

TAPAS	CAVIAR D'AUBERGINES À LA BROUSSE DE VACHE, PAIN PITA 🌿	5€
	TARTINABLE DE CHORIZO, CROÛTONS	5€
	ASSIETTE DE FRITES DE POMMES DE TERRE 🌿	4€
	ASSIETTE DE FRITES DE PATATES DOUCES 🌿	5€
	ASSIETTE DE FRITES DE POMMES DE TERRE AUX HERBES DE PROVENCE 🌿	4,50€

À partager ou pas !

LA PLANCHE MIXTE 17€

Sélection de fromages et charcuteries, olives noires aux herbes.

PLANCHE DE TAPAS 18€

Tartinable de chorizo, caviar d'aubergines à la brousse de vache, poulet croustillant sauce César, pita, croûtons.

Uniquement le soir

NOS BURGERS	<i>Accompagnements : frites de pommes de terre maison, salade verte et sauce maison. Frites de patates douces en accompagnement : supplément de 1€ par portion. Portion double de frites : supplément de 2€.</i>	
	LE CLASSIC	15€
	Steak de boeuf, sauce cruda (sauce aux tomates fraîches et poivrons), cheddar, oignons rouges, salade.	
	LE VEGGIE 🌿	16€
	Aubergines et poivrons grillés, sauce à la patate douce, brousse de vache aux herbes, oignons frits, salade.	
NOS PLATS	LE CÉSAR	16€
	Poulet croustillant, sauce César, parmesan, oignons frits, salade.	
	LE BURGER DE LA SEMAINE	17€
	Demandez-nous ce que notre chef vous a préparé cette semaine !	
	L'EURASIA 🌿	17€
	Riz aux queues d'asperges et gingembre frais, lit de purée de patates douces au miel, confit d'oignons rouges au vinaigre de framboise, têtes d'asperges au soja, panisses frites au cajun.	
	LE TARTARE DU MOMENT	18€
Demandez-nous la recette du moment ! Servi avec frites et salade.		
LE CURRY JAUNE VINDALOO 🌿	17€	
Poulet mariné à l'ail et au gingembre, sauce curry Vinday au lait de coco agrémentée de carottes, oignons, ananas, pommes et bananes. Accompagné de riz aux herbes et oignons frits.		
LA SUGGESTION DU CHEF	de 17€ à 20€	
Chaque semaine, un plat gourmand vous est proposé par le chef !		
LA PIÈCE DU BOUCHER	de 17€ à 24€	
C'est la boucherie qui décide ! Accompagnement du chef.		



🌿 VÉGÉTARIEN
🌿 PIMENTÉ

Viandes d'origine européenne



LE BUDDHA BOWL

Riz vinaigré, crevettes au teriyaki, asperges au soja, chou chinois au togarashi, pickles de chou rouge, salade.
Option végétarien 🌱 : tofu au teriyaki

17€

LA BOEUF THAÏ 🌱

Faux-filet sauce spicy, vermicelles de riz, tomates cerises, oignons, carottes, gingembre, cacahuètes, coriandre, salade. Sauce thaï traditionnelle.
Option végétarien 🌱 : tofu au teriyaki

17€

LE MENU VERTICAL'ART

Plat au choix (salade, burger ou plat) boisson*, dessert au choix**

22€

MENU P'TIT DUR (-10 ANS)

Steak haché, nuggets de poulet maison, ou falafels accompagné(s) de frites de pommes de terre.
Boisson : eau, sirop ou diabolo.
Dessert : tigré, cookie, glace 1 boule ou gaufre avec supplément de 1€.

11€

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

** Café gourmand avec supplément de 2,50€. Thé gourmand avec supplément de 4€.

La Touche Sucrée

DESSERTS MAISON

Demandez à nos serveurs ce qu'il y a en vitrine !

5€

CAFÉ GOURMAND

Assortiment de 3 desserts maison et sa glace vanille (thé gourmand +1€).

8,50€

LE COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

3€

LE TIGRÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

3€

LE COOKIE AUX M&M'S

3€

LE CARRÉ PÉCAN AU SIROP D'ÉRABLE

3€

LA GAUFRE DE BRUXELLES*

3€

Accompagnement(s) au choix :

Sucre glace +0,50€

Pâte à tartiner Nutella +0,50€

Boule de glace (vanille, fraise ou chocolat) +1,00€

Chantilly +0,50€

*jusqu'à 18h

LA BARRE DE CÉRÉALES MAISON

3€

Nos glaces

1 BOULE 2,00€

Parfums au choix

2 BOULES 3,50€

Parfums au choix

3 BOULES 5,00€

Parfums au choix

Parfums : vanille, chocolat, fraise

