

COMPOSEZ VOTRE HOT-DOG

L'Ajustable 100% fait maison :  10.50€  12.00€  15.00€

le A
french hot-dog

- 1 CHOIX DU PAIN ARTISANAL ou GALETTE DE BLÉ
- 2 CHOIX D'UNE SAUCISSE
- 3 CHOIX DES 5 INGRÉDIENTS
- 4 CHOIX DE LA SAUCE

Les entrées

Croustade 2.50€ Fromage de brebis, épinard

Les menus Hot-dogs

	5.50€		
	7.00€*	L'Abrégé*	Saucisse, cornichon, moutarde au choix, ketchup
	10.00€*		(+1.00 euro avec la saucisse de canard ou végété)
	9.50€	L'Amical	Saucisse au choix, croustillant de ventrèche, mâche, tomates séchées radis, oignons rouges grillés, sauce verdurette
	11.00€*	L'Addictif	Saucisse au choix, poivrons grillés, tomates séchées, mâche, fromage de brebis, sauce tomate, persil
	14.00€*	L'Arrogant	Saucisse au choix, chorizo grillés, poivrons grillés, fromage basque fondu, mâche, sauce piquante aux tomates
		L'Avenant	Saucisse au choix, fromage comté fondu, noix, bacon grillés, cornichons, radis, moutarde miel, sauce champignons
		le A Vegetarien	Saucisse végété ou saucisse au choix, cornichons, mâche, tomates séchées, oignons rouges grillés, chou rouge, graines de courge, sauce guacamole, moutarde au miel, velouté de balsamique
	12.50€		
	14.00€*	L'Atypique	Saucisse de canard, foie gras, compoté d'oignons, caviar de balsamique, magret de canard fumé, chutney de figues, émincé de chou rouge, velouté de balsamique
	17.00€*		

-10%
ÉTUDIANT
LE MIDI

Les saucisses

-  Saucisse pur Boeuf Blonde d'Aquitaine Faite maison
-  Saucisse de Canard Artisanale
-  Saucisse Végétarienne (Tofu) Pimentée

Les ingrédients



Les sauces



Les accompagnements

-  4.00€ **Frites** Faites maison, épluchées et préparées chaque jour avec double cuissons
-  4.00€ **Velouté** Velouté maison de légumes choisis selon les saisons
-  4.00€ **Petite salade** Salade iceberg, mâche, carottes rapées, persil et vinaigrette (échalotte, huile d'olive, vinaigre balsamique)

* Supplément boissons et accompagnements au choix

BURGER | 10€
MENU | 15€

pains burger
aux graines

steack de boeuf
«blonde d'aquitaine»

fromage au choix
(gouda cumin, chevre,
basque, comté)

cornichons

oignons rouges

salade

sauce burger le A

BURGER | 15€
MENU | 20€

pains burger
aux graines

steack de boeuf
«blonde d'aquitaine»

compoté d'oignons

foie gras

magret de canard

tomates confites

salade

sauce burger le A

HOT-BOWL
| 9.50€

pâtes linguines,

poivrons grillés,

oignons rouges,

tomates séchées,

persil,

feta,

graines de sésame,

sauce soja

DESSERTS

Cookies | 2.00€

Gros muffin | 3.00€

Banoffee | 5.00€

Boissons sans alcool

Sodas & Eaux 33cl / 2.00€

(sans supplément menu)

coca cola / coca cola zéro

fanta / fanta citron

orangina

oasis tropical

schweppes agrum

lipton pêche

eau plate (abatilles) 50cl

eau gazeuse (perrier) 50cl

Smoothie & Jus bio 25cl / 4.00€

(MAISON MENEAU)

(+2€ sur menu)

banane - acai - myrtille

mange - passion

ananas - banane

banane - framboise - poire

jus de pomme

jus de raisin rouge

jus de pamplemousse

jus de carotte - orange

Boissons avec alcool

Grimbergen 33cl / 4.00€

(+2€ sur menu)

Jack Beer (artisanale) 33cl / 5.00€

(+2.5€ sur menu)

Atlantic (artisanale) 33cl / 5.00€

(+2.5€ sur menu)

Cidre la Mordue 27.5cl / 4.00€

(+2€ sur menu)

Vin rose & blanc 37.5cl / 4.00-9.00€

(+2€ sur menu au verre)

cotes de provence (les Barescas)

château coustaut (Bordeaux graves)

Vin rouge 75cl / 4.00-20.00€

(+2€ sur menu au verre)

château la rose picot (medoc)