

Burgers

VEGGIE FRIENDLY
Tous nos Césars sont disponibles en version végétarienne (Pané de Sarrasin lentilles et poireaux)
100% Veggie!

P'tit Burger : Pain, steak haché VBF*, salade, tomate, cheddar et sauce ketchup - mayonnaïse	4,90€
Bacon : Pain, steak haché frais VBF*, tomate, salade, cheddar, bacon, sauce oignons	8,00€
Authentique : Pain, steak haché VBF*, pickles, oignons rouges, emmental, ketchup et moutarde	8,40€
Dallas : Pain, effiloché de porc braisé aux épices, coleslaw, cheddar, pickles, moutarde et sauce barbecue	8,40€
Curry : Pain, filet de volaille croustillant, cheddar, tomate, salade et sauce curry	7,90€

Fish : Pain, filet de colin croustillant, cheddar, tomate, salade et sauce tartare citronnée	7,90€
---	-------

Rossini : Pain, steak haché VBF*, oignons confits, salade, terrine de foie gras de canard et sel de Guérande	10,50€
---	--------

Menu Burger 1 Burger au choix + 4,90€ =
1 Burger + 1 accompagnement ou 1 dessert + 1 boisson 33 cl*

Hot Dog

Original : Saucisse au bacon, oignons confits, bacon croustillant, oignons grillés et sauce moutarde à l'ancienne	7,90€
--	-------

Menu Hot Dog 1 hot dog + 4,90€ =
1 hot dog + 1 accompagnement ou 1 dessert + 1 boisson 33 cl*

Accompagnements

Frites	3,20€
P'tite soupe	3,80€
P'tite salade	3,80€

Salades à composer

Accompagnées d'un petit pain

1 base + 1 garniture + 1 assaisonnement + 1 topping	8,70€
1 base + 2 garnitures + 1 assaisonnement + 1 topping	10,40€

1/Choisissez votre base :

- Crudités** : Salade de saison, carotte râpée, maïs, tomates quartiers, concombre, chou blanc, ciboulette
- Pâtes** : Sauce pesto, roquette, tomates séchées et olives noires
- Céréales** : Salade de saison, mélange de céréales (quinoa, boulgour, lentilles), poivrons, tomates quartiers, concombre, pois chiche et persil

2/Choisissez votre garniture :

- Jambon cru** - Tranches de jambon Serrano
- Emincé de poulet** - Mariné aux herbes fraîches
- Effiloché de porc** - Confit aux épices douces
- Emietté de saumon cuit** - À l'huile d'olive et aneth
- Mozzarella fraîche** - Au lait de vache
- Feta fraîche AOP** - Au lait de brebis, à l'huile d'olive et herbes fraîches

3/Choisissez votre assaisonnement et votre topping:

- | | |
|---------------------------|--------------------|
| Vinaigrette balsamique | Oignons frits |
| Vinaigrette à la moutarde | Croûtons |
| Huile d'olive citronnée | Graines croquantes |

Menu Salade 1 salade composée au choix + 4,90€ =
1 salade + 1 accompagnement ou 1 dessert + 1 boisson 33 cl*

Les P'tites Bouchées

Accompagnées d'une sauce au choix (tartare, curry, barbecue)

Bouchées de volailles croustillantes	5,50€
Boulettes de légumes et céréales	4,90€
Filets de colin croustillants	5,50€

Menu P'tites Bouchées 1 P'tites Bouchées au choix + 4,90€ =
1 P'tites Bouchées + 1 accompagnement ou 1 dessert + 1 boisson 33 cl*

Pâtes Italiennes

Pâtes au blé dur servies al dente

Napolitaine : Sauce tomate, fines herbes et pétales de fromage Grana Padano AOP	7,00€
Bolognaise : Viande de boeuf hâchée, sauce tomate, fines herbes et pétales de fromage Grana Padano AOP	7,90€
4 fromages : Sauce 4 fromages et pétales de fromage Grana Padano AOP	8,40€
Forestière : Emincé de poulet, sauce champignons, pétales de fromage Grana Padano AOP	8,90€
Saumon : Emietté de saumon, sauce saumon à l'aneth et pétales de fromage Grana Padano AOP	9,90€

Menu Pâte 1 pâte italienne au choix + 4,90€ =
1 pâte + 1 accompagnement ou 1 dessert + 1 boisson 33 cl*

Soupe de saison

460 ml

Soupe du moment	6,40€
-----------------	-------

Menu Soupe 1 soupe de saison + 4,90€ =
1 soupe + 1 accompagnement ou 1 dessert + 1 boisson 33 cl*

Menu Enfant*

Jusqu'à 12 ans 8,90€

1 steak haché <i>ou</i> 1 P'tit César <i>ou</i> 2 Aiguillettes de colin croustillantes	+	Pâtes <i>ou</i> Frites	+	1 compote enfant <i>ou</i> 1 yaourt à boire <i>ou</i> 1 glace enfant	+	1 Sirop <i>ou</i> 1 Capri-Sun <i>ou</i> 1 Evian
--	---	------------------------------	---	--	---	---

