



FORMULE MIDI

Entrée + Plat / Plat + Dessert

19,50€

Entrée + Plat + Dessert

22,50€

OUVERT LE MIDI

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30

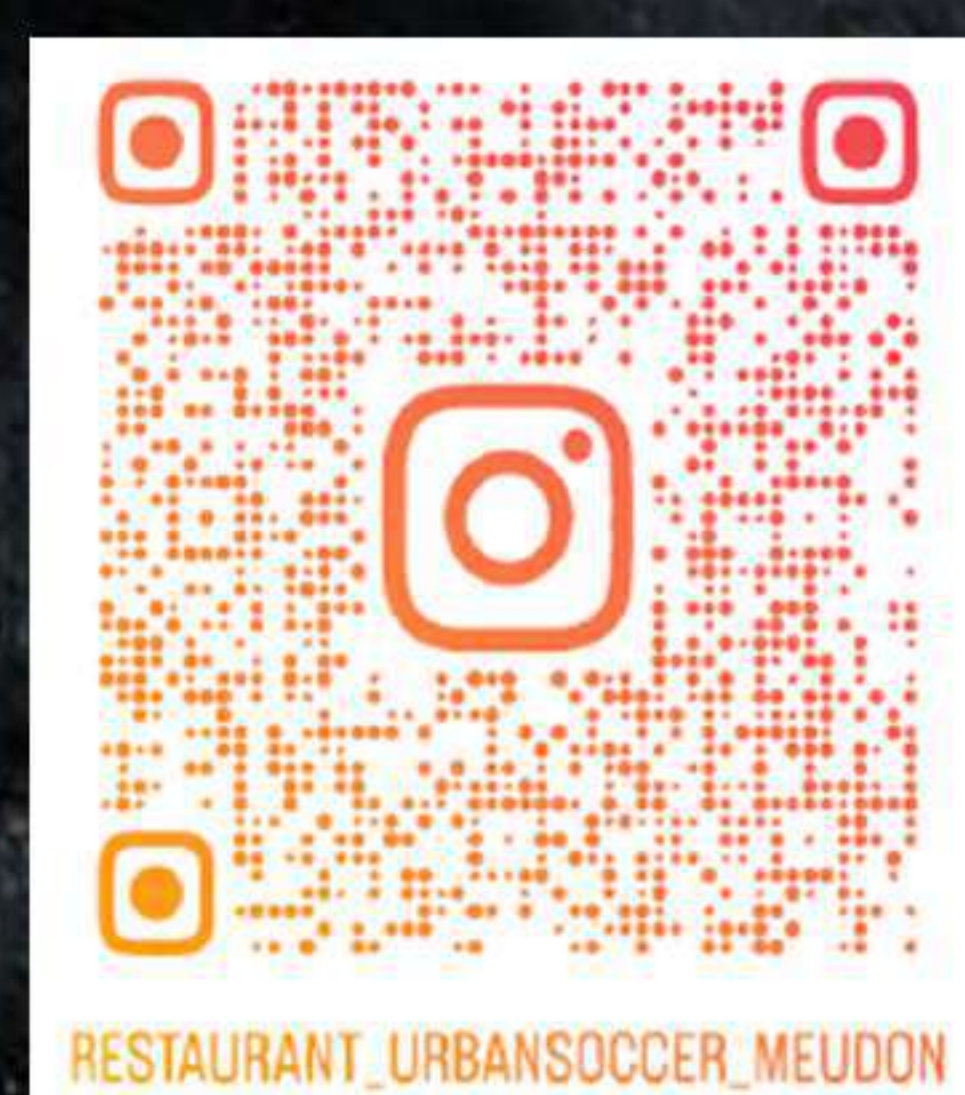
ET LE SOIR

Du lundi au jeudi de 20h à 22h30

Réservation au 01.78.16.43.94

50 Route forestière de la Mare Adam
92360 Meudon la Forêt

La liste des allergènes est
disponible à la demande



LES BIÈRES PRESSIONS

25cl | 50cl | 3L

HEINEKEN 4€ | 7.60€ | 42€

Bière blonde 5°

DESPARADOS 4.50€ | 8.80€ | 50€

Bière blonde aromatisée à la tequilla 5.9°

AFFLIGEM 4.20€ | 8.20€ | 46€

Bière blonde belge d'Abbaye 6.7°

PANACHÉ 4.30€ | 8€

Bière blonde (Heinekein) et limonade

MONACO 4.30€ | 8€

Panaché avec du sirop de grenadine

PICON 4.30€ | 8€

Bière blonde et picon

LES VINS

Verre 12cl | Demi Pichet 25cl | Pichet 50cl | Bouteille

ROSÉ 4€ | 7.50€ | 14€ | 22€

Côtes de Provence Valadas

ROUGE 4.50€ | 7.50€ | 15€ | 33€

Côtes du Rhône Guigal

BLANC 4.50€ | 7.50€ | 14€ | 35€

