

<b>TAPAS</b>	<b>LA FORESTIÈRE</b> : crème de champignons et noisettes grillées. Croûtons. 	<b>5€</b>
	<b>HOUMOUS DU SUD</b> : houmous au tahini, citron et coriandre. Croûtons. 	<b>5€</b>
	<b>BOL DE FRITES DE POMMES DE TERRE</b> 	<b>4€</b>
	<b>BOL DE FRITES DE PATATES DOUCES</b> 	<b>5€</b>

*Uniquement le soir*

*À partager ou pas !*

#### LA PLANCHE ASIATIQUE

Nem au poulet et végétarien, samossas, brochettes yakitori, et ses sauces.

**18€**

#### PLANCHE APÉRO

Croque-monsieur au jambon et à la tartufata, crème forestière et houmous du Sud. Croûtons

**16€**

#### PLANCHE APÉRO VÉGÉ

Sélection de fromages, crème forestière et houmous du Sud. Croûtons.

**16€**

### NOS BURGERS

*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€.*

#### LE CLASSIC

Steak de boeuf, sauce cruda (sauce aux tomates fraîches et poivrons), cheddar, oignons rouges, salade.

**15€**

#### LE BIQUETTE

Pavé de butternut grillé, chèvre, cream cheese aux pignons et au miel, champignons, oignons frits, salade.

**16€**

#### LE MONT POULET

Poulet grillé, bacon, reblochon, confit d'oignons, cream cheese aux herbes, salade.

**17€**

#### LE BURGER DE LA SEMAINE

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

**17€**

### NOS PLATS

#### LA GRATINADE

Gratin de gnocchis (de Emanà Pasta de Hyères), tartufata, tombée de champignons, crème, parmesan. Accompagné de salade.

**16€**

#### LE CURRY DU CHEF

Curry Panang : poulet mariné à l'ail et au gingembre, carottes, courgettes, oignons, poivrons, citronnelle, feuilles de kéfir, gingembre, lait de coco. Servi avec du riz aux herbes et oignons frits.

**17€**

#### LE FESTIN D'AUTOMNE\*

Effiloché de confit de canard au vin, purée de butternut au miel et à la sauge, champignons snackés, croustillant de bacon, noisettes concassées, pickles d'oignons rouges.

\* Supplément de 2€ appliqué sur le menu

**19€**

#### LA PIÈCE DU BOUCHER\*

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

\* Supplément appliqué sur le menu, demandez nous !

**de 17€ à 23€**

#### LA SUGGESTION DU CHEF\*

Chaque semaine, un plat gourmand vous est proposé par le chef !

**de 17€ à 20€**

 **VÉGÉTARIEN**

Viandes d'origine européenne





**LA CROUSTINE** 🍃**16€**

Endives, fromage bleu, pommes Granny Smith, noix. Sauce au miel et vinaigre balsamique. Lit de boulghour sauce yogumina : citron, yaourt, cumin.

**LA PASTILLA\*****18€**

Pastilla de poulet, chèvre, miel, amandes, cannelle, herbes. Servie avec une salade fraîcheur : tomates concassées, échalotes, herbes, concombres.

\* Supplément de 1€ appliqué sur le menu

**LE MENU VERTICAL'ART****22€**

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

**MENU P'TIT DUR (-10 ANS)****11€**

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

\* Eau, soda, jus de fruits. Autres boissons possibles avec supplément de 1€, demandez-nous !

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

## La Touche Sucrée

**DESSERTS MAISON****5€**

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

**CAFÉ GOURMAND****8,50€**

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

**LE MUFFIN PUMPKIN À LA CANNELLE****3€****LE TIGRÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT****3€****LE COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT****3€****LE COOKIE AU BEURRE DE CACAHUÈTES ET PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR****3€****LE YAOURT GLACÉ** (Demandez à nos serveurs le choix de toppings)**3,50€****LA GAUFRE DE BRUXELLES\*****3€****LA GAUFRE "BANGER" (DOUBLE GAUFRE - DOUBLE ACCOMPAGNEMENT !)****5€**

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

**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

