

LE CITY RESTAURANT

Burgers

ACCOMPAGNÉS DE FRITES OU SALADE

ARLAY	14.00€
Steak haché, Comté, Crudités, Sauce burger maison	
MANIGOD	15.00€
Steak haché, Reblochon, Crudités, Sauce burger maison	
QUEBEC	15.00€
Steak haché, Comté, Bacon, Crudités, Sauce burger maison	
RUBIERA	16.00€
Steak haché, Parmesan, Jambon de parme, Crudités, Sauce burger maison	
TOULOUSE	19.00€
Steak haché, Confit d'oignons, Foie gras, Crudités, Sauce burger maison	
A380	19.00€
Double steak haché, Double Comté, Crudités, Sauce burger maison	
LE VÉGÉTARIEN 	14.00€
Steak de légumes, Comté, Crudités, Sauce burger maison	
LE FORESTIER 	18.00€
Steak haché, Crudités, Sauce burger maison, Sauce forestière	
BURGER DE LA SEMAINE	16.00€

Crudités = Tomate/Oignon Rouge/Salade
Double steak haché : 4.00€

***Pour les fans de volaille possibilité de changer le steak haché par de la volaille panée**



Viandes

STEAK HACHÉ FRITES & POULET PANÉE	12.00€
Accompagné de salade verte	
ENTRECÔTE(env 300gr)FRITES	25.00€
Accompagnée de salade verte	
 SUPPLÉMENT SAUCE FORESTIÈRE ; 3€	

Apéritifs

Kir	3.50€
(Cassis/Pêche/Framboise/Mûre/Châtaigne)	
Kir pétillant	6.00€
J&B	5.50€
Vodka Smirnoff	5.50€
Jäger	5.50€
Aberlour	9.00€
Get 27 / 31	6.50€
Martini rouge / blanc	3.50€
Captain morgan	5.50€
Rhum blanc/brun	5.50€
Ricard	2.80€
Porto	3.50€
Suze	3.50€
Jack daniel's	6.00€

Digestifs

Poire william	6.50€
Cognac henessy	7.00€
Limoncello / Génépi / Chartreuse	6.50€
Baileys	6.50€
Amaretto	6.50€

Cocktails

Spritz / Spritz Lemon / Hugo	9.50€
Mojito	10.50€
Gin Tonic	9.00€
Virgin Mojito / Virgin Spritz	8.00€

Vins

LES VINS ROUGE Verre	25cl	50cl	75cl
Côtes du Rhône	3.50€	7.00€	21.00€
Pinot Noir	4.50€	9.00€	25.00€
Nero d'Avola	5.90€	11.80€	30.00€
Saint-Emilion	6.50€	13.00€	36.00€
LES VINS BLANC Verre	25cl	50cl	75cl
Apremont	3.90€	7.80€	22.00€
Chardonnay	4.50€	9.00€	25.00€
Côtes de Gascogne	5.00€	10.00€	28.00€
LES VINS ROSÉ Verre	25cl	50cl	75cl
Rosé du moment	2.80€	5.60€	11.20€
Luberon A.O.P	3.80€	7.60€	22.00€
Méditerranée	4.50€	9.00€	24.50€
Côtes de Provence	5.50€	11.00€	28.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets service compris

Boissons

LES BIÈRES	15cl	25cl	50cl
Pression	2.00€	3.50€	7.00€
Pression Sirop	2.20€	3.70€	7.30€
Monaco/Panaché	2.20€	3.70€	7.30€
Pression du moment	2.60€	4.80€	9.60€
Picon bière	2.20€	4.00€	8.00€

Grimbergen blanche(33cl)	5.50€
Leffe brune/Blonde(33cl)	5.50€
Desperados(33cl)	5.50€
Bière sans alcool(25cl)	4.00€
Peroni(33cl)	5.50€

Les Gotts

Coca/Coca zero(33cl)	3.90€
Oasis/Fanta(33cl)	3.90€
Schweppes(33cl)	3.90€
Ice tea/Sprite(33cl)	3.90€
Orangina(33cl)	3.90€
Redbull(25cl)	4.50€
Jus de fruits(25cl)	3.90€
Sirop/Diabolo	3.00€
Petit Sirop/Diabolo	2.00€
Perrier(33cl)	3.90€
Cidre doux/brut	3.40€
Evian / Badoit (1L)	4.90€
Evian / Badoit (½L)	4.00€
San pellegrino(25cl)	3.00€

Boissons Chaudes

Café/Déca	1.90€
Allongé	2.20€
Café Double	3.50€
Café Crème	2.00€
Café renversé	3.00€
Capuccino	3.90€
Chocolat chaud	3.50€
Chocolat viennois	4.00€
Thé/Tisane	3.00€
Irish coffee	8.00€