Bourgogne Petit Chablis

LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA 3.80€

Original 33cl

COCA COLA ZERO 3.80€

Sans sucre 33cl

ORANGINA 3.80€

Orange 25cl

FANTA 3.80€

Orange 25cl

FUZZTEA 3.80€

Thé glacé à la pêche 25cl

Tropico 3.80€

Tropical 25cl

LES BIÈRES BOUTEILLES

EDELWEISS 5.70€

Bière blanche 5° 33cl

MORT SUBITE KRIEK LAMBIC 5.30€

Bière aromatisée à la cerise 4° 37.5cl

SUPERBOCK 4€

Bière blonde portugaise fruitée 5.2° 25cl

DUVEL 5.60€

Bière belge fruitée 8.5° 33cl

HEINEKEIN 00 4.50€

Bière blonde sans alcool 33cl

Gallia 5.70€

Bière brassée à Paris 5° 33cl

LES EAUX MINÉRALES

VITTEL 3.50€^(50cl) | 5€^(1L)

Eau minérale naturelle

SAN PELLEGRINO 4€^(50cl) | 5.80€^(1L)

Eau minérale gazeuse

PERRIER 3.80€^(25cl)

Eau minérale gazeuse

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 2€

DOUBLE EXPRESSO 3.50€

THÉ DAMMAN FRÈRES 4.50€

Touareg (thé vert aromatisé à la menthe)

Ceylan O.P (thé noir)



À PARTAGER

(uniquement le soir)

