

# **CARTE DU SOIR :**

## **Menu Petit Loup : 12€ (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, Fraise, Chocolat, Caramel au Beurre Salé)

## **CÔTÉ BOUCHERIE**

**Plats accompagnés de frites maison et d'une salade verte.**

### **Steak Tartare 21€**

Bœuf français haché et préparé par nos soins,

### **[Pièce du Boucher] Langue de Chat 22€**

**Morceau très tendre en plein cœur du Rumsteak.**

Environ 200 gr. Bœuf origine France.

Sauce béarnaise ou sauce poivre ou sauce bleu d'Auvergne.

## **NOS CLUBS SANDWICHES**

Accompagné de salade et coleslaw maison.

### **Porky Classic : 16,50€**

Pain de mie toasté, bacon, comté affiné, tomate, œuf, mayonnaise maison à la moutarde douce.

### **Le Club du Facteur : 16,50€**

Pain de mie toasté, poulet mariné et cuit lentement par nos soins, avocat, mangue, mayonnaise maison.

### **Le Norway : 16,50€**

Pain de mie toasté, saumon fumé, avocat, concombre, tomate, sauce salade au yaourt Bulgare, tomates.

## **LES GRANDES SALADES**

### **Caesar : 17€**

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

### **So Fresh : 17€**

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

### **Pink Floyd : 18€**

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

### **Chèvre Chaud 19€**

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

# BURGER HOUSE

**TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC  
FRITES MAISON ET COLESLAW MAISON.**

**NOS FRITES SONT « FRAÎCHES », COUPÉES SUR PLACE  
ET CUITES « A LA BELGE ».**

**(C'est-à-dire cuites dans de la graisse de bœuf raffinée)**

**150 GRAMMES DE BŒUF 100 % FRANÇAIS HACHÉ SUR PLACE.**

**TOUTES NOS SAUCES SONT MAISON.**

**NOS PAINS BURGER SONT MAISON À LA FARINE BIO,  
« BOULÉS » ET CUITS QUOTIDIENNEMENT SUR PLACE.**

**Merci de préciser votre cuisson à la commande :**

**bleue, saignante ou à point.**

## **BURGER DE LEGUMES 19€**

Mozzarella Fondue

Tartare de Légumes Maison

(Quinoa Bio et Légumes de Saison).

## **LE PULLED PORK MAISON 20€**

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.

## **LE CHEESE BURGER : 19€**

Bœuf haché, double cheddar affiné 7 mois, oignons caramélisés,  
salade, tomate, oignon rouge croquant, pickles, sauce burger maison.

## **LE BARZOTTI : 21€**

Bœuf haché, tranches de Coppa grillées,  
Mozzarella fondue, mayonnaise à la tomate et au basilic,  
salade, tomate, oignon rouge croquant.

## **LE SAINT GERMAIN : 21€**

Bœuf haché, Brie de Maux AOP, galette de pomme de terre maison,  
oignon rouge croquant, tomate, salade, mayonnaise maison au miel.

## **LE SIROCCO 21€**

Bœuf haché, Mozzarella fondue, compotée maison de légumes du soleil,  
oignon rouge croquant, tomate, salade, mayonnaise maison à la tapenade d'olives noires

## **LA VACHE BLEUE : 20€**

Bœuf haché, bleu d'Auvergne fermier, oignons confits,  
salade, tomate, oignon rouge croquant, mayonnaise maison.

## **L'AUTOSTOPPEUSE 21€**

Bœuf haché, cheddar affiné 7 mois, poitrine fumée, avocat, oignons caramélisés, salade,  
tomate, oignon rouge croquant, mayonnaise au piment chipotle.

## **DUDE : 23€**

250 grammes de bœuf haché, double cheddar affiné 7 mois, oignons caramélisés,  
double poitrine fumée, pickles,  
salade, tomate, oignon rouge croquant, sauce burger maison.