

À PARTAGER

(uniquement le soir)

ASSIETTE DE CHARCUTERIE - 7.50€

ASSIETTE DE FROMAGES - 8€

NOS PLANCHES

(uniquement le soir)

PLANCHE CHARCUTERIE

2 personnes - 11.50€

4 personnes - 18.50€

PLANCHE DE FROMAGE

2 personnes - 12€

4 personnes - 19€

PLANCHE MIXTE

2 personnes - 12.50€

4 personnes - 20.50€



LES BIÈRES PRESSIONS

25cl|50cl|3L

HEINEKEN 4€|7.60€|42€

Bière blonde 5°

PELICAN 4.50€|8,8€|50€

Bière blonde 7.5°

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

12cl | 50cl | Bouteille

ROSÉ 4€|7,5€|14€|22€

Côtes de Provence Valadas

ROUGE 4.50€|7,5€|15€|24.50€

Côtes du Rhônes Guigal

BLANC 4.50€|7,5€|16.50€|24.50€

Bourgogne Petit Chablis

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)

LES BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS 5.20€

Bière blanche 5° 33cl

MORT SUBITE KRIEK/WITTE 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 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

MINUTE MAID 3.80€

Orange - Multifruits - Pomme 25cl





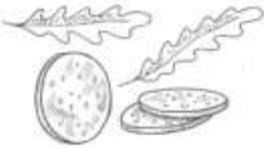
LES ENTRÉES

- **ŒUF COCOTTE AU SAUMON FUMÉ - 7,50€ ***
Œuf cocotte au saumon fumé, crème d'aneth et citron
- **ESCARGOTS DE BOURGOGNE**
 - 6 unités - 7,50€ *
 - 12 unités - 11€
- **GASPACHO DE TOMATES ET CONCOMBRES - 8€ ***
Feta et croutons à l'ail
- **ASSIETTE DE CHARCUTERIE - 8€ ***

LES PLATS

- **BROCHETTE DE BŒUF MARINÉE - 17€ ***
Brochette de bœuf 180g marinée aux poivrons, moutarde et pesto,
sauce au poivre
Accompagnée de frites maison
- **SUPRÊME DE VOLAILLE - 17€ ***
Suprême de volaille, morilles, ail des ours, champignons de Paris
Accompagné de gnocchis alla sorentina
- **TAJINE DE VEAU 17,50€ ***
Tajine de veau légèrement épicé, légumes primeur et olives
- **RISOTTO - 17,50€ ***
Risotto aux poireaux, parmesan, champignons, gambas en persillade et pesto
- **TARTARE DE BŒUF - 17,50€ ***
Tartare de bœuf préparé, parmesan et basilic
Accompagné de frites maison et salade
- **SOURIS D'AGNEAU - 20€**
Souris d'agneau confite au thym, citron, romarin et vin rouge, jus de cuisson
Accompagnée d'une purée maison





LES SALADES

- **SALADE CÉSAR - 15,50€ ***

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

- **SALADE DE CHÈVRE CHAUD - 15,50€ ***

Crottin de chèvre, toast au pesto, pignons, piquillos, vinaigrette au sésame, tomates cerises, poivrons goutte et mesclun



MENU ENFANT - 12€

PLAT + DESSERT

JUSQU'À 12 ANS

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

Mi-cuit ou Boule de glace

*compris dans la formule midi



LES BURGERS

- **CHEEZ - 15.50€*** / **DOUBLE CHEEZ - 18€**

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

- **L'URBAN - 16.50€***

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

- **CHÈVRE- 16€ ***

Bun's brioché, steak haché, salade, tomates, oignons confits, lard fumé, chèvre, sauce moutarde et miel

- **CHICKEN - 16€ ***

Bun's brioché, filet de poulet pané aux corn flakes, salade, tomates, oignons confits, lard fumé, sauce tartare, fromage à raclette



LES PIZZAS

- **LA QUATTRO FORMAGGI CHORIZO - 16€ ***

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bleu d'auvergne, emmental, parmesan, chorizo



- **LA MARGHERITA - 13.50€ ***

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

- **LA BUFFALA - 16€ ***

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

- **LA BACON GROOVY - 17€ ***

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet rôti, oignons, bacon et pommes de terre, sauce barbecue

- **LA FORESTIERE - 16€ ***

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon, oignons, champignons de Paris, olives noires, origan



LES DESSERTS

- **CAFÉ/THÉ GOURMAND - 8.50€ ***
(+2€ formule midi)
- **CRÈME BRÛLÉE - 6.50€ ***
- **MI-CUIT AU CHOCOLAT - 7€ ***
- **TARTELETTE CITRON MERINGUÉE - 8€ ***
- **ASSIETTE DE FROMAGES – 9,50€**
Variétés selon arrivages
 - **TIRAMISU – 7€ ***
Tiramisu fraise ou nutella spéculos