Assiettes

ASSIETTE DE FRITES	5.00€
ASSIETTE CHARCUTERIES	12.00€
Accompagnée de salade verte	
ASSIETTE FROMAGES	6.00€
ASSIETTE SALADE VERTE	4.00€

Salades

	PETITE	GRANDE
COMPOSÉ	10.00€	12.00€
Jambon, Champignons, Poivrons, Oignons, Olives		
CHÈVRE CHAUD	11.00€	13.00€
Toasts de chèvre chaud, Miel, Noix		
JURASSIENNE	10.00€	12.00€
Jambon, Comté, Œuf		
MONTAGNE	12.00€	14.00€
Lardons, Pommes de terre, Oignons, Champignons, Œuf		
SUD-OUEST	14.00€	16.00€
Confit d'oignons, Magret de canard, Foie gras		
NORDIQUE	13.00€	15.00€
Saumon fumé, Crevettes, Olives		

Galettes

JAMBON FROMAGE	10.00€
FORESTIÈRE	10.50€
Jambon, Champignons, Fromage	
COMPLÈTE	11.00€
Jambon, Fromage, Œuf	
SUPERCOMPLÈTE	13.00€
Jambon, Fromage, Champignons, Œuf	
NORMANDE	11.00€
Lard, Fromage, Œuf, Crème	
CABRI	11.50€
Lard, Chèvre, Miel, Crème	

SEGUIN	13.00€
Jambon cru fumé, Chèvre, Tomate, Œuf	
BORNANDINE	13.00€
Reblochon, noix, Jambon cru fumé	
BRESSANNE	12.00€
Émincé de volaille, Fromage, Œuf	
NORVÉGIENNE	13.00€
Saumon fumé, Fromage, Citron	
L'ATLANTIQUE	13.00€
Thon, Oignons, Fromage, Crème	
PÉRIGORD	14.50€
Confit d'oignons, Magret de canard, Foie gras	

Accompagnées de salade verte

LES BAMBINI

8.00€

GALETTE ENFANT
JAMBON FRITES
STEAK HACHÉ/POULET FRITES



Desserts

CAFÉ GOURMAND	8.90€
FONDANT AU CHOCOLAT	7.00€
Servis avec boule vanille	
CRÈME BRULÉE	7.00€
CITRON TROMPE ŒIL (UNIQUEMENT L'ÉTÉ)	8.90€
DESSERT DU MOMENT	7.00€

Glaces

VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT AU LAIT,
CAFÉ, CARAMEL, NOIX DE COCO, MANGUE
MENTHE CHOCOLAT, CITRON, FRAMBOISE,
RHUM RAISIN

1 Boule	3.00€	2 Boules	5.50€	3 Boules	7.00€
			Supplément chantilly		1.00€
			Supp coulis /Caramel B.S/ Chocolat		2.00€

Coupe Glacées

MONT BLANC	7.00€
Glace vanille, Crème de marrons, Chantilly	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	7.00€
Glace vanille, Glace chocolat, Chocolat chaud, Chantilly	
CAFÉ LIÉGEOIS	7.00€
Glace vanille, Glace café, Espresso, Chantilly	
LES PROFITEROLES	10.00€
Profiteroles, Glace vanille, Glace café, Chocolat chaud, Chantilly	
BANANA SPLIT	8.00€
Glace chocolat, glace fraise, glace vanille, banane, chocolat chaud, chantilly	
LISBONNE	7.00€
Glace caramel, caramel B.S, chantilly	
LA TROPICAL	7.00€
Glace coco, glace mangue, ananas, chantilly, coulis	

Coupes Alcoolisées

LIMONCELLO	9.50€
Glace citron, limoncello	
GÉNÉRAL	9.50€
Glace vanille, whisky	
VERGER	9.50€
Glace fraise, glace framboise, crème de Mûre	
COLONEL	9.50€
Glace citron, vodka	
ANTILLAISE	9.50€
Glace vanille, Rhum ambré	

Crêpes

CRÊPE SUCRE	4.50€
CRÊPE CITRON	5.50€
CRÊPE MIEL	5.50€
CRÊPE NUTELLA	5.50€
CRÊPE CRÈME DE MARRONS	5.50€
CRÊPE BANANE CHOCOLAT	6.50€
CRÊPE CHOCOLAT	5.50€
CRÊPE PROFITEROLE	7.00€
CRÊPE CARAMEL BEURRE SALÉ	5.50€
CRÊPE CONFITURES	5.50€
Framboise, abricot, fraise	
CRÊPE GRAND MARNIER	7.50€
Supplément boule de glace	3.00€
Supplément Chantilly	1.00€