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 7.50€

ASSIETTE DE FROMAGES 8€

NACHOS (Guacamole, sauce salsa, cheddar affiné) **9€**

NOS PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE

2 personnes **11.50€**

4 personnes **18.50€**

PLANCHE DE FROMAGES

2 personnes **12€**

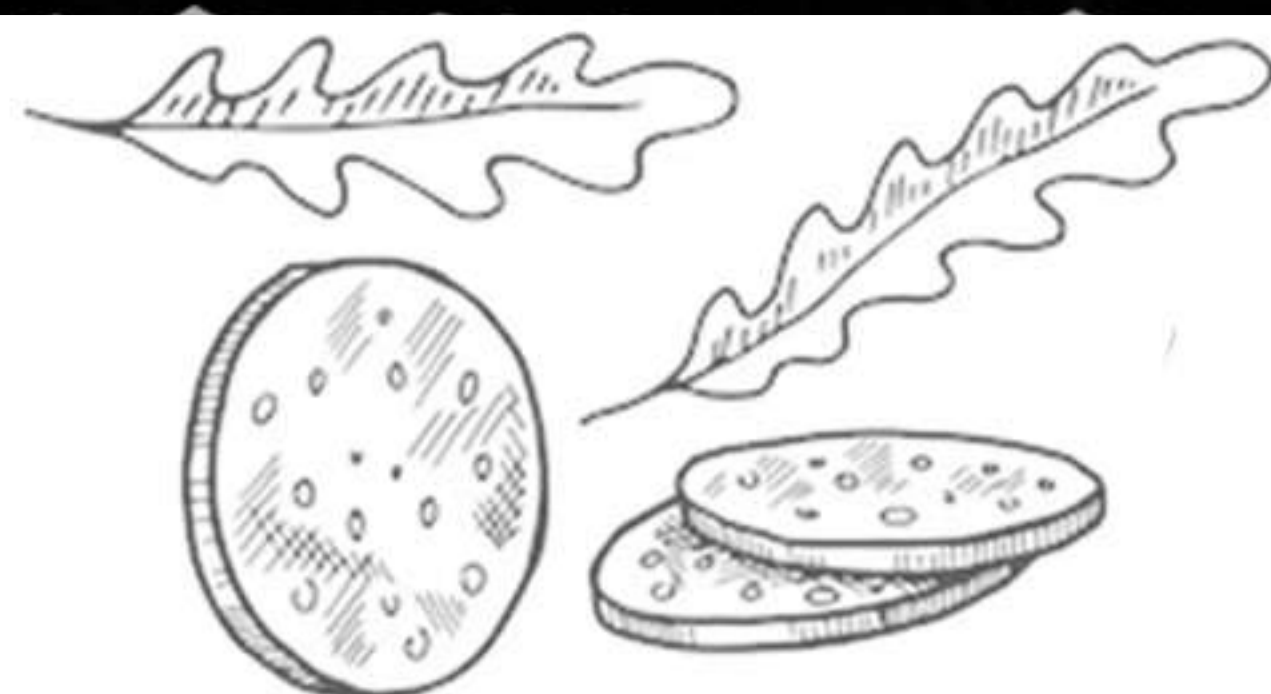
4 personnes **19€**

PLANCHE MIXTE

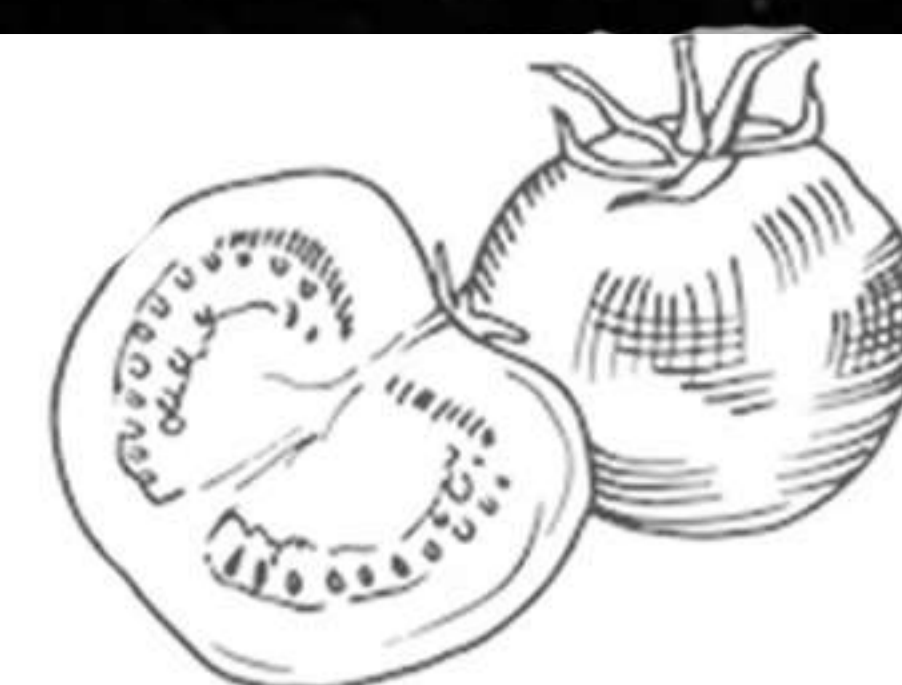
2 personnes **12.50€**

4 personnes **20.50€**





LES ENTRÉES



TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 13.50€

Terrine de foie gras maison, toasts et chutney d'oignons au vin rouge

SAUMON GRAVLAX 8.50€

Saumon gravlax à la betterave et aneth, crème citronnée à la ciboulette

ŒUF POCHÉ 6.50€*

Crème de champignons, œuf poché et chips de coppa

AUMONNIÈRE DE CHÈVRE 6.50€*

Aumônière de chèvre, dinde fumée et tomates confites

CAMEMBERT PANÉ 7€*

Camembert pané, salade de choux rouge et blanc, vinaigrette sésame et soja



BOWL

BOWL FALAFEL PETIT 8€ / Grand 15.50€*

Riz, vinaigrette au balsamique et moutarde, avocat, maïs, falafel, concombre, tomates cerises et confites

