



DU LUNDI AU SAMEDI
de 12h à 14h puis de 19h à 22h

LE DIMANCHE
de 12h à 14h

« Tous nos plats sont faits maison avec des produits locaux et de saison »

NOS SALADES

SAMOSSAS AUX CREVETTES.....7,90€

Samossas de crevettes aux quatre épices, ceviche de légumes d'été, sauce Devil.

BUDDHA BOWL BOOST10,90€

Haricots blancs, lentilles, épinards, pousses de soja, brocolis, courgettes, betteraves, carottes, choux blancs, pommes Granny Smith. Sauce crémeuse au combava.

Supplément poulet 1,50€

CEVICHE DE LOUP & SALADE DE LAPHET THOKE.....11,90€

Ceviche de loup au lait de tigre (marinade au citron, pomme Granny Smith, lait de coco et coriandre), salade (tomates, échalotes et cacahuètes torréfiées) parfumée au thé vert façon birmane. Accompagné de riz gluant coco-citron.

SUGGESTION DE LA SEMAINE11,90€

Demandez-nous ce que notre chef vous a préparé cette semaine !

MARAICHERS
LOCAUX

NOS BURGERS

Accompagnement : Frites maison de pommes de terre ou de patates douces et salade

LE PAS CHICHE.....10,90€

Galette de falafel, sauce cream cheese, tomates, betteraves, choux blancs, carottes, salade, oignons, bun de boulanger.

LE VIAND'ART12,90€

Boeuf charolais, bacon, sauce barbecue, cheddar, tomates, choux blancs, carottes, salade, oignons, bun de boulanger.

LE BURGER DE LA SEMAINE.....12,90€

Demandez-nous ce que notre chef vous a préparé cette semaine !



Végétarien



VIANDE
D'ORIGINE
FRANÇAISE

NOS MENUS

MENU DU JOUR

Plat du jour ou pièce du boucher
+ Dessert au choix*

15,90€

MENU SALADE

Salade au choix, boisson**,
dessert au choix*

15,90€

MENU BURGER

Burger au choix, boisson**,
dessert au choix*

16,90€

MENU P'TIT DUR

Steak haché ou beignet de poisson.
Accompagnement au choix : frites ou poêlée de légumes
Boisson : eau, sirop ou diabolito
Dessert : pancakes, glace 2 boules ou petit creux

9,90€

Supplément 2€ : Mini-Burger en remplacement
du steak haché ou du poisson

MENU SUR LE POUCE

Plat sur le pouce au choix, boisson**,
dessert au choix*

8,90€

* Hors café gourmand

** Eau, soda (hors Lemonaid et Charitea), jus de fruits,
bière Pelforth 25 cl ou vin au verre 12,5 cl

** Supplément 1,20€ pour bière bouteille et Charitea/Lemonaid



SUR LE POUCE

PAN BAGNAT 5,20€

Anchois, tomates, oeufs, salade, oignons, vinaigrette

SALADE DU CHEF 5,90€

Demandez-nous ce qui est en vitrine en ce moment !

Assiette de frites ou de salade 3,50€

PLANCHES A PARTAGER

Pour deux personnes

PLANCHE MIXTE 15€

Sélection de charcuteries et fromages, accompagnés de tapenade ou houmous et croûtons

PLANCHE DU MOMENT 15€

Demandez nous ce que nous proposons en ce moment !

NOS PLATS ET VIANDES

LE PLAT DU JOUR 12,90€

Demandez-nous ce que notre chef vous a préparé aujourd'hui !

LA PIÈCE DU BOUCHER 13,90€

C'est la boucherie qui décide !

Accompagnement du chef.

DEVIL CHICKEN 12,90€

Filets de poulet sautés, accompagnés de riz semi-complet parfumé, légumes d'été (poivrons rouges, tomates, oignons rouges) et sa sauce Devil.

ASSIETTE DU PETIT JARDIN 10,90€

Courgettes grillées, chou fleur rôti, haricots blancs, quinoa soufflé, basilic, olives noires, chicorée rouge, parmesan, zeste de combava, tapenade au basilic, tomates épicées.



