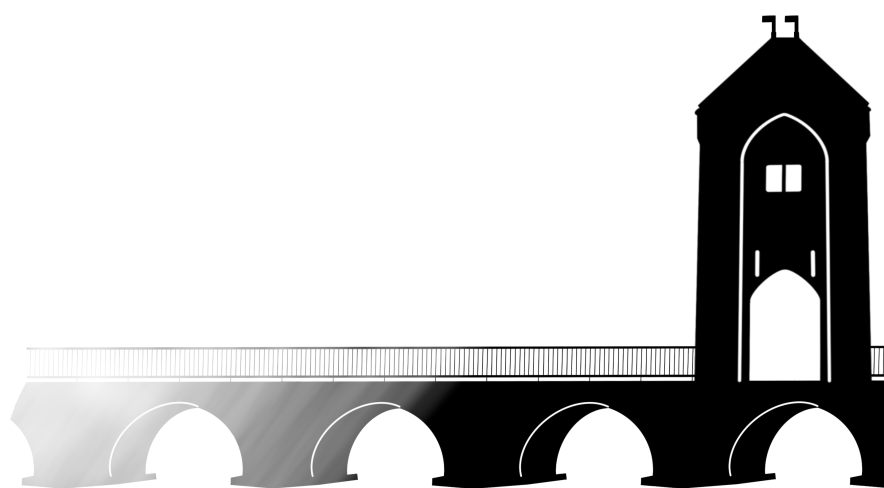




À LA CARTE

À PARTAGER

→ QUESADILLAS

Tortilla, fromage, viande hachée, tomates, poivrons, maïs, haricot rouge, sauce chimichuri

L XL

15,00€

→ QUESADILLAS VÉGÉ

Tortilla, fromage, tomates, poivrons, maïs, haricot rouge, sauce chimichuri

14,00€

→ PLANCHE DE CHARCUTERIE

15,00€ 25,00€

→ ASSORTIMENT DE FINGER FOOD MAISON

Mozza sticks aux saveurs d'Italie, croquettes butternut-fêta, chili cheese pointe de café & chimichuri, onion bahji, chèvre pané tomates séchées noix & miel

16,00€ 26,00€

LES ENTRÉES

- MOSAÏQUE POIREAUX-NORI À L'ASIATIQUE  9,00€
- ŒUF BENEDICTE & TRUITE FUMÉE 10,00€
- ROULEAU D'AVOCAT FAÇON ONIGIRI AU HADDOCK 10,00€
- ASSORTIMENT DE MEZZE 10,00€
Carottes rôties miel et cumin, poulet mariné au zaatar, betterave râpée à l'huile d'orange, halloumi grillé et sa sauce au yaourt

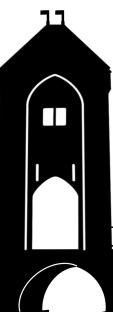
LES PLATS

- FILET DE CANETTE CHIMICHURI & BATATAS A MURRO 20,50€
- LIBOKÉ DE MAHI MAHI, RIZ BASMATI & ROUGAIL POIVRONS 20,50€
- POITRINE DE PORC CONFITE ÉCRASÉE DE PATATE DOUCE À L'HULE D'OLIVE, SAUCE BAYOU INFUSÉE AU POP CORN 20,50€
- RISOTTO DE LÉGUMES DU SOLEIL, SIPHON TOMATE & SCARMOZZA  17,50€

LE COIN BRASSERIE

Servi avec frites maison

- LE BURGER MOEURETTE 16,50€
Steak burger maison, gouda, oeuf au plat, oignon frit, sauce moeurette maison, mayonnaise moutarde & miel
- LE BURGER CHICKEN KATSU 16,50€
Poulet pané maison, salade, poivron, oignon rouge, pickles concombre, mayonnaise Sriracha maison
- LE WRAP FLEETWOOD 16,50€
Tortilla, fish maison, salade, tomate, oignon rouge, pickles de carotte, condiment petit pois, sauce tartare maison
- LE FISH & CHIPS MAISON Sauce Tartare maison 15,50€
- L'ENTRECÔTE 250g Sauce Hayashi 23,00€



