

Les entrées :

	€
7 Queues de crevettes** au pistou et pignons de pin	8.00
Rillettes au thon et avocat	6.00
Céleri Rémoulade aux crevettes	6.00
Saumon fumé*	7.50
(Portion double)	14.00
Planche de charcuterie*	9.00
(Rosettes, Jambon BODEGA et jambon Sup., Pâté)	

Les Plats :

Cheeseburger 'classic' Bœuf 180g VBF 5%	15.00
Sauce B.B. Burger, Oignons confites, cornichon, cheddar, tomates, salades, frites maison	
Tartare de bœuf 180g VBF 5% préparé, frites Maison/salades	13.00
Suprême de poulet rôti sauce aux champignons, frites maison	13.00
Linguine aux crevettes à la sauce au curry et petit légumes	13.00
Suggestions du jour « Voir Ardoise ».....	
Omelette œufs bio (emmental, champignons, herbes) salades	10.00

Nos croques Bruschetta, pistou, balsamique, salades

Campagnarde, jambon supérieur gratiné à l'emmental	8.90
Sicilienne aubergines, tomates gratinées à la mozzarella	8.90

Nos salades composées, tomates, Haricots verts

Chèvre toasté au miel, jambon Bodega =	12.00
L'océane, avocat, Saumon fumé, crevettes au pistou	13.00
Poulet tandoori, copeaux de parmesan	12.00

Planche de fromage* 1 personne 6.00

(Camembert au lait cru, reblochon, bleu, chèvre) 2 personnes 9.00

Les desserts

Tarte tatin au caramel beurre Salée	6.00
Crème brûlée Matcha	6.00
Cheesecake citron, spéculos et flocon d'avoine	6.90
Dessert du Moment (Voir Ardoise)	
(agrémenter votre dessert d'une glace artisanale pour 1 €)	
Coupe Blue Buoi	6.00
(Noisette, pêche, caramel au beurre salé, crumbles, purée de framboise)	
Coupe Miss Wong	6.90
(mangue, pêche, fruits frais, purée de framboise)	
Coupe liégeois au chocolat	6.00
Dame Blanche	6.00

* Produits partenaire ou industriels

** Produits surgelés ou congelés

Nous cuisinons MAISON avec des produits frais sauf indication contraire.

Liste des allergènes en cours de réalisations.

Prix net

Notre sélection de Vin

(uniquement en accompagnement des plats)

	12cl	25cl	50cl	75cl
<u>Vins Rouges</u>	€	€	€	€
<i>Côtes du Rhones Village aoc Sainte-Cécile 2017</i>	3.50	5.60	9.60	15.00
<i>Bordeaux aoc Château Charron 2015</i>	3.50	5.60	9.60	15.00
<i>Côtes de bourg aoc Château Les Bascauts 2014</i>	3.50	5.60	9.60	15.00
<i>Brouilly aop Andre Volnier 2017</i>	4.50	7.50	13.50	20.00
<i>St Nicolas de Bourgueil aop Michel Laurant 2018</i>	4.50	7.50	13.50	20.00

Vins rosés

<i>C. de Provence aop Maurin des Mauves 2018</i>	4.50	7.50	13.50	19.00
<i>Buzet aoc les prieurs de Fonclair 2018</i>	3.50	5.60	9.60	15.00
<i>Chinon Val de loire 2017 Marie Justine</i>	4.00	7.50	13.50	19.00

Vins Blancs

<i>Chardonnay igp vin de pays d'oc Vignes antiques</i>	3.40	5.60	9.60	15.00
<i>Vaucluse Viognier A. d'Artois igp 2018</i>	4.00	6.50	11.50	17.00
<i>Macon-Village aoc Vignerons de terres secrètes 2018</i>	4.50	7.50	13.50	20.00
<i>Petit Chablis aoc Dom. De la Genillotte 2018</i>	6.00			29.00
<i>Beaujolais aop Cuvé du Ch. Des Loges 2017</i>	4.00	7.50	13.50	20.00

Formules à 13.50 € (midi et soir)

Plat + Entrée ou dessert

ENTREE AU CHOIX à 4.80 €

Assiette de cochonnaille
Tomate à la mozzarella
Rillettes thon

PLAT au CHOIX à 12€uro

Risotto crémeux aux crevettes
Andouillette de Troyes sauce à la moutarde, frites Maison
Faux filet grillé à la fleurs de sel, frites Maison et salade

DESSERT AU CHOIX à 4.80 €

Fromage blanc à la purée de framboise
Crème au caramel de lait
Tiramisu au spéculos
Cheesecake au citron, spéculos, flocon d'avoine (+3€uro)
Crème brûlée MATCHA (+3€uro)

LE BEST SELLER

5cl d'alcool minimum

Piña colada

Dreamy 8.00 €

Origine : deux barmans portoricains se disputent la création de cette boisson. Ramon Marrero Perez proclame l'avoir créée en premier à l'hôtel Hilton Caraïbe de San Juan, Puerto Rico en 1954, utilisant la crème de coco Lopez. Mais Don Ramon Patas Minyota dit qu'il l'a créée au bar Barrachica en 1963. C'est une véritable et merveilleuse concoction fruitée, avec une réelle profondeur de saveur.

Rhum St. James blanc mixé avec jus et purée d'ananas, crème de noix de coco.

