

MENU BURGERSTRONOMIQUE

NOS BURGERS (avec ou sans pain ou rosties)

Certains de nos burgers et leurs accompagnements s'adaptent aux végétariens (*)

Le Fobourgogne avec frites cuites au blanc de bœuf (*) **16€50**

Pain maison, poêlée de champignons persillés, salade, steak haché, crème d'emmental

Le tartare italien avec frites cuites au blanc de bœuf (*) **18€50**

Pain maison, pesto, salade, tartare (pesto, jambon cru, pignon de pin, parmesan)

L'Aveyronnais avec frites cuites au blanc de bœuf (*) **17€50**

Pain maison, crémeux de noisettes, compoté d'oignons, salade, steak haché, crème de cheddar, lard.

L'Ancien avec frites cuites au blanc de bœuf (*) **15€50**

Pain maison, confit d'oignons, salade, rostie, poulet, sauce moutarde à l'ancienne

Le Ratatouille (version carnivore ou végétan, c'est vous qui choisissez) **17€50**

Pain maison, poivronnade, salade, steak haché ou steak végétan, sauce tomate, aubergines snackées

Le classique avec frites cuites au blanc de bœuf (*) **12€50**

Pain maison, ketchup, salade, steak haché, cheddar, tomate, oignons, cornichon.

NOS WRAPS CRUDITÉS

Le Normand **12€00**

Wrap, base moutardée, salade, tomates, concombres, champignons, oignons, aiguillettes de poulet, lard, pommes et camembert.

Le Classique **10€00**

Wrap, st moret, jambon, salade, tomates, concombres, oignons, lard grillé, crème aux fines herbes et échalotes

Le Végan **13€00**

Wrap, houmous maison, salade, tomates confites, champignons, oignons, mélange de légumes du soleil, sésame noir, rondelle de poivrons

NOS SAUCES MAISON

- Mayonnaise
- Aioli
- Ketchup
- Crème échalotes et fines herbes
- Barbecue

NOS MENUS TRADITIONS

Plat unique	15€00
Menu duo (entrée+plat OU plat+assiette de fromage ou dessert)	16€50
Menu trio (entrée+plat+ assiette de fromage ou dessert)	21€00

NOS ENTRÉES (12€00 SEULE)

- Tomates mozzarella et crème de balsamique
- Carpaccio de bœuf « race salers » et pesto (3€00 de supplément seulement en menu)
- Œufs mimosa en crudité (présence d'arachides)

NOS PLATS

- Pièce de boucher accompagnée d'une crème d'ail noire, avec frites cuites au blanc de bœuf et ratatouille
- Noix de st jacques au sésame noir et sauce au calvados, ratatouille et frites cuites au blanc de bœuf
- Poulet à l'ancienne, ratatouille et frites cuites au blanc de bœuf

NOS DESSERTS

- *Café gourmand (supplément de 1€50 pour un thé)
- *La coupe glacé ché pas quoi (vous choisissez vous-même 4 ingrédients max du tableau ci-dessous)
- *Fromage Blanc et sa confiture maison
- *café viennois ou citronné viennois

PARFUMS GLACE

Vanille, chocolat noir, caramel, café, noisette, spéculoos, noix de coco, citron, menthe-chocolat, cassis, fraise, pomme, rhum-raisin,

AUTRES INGRÉDIENTS

Coulis de chocolat au lait maison, confiture de lait, coulis de café,
Amandes effilées, pralin,
Chantilly

MENU ENFANT 10€00 (JUSQU'À 10 ANS)

PLAT AU CHOIX

- Steak haché frites
- Mini burger classic

DESSERT AU CHOIX

- pot glacé fraise vanille
- une boule de glace au choix
- gateau maison ou crème au choix

Boisson au choix : un verre de coca, de jus d'orange, de limonade ou de sirop à l'eau