BOWL URBANPETIT 8€ / Grand 15.50€*

Riz rond japonais au sésame noir, saumon gravlax, mangue, avocat, concombre

LES PLATS

LINGUINE PERSILLADE DE CREVETTES 15.50€*

Pâtes préparées avec huile d'olive, ail et persil, accompagnées de crevettes marinées



BROCHETTES DE POULET 15.50€*

Brochettes de poulet marinées au curry et lait de coco, purée maison

PIÈCE DU BOUCHER 18.50€

Pièce de viande, frites maison, salade et sauce au bleu

PALERON BRAISÉ 16.50€*

Paleron braisé cuit à basse température, riz épicé sauce marchand de vin

NAVARIN D'AGNEAU 16.50€*

Navarin d'agneau, jus corsé tomaté, romarin et citronnelle aux petits légumes de saison

SOLE MEUNIÈRE 17.50€

Sole meunière, citron confit, câpres et romarin, purée maison

SALADE CÉSAR 15.50€*

Filets de poulet grillés, sauce césar, copeaux de parmesan, tomates cerises, salade iceberg, pommes de terre

Changement garniture : +1.50€
Supplément garniture : +3€

*compris dans la formule midi

LES BURGERS

CHEEZZ 15.50€*

Bun's brioché, steak haché, cheddar mûré, lard fumé, oignons rouges, sauce BBQ

L'URBAN 16.50€*

Bun's brioché, steak haché, lard fumé, cheddar mûré, salade iceberg, œuf poché, tomates, pickles d'oignons rouges, sauce du chef

LE CANNIBALE 18€

Bun's brioché, steak haché, filet de poulet pané, lard fumé, salade, tomates, oignons confits, sauce tartare, tome de Savoie

LE FROMAGER 15.50€*

Bun's brioché, steak haché, champignons de Paris, lard fumé, oignons rouges, salade, pickles, mayonnaise, sauce fromagère au bleu d'Auvergne

LE CHICKEN 15.50€*

Bun's brioché, filet de poulet pané, cheddar mûré, lard fumé, salade, tomates, pickles, oignons confits, sauce us

LE CHÈVRE 15.50€*

Bun's brioché, steak haché, dinde fumée, chèvre, aubergines, pickles, tomates, salade, oignons confits et sauce moutarde-miel

LES PIZZAS

LA QUATRO FROMAGGI 15.50€*

Sauce tomate, mozzarella, bleu d'Auvergne, emmental, parmesan

LA MARGHERITA 13.50€*

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

L'ORIGINAL BACON BBQ 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, jambon de parme, burrata, crème balsamique

LA SCANDINAVE 15.50€*

Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon fumé au bois de hêtre, vinaigrette aux agrumes et aneth

LA BUFFALA 16€*

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, crème de balsamique, jambon de Parme, burrata

MENU ENFANT 12€ : PLAT + DESSERT

Steak haché ou filet de poulet pané
Accompagné de frites maison ou purée maison

Mi-cuit ou Boule de glace



LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT ET FRUITS ROUGES 6.50€*

MI-CUIT 7€*

Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace vanille,
caramel beurre salé

TIRAMISU 7€*

Tiramisu chocolat, spéculos et biscuit imbibé au café

RIZ AU LAIT 6.50€*

Riz au lait, caramel beurre salé

ANANAS RÔTI CARAMÉLISÉ 7€*

Ananas rôti caramélisé, glace vanille et chantilly

CRÈME BRÛLÉE 6.50€*

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 8.50€ (+2€ formule midi)

Choux maison, glace vanille, sauce chocolat

CAFÉ/THÉ GOURMAND 8.50€ (+2€ formule midi)

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille

