

MENUS

French toque

Cuites
au charbon
de bois

BROCHETTE BŒUF

- Oignons et poivrons confits
- 2 accompagnements au choix

BROCHETTE
MARINÉE*

BROCHETTE POULET

- Oignons et poivrons confits
- 2 accompagnements au choix

FISH BURGER

- Filet de cabillaud haché et mariné aux oignons verts et poivrons puis pané
- Sauce tartare « maison »
- Tomme de Savoie • salade

VÉGÉ BURGER

- Médaillon de chèvre du Poitou
- Poivrons et oignons caramélisés
- Tartare de tomate
- Salade et miel



En fonction de la saison-retrouvez également notre tartare de saumon à la mangue, ou nos brochettes de poissons marinés (lotte, cabillaud, etc...)

* Brochette de 150g
(viandes d'origine France)

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement seul 4€



Brochettes de légumes du soleil
Épis de maïs, concombre, tomates fraîches..

Brochettes de légumes du terroir
Pommes grenailles, tomates à la provençale, courgette..



**Frites
artisanales**



**Spaghettis de
légumes frais**
ou salade (feuille de saison)

NOS FORMULES

PLAT
+ ENTRÉE OU DESSERT
+ BOISSON

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

BURGER
+ ACCOMPAGNEMENTS

Boisson + 1€

BOISSONS

Pressés sous
vos yeux



Cocktails de jus de fruits frais
Ananas, melon, pomme, mangue



Boissons (canettes : coca-cola, coca zero, orangina... eau)



Boissons chaudes (café machine 100% arabica, thé, infusion, chocolat, cappuccino)



Vin Blanc ou Rouge (au verre 10cl)
Bières du vexin (25 ou 50cl) Heineken...

NOS ENTRÉES



Salad'Bar



Potage ou velouté

selon saisons ou salade composée du jour

Composez
votre salade

NOS DESSERTS



Brochettes de fruits frais et sa potence de chocolat au lait ou blanc.



Tiramisu au caramel beurre salé de Guérande. ou à la fraise des bois et aux amandes caramélisées.



Salade de fruits frais de saison.



Mode de paiement accepté

- Carte bleue • Espèces • Ticket resto
- carte ticket resto • chèque - Prix net.