

APERERO ET ENTREES

- La Part de Pizza Maison** 4.00
Tomate, Mozza Végétale, Olive
- Onions Rings** 3.00
-6 Pièces
- Salade Ou Soupe Ou Gaspacho** 5.00
Selon la Saison et l'Humeur

BURGERS

Nos Burgers sont servis Avec des Frites Maison, de la Mayo Vegan et de la Salade.

- LE Légendaire BIG V** 16.00
Stèk Maison, Fomage, Salade, Tomate, Pickles, Sauce Burger Maison.
- Le Chicken Foulet** 18.00
Suprême de Foulet Croustillant, Fomage, Chou Rouge Lactofermenté, Sauce Blanche.
- Dirty B.** 22.00
Stèk Maison, Roastie Croustillante, Double Fomage, Bacon Végétal, Salade Iceberg, Ketchup, Moutarde.
- Le Gentil Montagnard** 18.00
Stèk de Pomme de Terre Croustillant, Double Fomage, Bacon Végétal, Oignons Caramélisés.
- Sauvons Willy** 19.00
Tempura de Tofu Façon Fish&Chips, Fomage, Sauce Tartare Maison, Salade Iceberg.

ET AUSSI...

- Salade Cezar** 16.00
Suprême de Foulet Croustillant, Salade Verte, Tomate, légume du moment, Sauce Cezar, Graines, Pain Grillé.
- Brochette de Boulettes** 15.00
Boulettes, Sauce Satay Maison (Beurre de Cacahuhète, crème de coco, cumin, Coriandre, Piment Doux...).
- Wrap de Foulet Croustillant** 15.00
Nuggets, Saide, Tomate, Menthe, Mayo

MENU

COCKTAILS

- Sex On The St Mich'** 10.00
Vodka, Liqueur De Pêche, Cranberry, Pamplemousse, Timut
- Spritz** 10.00
Apérol/Campari Prosecco, Eau Pétillante, Orange
- Bloody Mary** 10.00
Vodka, Jus de Tomate, Sel de Celeri, Worcestershire Sauce V, Citron, Tabasco.
- Mojito** 10.00
Rhum, Menthe, Citron, Eau Pétillante, Sucre de Canne.
- Moscow/London Mule** 10.00
Vodka/Gin Citron Vert, Ginger Beer.
- Gin Tonic** 10.00
Gin, Citron, Tonic, Baies de Genièvre, Poivre.
- White Russian** 10.00
Vodka, Liqueur de Café, Lait Végétal.
- Espresso Martini** 10.00
Espresso, Vodka, Liqueur de Café, Sirop de Sucre
- Ti Punch** 8.00
Rhum, citron Vert, sucre de Canne
- Long Island** 12.00
Tequila, Gin, Rhum, Vodka, Triple Sec, Cola, Citron

DESSERTS

- Gaufre Maison au Sucre** 4.50
- Gaufre Coulis Chocolat ou Fruit** 5.20
- Brownie Maison Façon Fondant** 5.50
- Boule de Glace Vanille** 3.00
Avec Coulis Chocolat ou Fruit
- La Presque Totale** 7.00
Gaufre OU Brownie + Glace Vanille + Coulis
- La Super Totale** 9.00
Gaufre ET Brownie + Glace Vanille + Coulis

MENU ENFANT

- Sirop, Nuggets, Frites, Glace Vanille** 10.00
Jusqu'à 12 ans



MIDI ET SOIR
12H-14H & 18H-22H

BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl
Blonde (4,5°)	3.90	7.00
I.P.A (6°)	4.90	9.00
Bière du Moment	4.90	9.00
Bière SANS Alcool 33cl		6.00
Cidre Bio 33cl		6.50

VINS

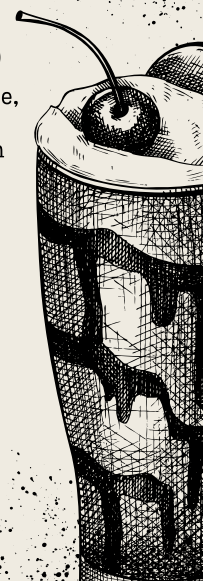
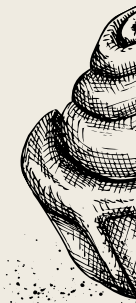
	Verre	Bouteille
<u>Chateau Simon</u>	4.00	21.00
Bdx ROUGE	5.00	28.00
Grave ROUGE	4.00	21.00
Bdx BLANC	5.00	28.00
Grave BLANC	4.00	21.00
Rosé		

BOISSONS FRAICHES

- Sodas** 5.00
Breizh COLA, Ginger Beer, Limonade, Tonic
- Jus de Fruits et Thés Glacés** 5.00
Abricot, orange, Pomme, Fraise-Framboise, Carotte, tomate
- EAU minérale Plate/Gazeuse 33cl** 4.00
- EAU minérale Plate/Gazeuse 70cl** 6.00
- Sirop à l'eau** 2.00