NOS DESSERTS

SUGGESTION DU PÂTISSIER 4,10€

Demandez-nous ce que notre chef pâtissier vous a préparé !

DOUBLE BROWNIE CHOCOLAT & CARAMEL 4,90€

Accompagné de sa glace vanille et de sa chantilly maison

PAVLOVA D'ÉTÉ AUX FRUITS ROUGES 4,50€

Sablé vanillé, compotée de fruits rouges, framboises fraîches, menthe, meringue garnie de chantilly mascarpone



TARTE DE LA SEMAINE 4,10€

PANCAKES SUCRE GLACE OU PÂTE À TARTINER À LA NOISETTE*

CAFÉ GOURMAND 6,90€

Desserts faits maison et toujours différents

COUPE DE GLACE

Demandez-nous les différents parfums

1 boule 2,00€

2 boules 3,50€

3 boules 5,00€

LE PETIT CREUX !

Cookies, barre de céréales ... le tout fait maison!

3,00€

* Sans huile de palme



Végétarien





NOS BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Evian	50cl.....	2,90€
San Pellegrino	50cl.....	2,90€
Perrier	50cl.....	2,90€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Oasis Tropical, Orangina Schweppes agrumes, Ice Tea Pêche	33cl.....	2,90€
Jus de fruits et nectars (Pomme, raisin, abricot, orange, poire, tomate, fraise, banane)	25cl.....	2,90€
 Lemonaid + Bio (Citron vert, fruit de la passion, orange sanguine, citron gingembre)	33cl.....	3,90€
 ChariTea + Bio (Thé vert citron/gingembre, rooibos passion, maté orange, thé noir citron)	33cl.....	3,90€
Diabolo	30cl.....	2,90€
Sirop à l'eau	30cl.....	1,90€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,40€
Décaféiné	1,40€
Café allongé	1,50€
Double expresso	2,40€
Café latte	2,40€
Café noisette	1,60€
Cappuccino	3,30€
Thé Dammann	3,00€
<i>Thés verts Bali, jasmin, menthe. Thés noirs caramel, vanille, fruits rouges, Jardin bleu, coquelicot gourmand, Ceylan.</i>		
Chocolat chaud	3,20€



BIÈRES PRESSION

Pelforth 4,5°	25cl.....	3,00€
	50cl.....	5,30€
Ciney blonde 7°	25cl.....	3,90€
	50cl.....	6,70€
Lagunitas IPA 6,2°	25cl.....	4,20€
	50cl.....	7,00€
Monaco	25cl.....	3,60€
	50cl.....	6,20€
Panaché	25cl.....	3,20€
	50cl.....	5,50€
Supplément sirop	0,50€




BIÈRES BOUTEILLES

Bière de sélection locale	33cl.....	5,20€
Bière du moment	33cl.....	4,90€
Desperados	33cl.....	4,20€



COCKTAIL

Spritz	14cl.....	7,50€
--------	-----------	--------------

VINS EN BOUTEILLE

● Entre Ciel et Terre – Vignoble Kennel – IGP Terre du Midi	75cl.....	18,00€
● Château Saint-Julien – AOC Coteaux du Varois	75cl.....	22,00€
 ● Le Fil d'Ariane – Domaine des Peirecedes – AOP Côtes de Provence Bio	75cl.....	19,00€
● Château Saint-Julien – AOC Coteaux du Varois	75cl.....	22,00€
 ● Château La Tulipe Noire – Domaine des Peirecedes – AOP Côtes de Provence Bio	75cl.....	24,00€
● Entre Ciel et Terre – Vignoble Kennel – IGP Terre du Midi	75cl.....	18,00€
 ● Château La Tulipe Noire – Domaine des Peirecedes – AOP Côtes de Provence Bio	75cl.....	23,00€

VINS AU VERRE

● Domaine des Peirecedes – IGP	12,5 cl / 25 cl / 50 cl.....	3,10€ / 5,50€ / 9,90€
 ● Domaine des Peirecedes – AOP	12,5 cl / 25 cl / 50 cl.....	3,40€ / 6,00€ / 11€
 ● Domaine des Peirecedes – AOP	12,5 cl / 25 cl / 50 cl.....	3,40€ / 6,00€ / 11€