEGAN 100% végétale  <i>Salade verte, tagliatelles de légumes croquants, vinaigrette l'huile de sésames menthe et coriandre, Galette de céréales aux légumes maison</i>	17,50 €	



CHOISISSEZ VOTRE SAUCE Barbecue, tartare, ketchup, mayonnaise
Tous nos burgers sont réalisés avec des viandes et des poissons frais,
et nos pains sont maison.

Oeuf en supplément sur nos burgers : **1,00 €**



NOS VIANDES

CÔTE DE BOEUF

Côte de boeuf 1kg pour 2 personnes, salade verte

PERS / 23,00 €

ENTRECÔTE DE BOEUF

Entrecôte de boeuf 250 gr environ, salade verte

20,50 €

GRILLADE ROYALE

Côte d'agneau, merguez, kefta, demi-entrecôte, salade verte

23,50 €

STEACK HACHÉ DU BOUCHER

Viande de boeuf hachée 150 gr, salade verte

14,00 €

DOUBLE STEACK HACHÉ DU BOUCHER

Viande de boeuf hachée 300 gr, salade verte

20,00 €

STEACK HACHÉ DU BOUCHER ET SON OEUF À CHEVAL

Viande de boeuf hachée 150 gr, oeuf au plat, salade verte

15,00 €

DOUBLE STEACK HACHÉ DU BOUCHER ET SON OEUF À CHEVAL

Viande de boeuf hachée 300 gr, 2 oeufs au plat, salade verte

21,00 €

ESCALOPE DE POULET GRILLÉE

Filet de poulet escalopé et grillé, salade verte

15,00 €

ESCALOPE DE VOLAILLE MILANAISE

Escalope de volaille panée, salade verte

16,50 €

BROCHETTES DE VOLAILLE 2 BROCHETTES / PERS

Viande de volaille marinée tomates confites et oignons, salade verte

16,00 €

BROCHETTES DE BOEUF 2 BROCHETTES / PERS

Viande de boeuf marinée poivrons et oignons, salade verte

18,00 €

BROCHETTES EN DUO 2 BROCHETTES / PERS

Viande de volaille marinée tomates confites et oignons

Viande de boeuf marinée poivron et oignons, salade verte

18,00 €



LES FORMULES

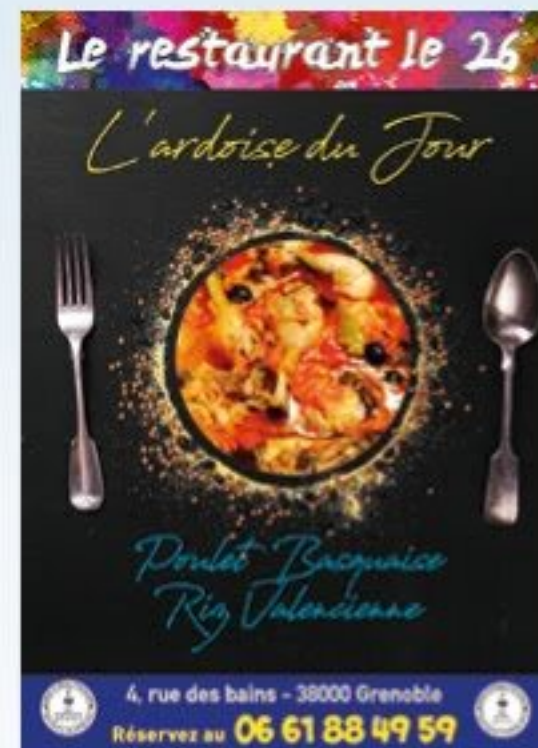
Midi en Semaine

EXPRESS

Plat du jour + café

CLASSIQUE

Plat du jour + dessert + café



15,00 €

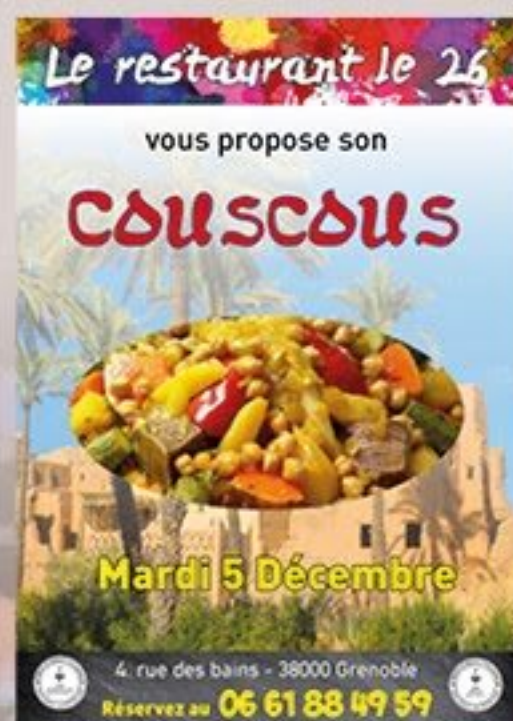
17,00 €

LES REGIONAUX

Une fois par semaine le 26
vous propose un menu de nos regions

RÉGIONAL Plat régional + café **17,00 €**

GORMAND Plat régional + dessert + café **20,00 €**



Junior (jusqu'à 16 ans) 10,00€

Hamburger, frites + 1 boule de glace + 1 soda au verre

ÉTUDIANT 10,00€

Hamburger, frites + 1 boule de glace + 1 soda au verre
ou plat de jour + 1 soda au verre

