



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

SAMEDI ET DIMANCHE
de 12h à 14h

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

NOS SALADES

SALADE AUTOMNALE 11,90€

Feuilleté de chèvre à la figue, chicorée rouge, scarole, figues de Solliès rôties, cerneaux de noix, croûtons.

LE BENTO DU CHEF 12,50€

AU CHOIX : boeuf ou saumon teriyaki, aubergines au miso, riz rond japonais au gingembre, edamame, concombres vinaigrés, pickle.

MARAICHERS
LOCAUX

NOS BURGERS

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

LE VEG'ART 11,90€

Galette de légumes de saison (carottes, potimarron, quinoa et lentilles corails), rösty de pommes de terre, sauce au poivre vert, champignons au soja, camembert, scarole, bun de boulanger.

LE CAMPAGN'ART 13,50€

Boeuf charolais, galette de pommes de terre, sauce au poivre vert, cheddar, champignons frais émincés, échalotes caramélisées, scarole, 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*

17,90€

MENU SALADE

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

16,50€

MENU BURGER

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

17,50€

MENU P'TIT DUR

(réservé aux enfants de moins de 10 ans)

Steak haché ou nuggets de poulet maison.

Accompagnement au choix : frites de pommes de terre ou poêlée de légumes.

Boisson : eau, sirop ou diabolo

Dessert : pancakes, glace 1 boule ou cookie

9,90€

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

Supplément 1€ : Frites de patates douces en remplacement des frites de pommes de terre

* 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 MIXTE15€

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

PLANCHE VEGETARIENNE15€

Salade de pois chiches aux épices, samossas végétariens, sélection de deux fromages, tapenade ou houmous maison et croûtons à l'huile d'ail

PLANCHE DU SOIR15€

Demandez nous ce que nous proposons en ce moment !

NOS PLATS ET VIANDES

LE PLAT DU JOUR13,50€

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

LA PIÈCE DU BOUCHER13,90€

C'est la boucherie qui décide !

Accompagnement du chef.

CURRY JUNGLE13,50€

Créée du jour, potimarron, carottes, pommes granny smith, lait de coco, curry rouge et jaune.

SUGGESTION DE LA SEMAINE12,90€

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

CUISINE
MAISON

NOS DESSERTS

TARTE DE LA SEMAINE4,50€

GATEAU GOURMAND AU CHOCOLAT, PRALINÉ, ECLATS DE PRALIN4,90€

Accompagné de crème anglaise, et de sa chantilly maison
Supplément glace 1,20€

CRÈME BRÛLÉE4,50€

Demandez-nous la saveur du moment !

SUGGESTION DU PÂTISSIER4,50€

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!

3,50€

* Sans huile de palme



Végétarien





VIANDE
D'ORIGINE
FRANÇAISE

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€
Thés verts Bali, jasmin, menthe. Thés noirs caramel, vanille, fruits rouges, Jardin bleu, coquelicot gourmand, Ceylan.		
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€