Mojito**

trendy 8.00 €

Origine : entre les deux guerres, et surtout pendant la prohibition, Cuba avait une culture du bar connue dans le monde. En fait, lorsque la prohibition avait été annoncée, de nombreuses sociétés organisaient des voyages en bateau vers les îles pour une nuit d'ivresse. Au milieu de cette culture de bar, il y avait des barmans professionnels hautement qualifiés, nombre d'entre eux étaient formés à l'association Cantineros Cuba - La légendaire Havana Bar School. Un des deux bars cubains les plus connus du monde, Bodéguita Del Médico est le bar soupçonné d'avoir préparé le premier mojito.

Menthe sauvage, citron vert, sucre roux pillés ensemble avec une large mesure de rhum St. James blanc, bitter et complété de soda

Caipirinha**

fruta da bahia 8.00 €

Origine : La cachaça, un spiritueux distillé à partir de la canne à sucre est le spiritueux national du Brésil. Et les brésiliens en consomment 20 millions de litres par an !!! Cette boisson utilise du sucre et une variété de citron vert connu sous le nom de 'Limon subtil' qui pousse dans le pays (les citrons verts sont les meilleurs substituant quand ceux-ci ne sont pas disponibles). Son nom signifie « Boisson des petites campagnes ».

Citron vert, sucre roux pillé ensemble avec une large mesure de cachaça blanche.

Long Island Ice Tea

frightening 8.00 €

Origine : une boisson des bars clandestins de la prohibition, le cocktail ressemble à un thé glacé, ce qui explique son nom, déguisant son contenu face aux forces de l'ordre. Son nom était comme un code entre les barmans et les clients qui souhaitaient boire de l'alcool alors que c'était interdit. De nos jours une des boissons favorites des étudiants en raison de la connotation du lourd mélange des 5 alcools avec une pointe de citron et un splash de cola. Sa popularité a envoyé cette boisson dans la famille des classiques les plus connus du monde.

Un lourd mélange de 5 alcools blancs (vodka, tequila, rhum, gin, cointreau) shaké avec du jus de citron et splashé au cola.

COCKTAIL FROU-FROU

À 5.50 €

Soft EXOTIQUE*

Nectar de Banane,
Mangue, Goyave,
orange pressée,
purée de framboise

Hélène COLADA

Onctueux mélange
de jus et de purée
d'ananas, crème de
coco, sirop d'orgeat,
caramel cookies,

18h00 à 22h00

*** Cocktail à 4.5.00 €**

**** Cocktail à 5.50**

Paiements acceptés : CB Visa - American Express -
Espèces Euro - Ticket Restaurant

Prix net

Les Bières

	<u>Pressions</u>	
	25cl	50cl
	€	€
St. Omer blondes 4.0°	3.50	5.00
Dremwell bio rousse 6°	4.50	6.40
Dremwell bio blanche 4.5°	4.50	6.40
Bière du mois		

<u>Bouteilles</u>		€
Heineken 5°	25cl	4.50
Pelforth brune 6°5	25cl	4.50
Hoeggarden blanche 5°	25cl	4.50
Corona 4°6	35.5cl	6.00
Cidre doux 2°	25cl	4.50

Boissons Chaudes

	€
Café expresso Lavazza	2.00
Café crème (avec son pot de lait)	3.60
Chocolat maison	4.00
Café ou Chocolat viennois	5.00
Thé	3.60
(thé vert, jasmin, Ceylan, Earl Grey)	
Infusion	3.60
(tilleul, verveine) menthe fraîche sur demande.	
Grog	6.00
(4cl de Rhum St. James blanc ou brun chaud)	
Viennoiserie	1.80
(selon disponibilité)	
Tartine avec confiture	1.80

Apéritifs

	€
Kir Chardonnay	12 cl 4.00
(Cassis, framboise, pêche, mûre)	
Pastis ou Ricard	4 cl 5.00
Martini rouge ou blanc	4 cl 4.00
Martini 'Spritz'	22cl 6.00
Campari long drink	6 cl 6.00
(sodas ou jus de fruits)	
Américano G	22 cl 7.00
(américano + gin + soda ou jus de fruits)	
Coupe de champagne	10 cl 7.50
Bouteille champagne	75 cl 50.00
(Alberic Duval brut)	

Boissons Fraîches

	€
Perrier	33cl 4.50
Limonade	25cl 3.90
Pepsi, Pepsi max	33cl 3.90
Orangina	25cl 3.90
Schweppes tonic	25cl 3.90
Jus de fruits Granini	25cl 3.90
orange-pamplemousse-tomate-ananas-abricot	
Nectar de fruits verre	33cl 3.90
(mangue-banane-goyave)	
Thé vert glacé maison	4.50
Menthe fraîche, pêche, citron, sucre de canne	
Smoothies jus orange/ananas	6.00
Fruits frais (mangue-kiwi-pommes)	
Orange pressée verre	22cl 3.90
Citron pressée	3.90
Vittel ou badoit	50cl 3.90
Vittel ou badoit	100cl 5.00

Vin au verre 12cl (hors repas)

<u>Rouge</u>	€
Bordeaux aoc	4.00
Côtes de Bourg aoc	4.00
Côtes du Rhône aoc	4.00
Brouilly aop	4.50
St. Nicolas de Bourgueil aop	4.50
<u>Rosés</u>	
Côtes de Provenances aop	4.50
Buzet aop	4.00
Chinon aop	4.50
<u>Blanc</u>	
Chardonnay vin de pays d'Oc igr	4.00
Macon-Village aoc	4.50
Beaujolais aoc	4.50
Petit Chablis aoc	6.00

Prix net