COIN CHARMEUR

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

8,00 €

PÂTISSERIE DU MOMENT

7,50 €

LA PROPOSITION GLACÉE DU CHEF

7,00 €



COUPES FRAICHEURS

Toutes nos glaces sont faites maison

NOS SORBETS

Fraises, Framboises, Myrtilles Citron, Mangue, Fruits De La Passion



NOS CRÈMES GLACÉES

Vanille Bourbon, Chocolat Noir Intense, Café Expresso, Spéculos



SAUCES, COULIS ET ACCOMPAGNEMENT

Sauce Chocolat, Sauce Caramel, Coulis Fruits Rouges, Chantilly



COUPE 1 BOULE

3,00 €

COUPE 2 BOULES

5,00 €

COUPE 3 BOULES

6,00 €

COUPE 4 BOULES

7,00 €



SUPPLEMENT CHANTILLY

1,50 €

SUPPLEMENT SAUCES OU COULIS

1,50 €



LES SOFTS

Eau plate Evian 1/2 litre

3,50 €

Eau gazeuse San Pellegrino 1/2 litre

3,50 €

Eau plate Evian 1 litre

4,50 €

Eau gazeuse San Pellegrino 1 litre

4,50 €

Sirop

2,50 €

Les sodas

Coca Cola,

3,50 €

Coca Cola Zéro,

3,50 €

Orangina,

3,50 €

Oasis,

3,50 €

Ice Tea,

3,50 €

Schweppes,

4,00 €

Perrier,

4,00 €

Fuzetea

4,00 €

Les jus de fruits

Oranges,

3,50 €

pomelos,

3,50 €

tomates,

3,50 €

Jus d'ananas, abricot

3,50 €

Oranges pressées

4,50 €



BOISSONS CHAUDES

Café Espresso

1,70 €

Expresso Décaféiné

2,00 €

Double Espresso

3,00 €

Double Décaféiné

3,00 €

Thé & Infusions Kusmi Tea

4,00 €

Ceylan,

Détox,

Darjeling vert bio,

Earl Grey,

Fruits rouges,

Anastasia,

Vert menthe Nanah,

BB Détox,

St pétersbourg,

Tilleul et Verveine



LES VINS

VINS BLANCS

Sauvignon vintage
Naufila moelleux

17,00 €

17,00 €

VINS ROSÉS

Domaine Carbonnelle rosé de Provence
Cabernet d'Anjou vin de Loire

20,00 €

21,50 €

VINS ROUGES

Château La Garenne bordeaux
Côte du Rhône Frédéric Daniel

20,00 €

20,00 €

VINS ISRAELIENS

VINS BLANCS

Dalton white Canaan
Barkan Chardonnay classique

27,00 €

27,00 €

VINS ROSÉS

Barkan mourvèdre rosé classique

27,00 €

VINS ROUGES

Dalton Red Canaan
Barkan Merlot Argaman
Recanati Silver édition

30,00 €

30,00 €

31,00 €

NOTRE SÉLECTION AU VERRE 6,50 €

Chardonnay Barkan blanc, Mourvèdre rosé Barkan,
Dalton Red Canaan

Vin mousseux et Champagne

Moscato blanc 25,00 € / Champagne 50,00 €

LES APÉRITIFS

KIR cassis, mûre, framboise **5,00 €**
WHISKY **5,00 €** / WHISKY COCA **5,00 €** / WHISKY ORANGE **5,00 €**
JACK DANIELS **6,00 €** / JACK DANIELS
COCA **6,50 €** / JACK DANIELS ORANGE **6,50 €**
VODKA **4,50 €** / VODKA ORANGE **5,00 €**
ANISETTE PHÉNIX **4,00 €** / RICARD **4,00 €**
BOUKHA (Alcool de figues) **5,00 €**
MARTINI ROUGE **4,50 €** / MARTINI BLANC **4,50 €**

LES BIÈRES

Heineken btl **25 cl 5,00 €** / Desperados btl **25 cl 6,00 €** /
Pelforth Brune btl **33 cl 5,50 €**
Stella Artois pression **25 cl 4,50 €** / Demi Panaché
25 cl 4,50 € / Demi Monaco **25 cl 4,50 €**

LES DIGESTIFS

Poire **7,50 €** / Prune **7,50 €** / Get 27 **7,50 €** /
Cognac **7,50 €** / Cointreau **7,50 €**