

LA CARTE

DU SOIR :

CÔTÉ BOUCHERIE

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

Steak Tartare 22€

Bœuf français haché et préparé par nos soins,

[Pièce du Boucher] Poire 23€

Environ 200 gr. Bœuf origine France.

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

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, Fraise, Chocolat, Caramel au Beurre Salé)

NOS CLUBS SANDWICHES

Accompagné de salade et coleslaw maison.

Porky Classic : 17€

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

Le Club du Facteur : 17€

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

Le Norway : 17€

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

LES GRANDES SALADES

Caesar : 18€

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

So Fresh : 18€

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 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 : 20€

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

LE BARZOTTI : 22€

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

LE SAINT GERMAIN : 22€

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

LA VACHE BLEUE : 21€

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

L'AUTOSTOPPEUSE 22€

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

LE JEAN-CLAUDE DUSS : 23€

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.

DUDE : 24€

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