Fromages et Desserts

Fromages	Fromage affiné	2,60€
	Fromage blanc nature ou avec coulis de fruits	2,60€
Desserts gourmands	Yaourts fermiers	2,60€
	Pâtisseries (individuelle ou à la part)	à partir de 3,50€
	Pot de glace artisanale	3,50€

Envies de fruits	Compote de fruits	2,60€
	Fruits frais à croquer	2,90€

Crêpes et Gaufres	Crêpe - 1 topping inclus	3,50€
	Gaufre - 1 topping inclus	3,90€

Supplément par topping : chantilly, Nutella®, confiture, caramel, coulis de fruit rouge, chocolat et sirop d'érable 0,50€

Boissons Fraîches

Evian®	50 cl	2,50€		
Badoit® verte	33 cl	2,50€	50 cl	3,50€*
Badoit® bulles de fruits	40 cl	3,00€*		
Volvic® aromatisée	50 cl	3,50€*		
Minute Maid®	33 cl	2,50€		
Granini®	33 cl	2,50€		
Sodas	33 cl	2,50€	50 cl	3,50€*

* + 1€ dans le menu

Bières

1664® Blonde pression	25 cl	3,50€**	50 cl	6,40€
Mont Blanc (Blanche/Blonde/Roussel) bouteille	33 cl	5,50€		
Grimbergen® du moment pression	25 cl	3,50€**	50 cl	6,40€

** + 1€ dans le menu

Vin au Verre *

Sélection «Greg et Juj» Domaine Robert Vic - Pays d'Oc

Blanc (Sauvignon blanc/Terret Bourrel) 12,5°	12 cl	3,20€**	75 cl	18,00€
Rosé (Grenache noir/Pinot noir) 12,5°	12 cl	3,20€**	75 cl	18,00€
Rouge (Syrah/Marselan) 13°	12 cl	3,20€**	75 cl	18,00€

** + 1€ dans le menu

Boissons Chaudes

Café	Expresso/ Expresso décaféiné	1,90€
	Café long/ Café long décaféiné	1,90€
	Double Expresso/ Décaféiné	2,60€
	Petit crème	2,00€
	Grand crème	2,80€
	Café viennois	3,20€
	Cappuccino	3,20€
Chocolat	Chocolat chaud	3,00€
	Chocolat viennois	3,20€
Thé Grandes Origines	Earl Grey, Thé vert à la menthe, Ceylan	2,60€
Thé parfumé	Thé Vanille, Thé Agrumes	2,60€
Infusion	Verveine	2,60€
Sirops/toppings	En supplément, disponibles sur demande	0,50€



* Voir carte des boissons.

Burgers

VEGGIE FRIENDLY
Tous nos Césars sont disponibles en version végétarienne (Pané de Sarrasin lentilles et poireaux)
100% Veggie!

P'tit Burger : Pain, steak haché VBF*, salade, tomate, cheddar et sauce ketchup - mayonnaïse	4,90€
Bacon : Pain, steak haché frais VBF*, tomate, salade, cheddar, bacon, sauce oignons	8,00€
Authentique : Pain, steak haché VBF*, pickles, oignons rouges, emmental, ketchup et moutarde	8,40€
Dallas : Pain, effiloché de porc braisé aux épices, coleslaw, cheddar, pickles, moutarde et sauce barbecue	8,40€
Curry : Pain, filet de volaille croustillant, cheddar, tomate, salade et sauce curry	7,90€

Fish : Pain, filet de colin croustillant, cheddar, tomate, salade et sauce tartare citronnée	7,90€
---	-------

Rossini : Pain, steak haché VBF*, oignons confits, salade, terrine de foie gras de canard et sel de Guérande	10,50€
---	--------

Menu Burger 1 Burger au choix + 4,90€ =
1 Burger + 1 accompagnement ou 1 dessert + 1 boisson 33 cl*

Hot Dog

Original : Saucisse au bacon, oignons confits, bacon croustillant, oignons grillés et sauce moutarde à l'ancienne	7,90€
--	-------

Menu Hot Dog 1 hot dog + 4,90€ =
1 hot dog + 1 accompagnement ou 1 dessert + 1 boisson 33 cl*

Accompagnements

Frites	3,20€
P'tite soupe	3,80€
P'tite salade	3,80€

Salades à composer

Accompagnées d'un petit pain

1 base + 1 garniture + 1 assaisonnement + 1 topping	8,70€
1 base + 2 garnitures + 1 assaisonnement + 1 topping	10,40€

1/Choisissez votre base :

- Crudités** : Salade de saison, carotte râpée, maïs, tomates quartiers, concombre, chou blanc, ciboulette
- Pâtes** : Sauce pesto, roquette, tomates séchées et olives noires
- Céréales** : Salade de saison, mélange de céréales (quinoa, boulgour, lentilles), poivrons, tomates quartiers, concombre, pois chiche et persil

2/Choisissez votre garniture :

- Jambon cru** - Tranches de jambon Serrano
- Emincé de poulet** - Mariné aux herbes fraîches
- Effiloché de porc** - Confit aux épices douces
- Emietté de saumon cuit** - À l'huile d'olive et aneth
- Mozzarella fraîche** - Au lait de vache
- Feta fraîche AOP** - Au lait de brebis, à l'huile d'olive et herbes fraîches

