

LA CARTE DU MIDI

Les suggestions
du jour
sont à découvrir à
l'ardoise

LES CROQUE-MONSIEURS MAISON

Préparé à la commande / 15 minutes d'attente.

Servis avec Frites Maison et Salade Verte.

Le Classique 12€

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

Le Norvégien 13€

Pain de mie brioché, saumon fumé de Norvège, Mozzarella, tomate, crème ciboulette/échalote.

SALADES

Caesar 14,50€

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

So Fresh 14,50€

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

Pink Floyd 15€

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

Salade Chèvre Chaud 15,50€

Toast de Pesto et chèvre 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 15,50€

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

Burger Vache Bleue 16€

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 16€

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 16€

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

Le Jean-Claude Duss 17€

120 gr. De Bœuf haché, Mont d'Or AOP, jambon de montagne,
galette de pomme de terre (maison),
cornichon, oignon rouge croquant, tomate, salade, sauce maison au yaourt.

LA BOUCHERIE

Plats Servis avec Salade et Frites Maison.

[Pièce du Boucher]

Poire 16,50€

Morceau très tendre en plein cœur du Rumsteak.
Environ 150 gr, Bœuf Origine France.
Sauce au choix : Poivre, Bleu d'Auvergne, Béarnaise.

Steak Tartare 16€

Bœuf français haché sur place
et préparé par nos soins.

Steak Haché de Bœuf 14,50€

150gr de Bœuf français haché sur place.
Sauce au choix : Poivre, Bleu d'Auvergne, Béarnaise.

Steak Haché Du Facteur 14,50€

(Bœuf Origine France)
120gr de viande hachée sur place,
Tranche de Comté fondu
et tranches de poitrine fumée.

Menu Petit Loup : 13€

(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)