LES SALADES

14,50€

- SÃO PAULO** 🌱 : Salade, tomate, poivron, maïs, haricot rouge, chili cheese, pickles d'oignon vinaigrette citron & coriandre
- NICOSIE** 🌱 : Salade, tomate, concombre, oignon rouge, poivron, olive, halloumi grillé, vinaigrette balsamique & basilic
- TRIPOLI** : Salade, tomate, poivron, oignon rouge, poulet mariné au zaatar, vinaigrette citron & coriandre
- SWANSEA** : Salade, tomate, concombre, pickles de carotte, condiment petit pois, poisson pané, vinaigrette tartare

LES FROMAGES

- CERVELLE DE CANUT 7,00€
Faisselle, échalote, persil, ciboulette, huile d'olive, sel & poivre
- ASSIETTE DE FROMAGE DU MOMENT 7,50€

LES DESSERTS

- PARIS-DAKAR 11,00€
Paris-Brest revisité à la cacahuète
- CRUMBLE POMME, CERISE & THÉ NOIR CUIT MINUTE, SORBET THÉ NOIR FRUIT ROUGE MAISON 10,00€
- BROWNIE - COOKIE CUIT MINUTE, GLACE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR, CHANTILLY MAISON 10,00€
- CRÈME BRULÉE AU CAFÉ DANS SON FINANCIER 11,00€

LES GLACES ARTISANALES

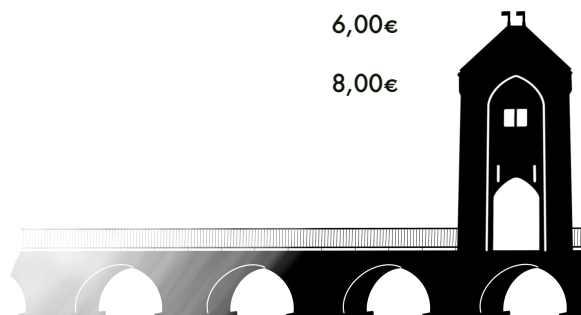
CRÈME GLACÉE :

Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat noir Suisse, Café pur Arabica, Pistache de Sicile, Rhum-raisin, Caramel beurre & sel de Guerande, Menthe-chocolat.

SORBET PLEIN FRUIT :

Noix de coco, Framboise, Fraise senga sengana, Fruit de la passion, Citron de Sicile, Cassis de France.

- COUPE 1 BOULE 3,50€
- COUPE 2 BOULES 6,00€
- COUPE 3 BOULES 8,00€



FORMULE DÉJEUNER

uniquement les midis du mardi au vendredi
Hors jours fériés

Entrée + plat ou plat + dessert 20,90€
Entrée + plat + dessert 25,50€

ENTRÉES

FRITTO MISTO DE LÉGUMES 

-

OEUF MOEURETTE

-

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

PLATS

PLAT DU JOUR

-

LE BURGER MOEURETTE

-

LE BURGER CHICKEN KATSU

-

LE FISH & CHIPS

-

LE WRAP FLEETWOOD

-

L'ENTRECÔTE + 5€

DESSERTS

CERVELLE DE CANUT

-

TANGHULU
(brochette de fruits frais glacé au sucre)

-

BRIOCHE PERDUE « HONG KONG STYLE »
Praliné cacahuète, compotée pomme/cannelle

-

GLACE 2 BOULES AU CHOIX

MENU DU VOYAGEUR

34,50€

ENTRÉES DE LA CARTE

-

PLATS DE LA CARTE
(Entrecôte + 3€)

-

DESSERTS DE LA CARTE

ou

COUPE 3 BOULES AU CHOIX

POUR LES ENFANTS

11,00 €

NUGGETS FRITES

-

SAUCISSE FRITES

GLACE UNE BOULE AU CHOIX

