

Carte du Midi

Menu Petit Loup : 10€

(Jusqu'à 12 ans)

- Des frites maison avec :
 - 1 Cheese Burger enfant
 - ou 1 petit croque ou 1 steak haché
 - ou 1 filet de poulet
- une boule de glace (Vanille ou Fraise ou Chocolat)

CROQUES-MONSIEUR

Servis avec Frites Maison et Salade Verte.

Croque Classique 11€

Pain de campagne, jambon blanc, Comté, Morbier, tomate, crème ciboulette/échalote.

Croque Raclette 11€

Pain de campagne, jambon blanc, fromage à raclette, oignons, crème ciboulette/échalote.

Croque Saumon 13€

Pain de campagne, saumon fumé, Mozzarella, tomate, crème ciboulette/échalote.

SALADES

Caesar 12,50€

Poulet mariné et cuit lentement par nos soins,
croûtons, tomate, œuf dur,
copeaux de Parmesan, sauce Caesar, salade.

So Fresh 12,50€

Poitrine fumée et grillée, avocat, mangue, tomate,
oignon rouge croquant, salade.

Pink Floyd 13€

Saumon fumé, toast, concombre,
oignon rouge croquant, tomate, salade,
sauce salade au Yaourt Bulgare.

Salade Chèvre Chaud 14€

Toast de Pesto et chèvre cendré chaud,
Speck (jambon cru italien), oignon rouge croquant,
tomate, salade.

BURGERS 100% MAISON

Servis avec Frites Maison et Coleslaw Maison.

**Merci de préciser votre cuisson à la commande
pour les burgers à base de bœuf :**

bleue, saignante ou à point.

Cheese Burger 14,50€

Pain maison, Cheddar, pickles,
120 gr de viande de bœuf française hachée maison,
salade, tomate, oignon rouge croquant,
sauce burger maison.

Burger Vache Bleue 15€

Pain maison, Bleu d'Auvergne fermier,
120 gr de viande de bœuf française hachée maison,
oignons caramélisés, salade, tomate, oignon rouge
croquant, mayonnaise maison.

Burger Pulled Pork 15€

Pain maison, Comté, oignon rouge croquant,
tomate, salade, oignons caramélisés,
Porc «Pulled Pork » (effiloché de Porc mariné aux
épices et cuit lentement pendant 8 heures).
Mayonnaise à la moutarde douce.

Burger de Légumes 15€

Pain maison, Mozzarella fondue,
Tartare de légumes maison
(quinoa bio et légumes de saison).

LA BOUCHERIE

Plats Servis avec Salade et Frites Maison.

[Pièce du Boucher]

Langue de Chat 14,50€

Morceau très tendre en plein cœur du Rumsteak.

Environ 150 gr, Bœuf Origine France.

Sauce au choix : Poivre, Bleu d'Auvergne, Béarnaise.

Steak Tartare 14,50€

Bœuf français haché sur place
et préparé par nos soins.

Steak Haché de Bœuf 13€

150gr de Bœuf français haché sur place.

Sauce au choix : Poivre, Bleu d'Auvergne, Béarnaise.

Steak Haché Du Facteur 13€

(Bœuf Origine France)

120gr de viande hachée sur place,

Tranche de Comté fondu
et tranches de poitrine fumée.

CARTE DES DESSERTS

***Assiette de Fromage / Salade Verte 7€**

***Café Gourmand Maison 8€**

***Thé Gourmand Maison 10€**

***Café Diplomate 13€**

(café gourmand et 5cl de Rhum Diplomatico)

***Ile Flottante, caramel au beurre salé maison
et sa crème anglaise 6€**

***Brownie aux Cacahuètes Maison 4€**

***Fondant au Chocolat Maison 8€**

***Crème Brûlée 6€**

***Yaourt Grec 4€**

coulis de fruits rouges maison OU caramel au beurre salé maison