BOISSONS GLACEES

- Café Latte Glacé** 6.00
- Thé Matcha Latte Glacé** 6.00
- Chai Latte Glacé** 6.00





BRUNCH

25 EUROS

Coffee/Tea+Juice Spécial Brunch
+Savory Dish+Sweet Plate

SWEET PLATE :

- Homemade Sugar Waffle
- "Rose des Sables" with Chocolate
- Chia Pudding, Roasted Granola, Seasonal Fruits

SAVORY DISH :

- Potato Rösti, vegetal cheese, vegetal Bacon on a toast
- Tartine Généreuse aux Légumes de Saison Pimpés
- Touche réconfort Chaude au Froide selon l'envie de Lulu

Il est possible de Choisir Une Boisson Chaude ou Froide à la place de la proposition initiale avec un supplément de 2 Euros

BURGERS

Nos Burgers sont servis Avec des Frites Maison, de la Mayo Vegan et de la Salade.

LE Légendaire BIG V 16.00

Stèk Maison, Fromage, Salade, Tomate, Pickles, Sauce Burger Maison.

Le Chicken Foulet 18.00

Suprême de Foulet Croustillant, Fromage, Chou Rouge Lactofermenté, Sauce Blanche.

Dirty B. 22.00

Stèk Maison, Roastie Croustillante, Double Fromage, Bacon Végétal, Salade Iceberg, Ketchup, Moutarde.

Le Gentil Montagnard 18.00

Stèk de Pomme de Terre Croustillant, Double Fromage, Bacon Végétal, Oignons Caramélisés.

Sauvons Willy 19.00

Tempura de Tofu Façon Fish&Chips, Fromage, Sauce Tartare Maison, Salade Iceberg.



MENU

WEEK-END 11AM-3PM

COCKTAILS

Sex On The St Mich' 10.00

Vodka, Liqueur De Pêche, Cranberry, Pamplemousse, Timut

Spritz 10.00

Apérol/Campari Prosecco, Eau Pétillante, Orange

Bloody Mary 10.00

Vodka, Jus de Tomate, Sel de Celeri, Worcestershire Sauce, Citron, Tabasco.

White Russian 10.00

Vodka, Liqueur de Café, Lait Végétal.

Gin Tonic/ Suze Tonic 10.00

Gin/Suze, Citron, Tonic, Baies de Genieure, Poivre

Moscow/London Mule 10.00

Vodka/Gin, Citron Vert, Ginger Beer

Mojito 10.00

Rhum, Menthe, Citron, Eau Gazeuse, Sucre de Canne

DESSERTS

Gaufre Maison au Sucre 4.50

Gaufre Coulis Chocolat ou Fruits 5.20

Brownie Maison Façon Fondant 5.50

Boule de Glace Vanille 3.00

Avec Coulis au Choix: Choco ou Fruits

La Presque Totale 7.00

Gaufre Ou Brownie+Glace Vanille+Coulis

La Super Totale 9.00

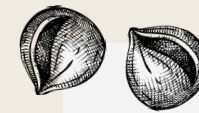
Gaufre Et Brownie+Glace Vanille+Coulis

MENU ENFANT

Sirop à l'eau, Nuggets-Frites, 10.00

Boule de Glace Vanille

Jusqu'à 12 ANS



BOISSONS CHAUDES

Café Court/Allongé 1.90

Chocolat Chaud 5.00

Café Au Lait Végétal 3.50

Thé/Infusion 3.20

Chai Latte 4.50

BOISSONS GLACEES

Americano Frappé 4.00

Café Au Lait Glacé Saveur Noisette 5.50

Matcha Latte 6.00

Lait Au Caramel Salé 4.50

BOISSONS FRAICHES

Thé Glacé Bio Meneau 5.00

Pêche/Menthe/Citron-Thym/Hibiscus-Sureau

Jus de Fruits Bio Meneau 5.00

Orange/Pomme/Abricot/Fraise-Framboise/Tomate/Carotte

Soda 5.00

Breizh Cola/Ginger Beer/Limonade/Tonic

Eau Minérale Plate/Gazeuse 33cl 4.00

Eau Minérale Plate/Gazeuse 70cl 6.00

BIERES PRESSIONS

L'Effet Papillon 25CL 50CL

Blonde (4,50°) 3.90 7.00

i.P.A (6°) 4.90 9.00

Biere du Moment 4.90 9.00

Bière SANS Alcool 33cl 6.00

Cidre Bio 33cl 6.50

VINS

Chateau Simon Verre Bouteille

Bdx Rouge 4.00 21.00

Grave Rouge 5.00 28.00

Bdx Blanc 4.00 21.00

Grave Blanc 5.00 28.00

Rosé 4.00 21.00

PREUVES CONTRAIRE