3/Choisissez votre assaisonnement et votre topping:

- Vinaigrette balsamique
- Vinaigrette à la moutarde
- Huile d'olive citronnée
- Oignons frits
- Croûtons
- Graines croquantes

Menu Salade 1 salade composée au choix + 4,90€ =
1 salade + 1 accompagnement ou 1 dessert + 1 boisson 33 cl*

Les P'tites Bouchées

Accompagnées d'une sauce au choix (tartare, curry, barbecue)

Bouchées de volailles croustillantes	5,50€
Boulettes de légumes et céréales	4,90€
Filets de colin croustillants	5,50€

Menu P'tites Bouchées 1 P'tites Bouchées au choix + 4,90€ =
1 P'tites Bouchées + 1 accompagnement ou 1 dessert + 1 boisson 33 cl*

Pâtes Italiennes

Pâtes au blé dur servies al dente

Napolitaine : Sauce tomate, fines herbes et pétales de fromage Grana Padano AOP	7,00€
Bolognaise : Viande de boeuf hâchée, sauce tomate, fines herbes et pétales de fromage Grana Padano AOP	7,90€
4 fromages : Sauce 4 fromages et pétales de fromage Grana Padano AOP	8,40€
Forestière : Emincé de poulet, sauce champignons, pétales de fromage Grana Padano AOP	8,90€
Saumon : Emietté de saumon, sauce saumon à l'aneth et pétales de fromage Grana Padano AOP	9,90€

Menu Pâte 1 pâte italienne au choix + 4,90€ =
1 pâte + 1 accompagnement ou 1 dessert + 1 boisson 33 cl*

Soupe de saison

460 ml

Soupe du moment	6,40€
-----------------	-------

Menu Soupe 1 soupe de saison + 4,90€ =
1 soupe + 1 accompagnement ou 1 dessert + 1 boisson 33 cl*

Menu Enfant*

Jusqu'à 12 ans 8,90€

1 steak haché <i>ou</i> 1 P'tit César <i>ou</i> 2 Aiguillettes de colin croustillantes	+	Pâtes <i>ou</i> Frites	+	1 compote enfant <i>ou</i> 1 yaourt à boire <i>ou</i> 1 glace enfant	+	1 Sirop <i>ou</i> 1 Capri-Sun <i>ou</i> 1 Evian
--	---	------------------------------	---	--	---	---

Fromages et Desserts

Fromages	Fromage affiné	2,60€
	Fromage blanc nature ou avec coulis de fruits	2,60€
Desserts gourmands	Yaourts fermiers	2,60€
	Pâtisseries (individuelle ou à la part)	à partir de 3,50€
	Pot de glace artisanale	3,50€
Envies de fruits	Compote de fruits	2,60€
	Fruits frais à croquer	2,90€
Crêpes et Gaufres	Crêpe - 1 topping inclus	3,50€
	Gaufre - 1 topping inclus	3,90€
	Supplément par topping : chantilly, Nutella®, confiture, caramel, coulis de fruit rouge, chocolat et sirop d'érable	0,50€

Boissons Fraîches

Evian®	50 cl	2,50€
Badoit® verte	33 cl	2,50€
Badoit® bulles de fruits	40 cl	3,00€*
Volvic® aromatisée	50 cl	3,50€*
Minute Maid®	33 cl	2,50€
Granini®	33 cl	2,50€
Sodas	33 cl	2,50€
	50 cl	3,50€*

* + 1€ dans le menu

Bières

1664® Blonde pression	25 cl	3,50€**	50 cl	6,40€
Mont Blanc (Blanche/Blonde/Roussel) bouteille	33 cl	5,50€		
Grimbergen® du moment pression	25 cl	3,50€**	50 cl	6,40€

** + 1€ dans le menu

Vin au Verre *

Sélection «Greg et Juj» Domaine Robert Vic - Pays d'Oc

Blanc (Sauvignon blanc/Terret Bourrel) 12,5°	12 cl	3,20€**	75 cl	18,00€
Rosé (Grenache noir/Pinot noir) 12,5°	12 cl	3,20€**	75 cl	18,00€
Rouge (Syrah/Marselan) 13°	12 cl	3,20€**	75 cl	18,00€

** + 1€ dans le menu

Boissons Chaudes

Café	Expresso/ Espresso décaféiné	1,90€
	Café long/ Café long décaféiné	1,90€
	Double Expresso/ Décaféiné	2,60€
	Petit crème	2,00€
	Grand crème	2,80€
	Café viennois	3,20€
	Cappuccino	3,20€
Chocolat	Chocolat chaud	3,00€
	Chocolat viennois	3,20€
Thé Grandes Origines	Earl Grey, Thé vert à la menthe, Ceylan	2,60€
Thé parfumé	Thé Vanille, Thé Agrumes	2,60€
Infusion	Verveine	2,60€
Sirops/toppings	En supplément, disponibles sur demande	0,50€



* Voir carte des boissons.