



**DU MARDI AU SAMEDI**  
de 12h à 14h puis de 19h à 22h

**DIMANCHE ET LUNDI**  
de 12h à 14h

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

## NOS SALADES

### BUDDHA BOWL BOOST .....10,90€

Haricots blancs, lentilles, épinards, 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.

MARAICHERS  
LOCAUX

## NOS BURGERS

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

### LE FENOULL'ART .....10,90€

Galette de courgettes au quinoa, sauce cream cheese au combava, brie, tomates, betteraves, choux blancs, carottes, salade, oignons, bun de boulanger.

### LE VIAND'ART .....12,90€

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 !

Assiette de frites ou de salade composée.....3,50€

## NOS MENUS

### MENU DU JOUR

Plat du jour, pièce du boucher, ou suggestion de la semaine, boisson\*\*, dessert au choix\*

17,50€

### 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 diabolo  
Dessert : pancakes, glace 2 boules ou petit creux

9,90€

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

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



Végétarien



VIANDE  
D'ORIGINE  
FRANÇAISE



## PLANCHES A PARTAGER

Pour deux personnes

**PLANCHE MIXTE** .....15€

Sélection de charcuteries et fromages, accompagnés de tapenade ou houmous maison et croûtons à l'huile d'ail

**PLANCHE VEGETARIENNE** .....15€

Salade de pois chiches aux épices, tomates au pesto et aux pignons, sélection de deux fromages, tapenade ou houmous maison et croûtons à l'huile d'ail

**PLANCHE DU SOIR** .....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.

**SUGGESTION DE LA SEMAINE** ..... 11,90€

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

CUISINE  
MAISON

## NOS DESSERTS

**TARTE DE LA SEMAINE** ..... 4,10€

**DOUBLE BROWNIE CHOCOLAT  
& CAMEL** .....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

**PANCAKES SUCRE GLACE OU  
PÂTE À TARTINER À LA NOISETTE\*** ..... 3,00€

**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





VIANDE  
D'ORIGINE  
FRANÇAISE

# NOS BOISSONS

## EAUX MINÉRALES

Evian	50cl.....	<b>2,90€</b>
San Pellegrino	50cl.....	<b>2,90€</b>
Perrier	50cl.....	<b>2,90€</b>

## BOISSONS FRAICHES

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

## BOISSONS CHAUDES

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



## BIÈRES PRESSION

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



## BIÈRES BOUTEILLES

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



## COCKTAIL

Spritz	14cl.....	<b>7,50€</b>
--------	-----------	--------------

## VINS EN BOUTEILLE

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

## VINS AU VERRE

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