

## NOTRE BRUNCH À VOLONTÉ !



Tous les dimanches de septembre à fin juin  
(2 services : 10h30 à 12H30 et 12h45 à 15H30)

\*Brunch enfant - jusqu'à 12 ans

## FORMULE DU MIDI



Du Lundi au Vendredi

## NOS PETITS DÉJEUNERS

• 7H30-11H30  
(Sauf le Dimanche)

### L'EXPRESS

8€

Viennoiserie ou tartines, boisson chaude\*, jus de fruits granini 20 cl (passion, mangue, pomme, ananas, pamplemousse, cranberry, orange)

### LE VITAMINÉ

10€

Viennoiserie, tartines, boisson chaude\*, jus de fruits maison 25 cl (pamplemousse, orange, citron)

### L'ŒUF

10€

(3 œufs au plat, omelette ou brouillés), boisson chaude\*, jus de fruits maison 25 cl (pamplemousse, orange, citron)

### LE GOURMAND

13€

Charcuterie, fromage, boisson chaude\*, jus de fruits maison 25 cl (pamplemousse, orange, citron)

### LE BIG MUFFIN

15€

Pain burger du boulanger, 2 œufs au plat, bacon, cheddar, boisson chaude\*, jus de fruits maison 25 cl (pamplemousse, orange, citron)

### LE PETIT BRUNCH

16€

Viennoiserie, tartines, charcuterie, fromage, boisson chaude\*, jus de fruits maison 25 cl (pamplemousse, orange, citron)

\*Boisson chaude hors : Cappuccino, café viennois, chocolat viennois et Irish coffee

### SUPPLÉMENTS

Viennoiserie et /ou tartines : 2€

Supplément œufs (2 œufs : au plat, omelette ou brouillés) +3,50€

Supplément bacon +3,50€

Supplément jus de fruits maison : orange, pamplemousse, citron (au choix) 6€

Prix nets, taxes et service compris. N'hésitez pas à demander la carte détaillée des allergènes.  
Paiements acceptés : CB (Visa, Mastercard, American Express), espèces et carte Ticket Restaurant.



## NOS TAPAS

### ASSIETTE DE DÉGUSTATION

(4 tapas au choix)

33€

#### Camembert entier rôti 10€

Pesto/chorizo, piment d'Espelette/sauce aromatisée à la truffe d'été (5%)

#### Portions de camemberts panés maison

x4 = 10€ x6 = 13,50€ x8 = 17,50€

#### Fingers de fontal

(Fromage Italien)

x4 = 10€ x6 = 13,50€ x8 = 17,50€

#### Tenders panés maison

x4 = 10€ x6 = 13,50€ x8 = 17,50€

#### Couteaux en persillade 10€

#### Falafels maison 10€

#### Nems de poulet maison

x4 = 10€ x6 = 13,50€ x8 = 17,50€

#### Burrata crémeuse et pesto 10€

#### Cigares de chèvre, miel et noix 10€

#### Tartare de thon 10€

#### Tartare de saumon 10€

#### Soupions snackés à la plancha 10€

#### Gambas, guacamole, piment de Cayenne 10€

#### Frites maison 6€

#### Frites maison cheddar 8€

## NOS SALADES

#### Salade César 19€

Tenders de poulet, parmesan, croûtons, salade, tomates, oignons, bacon, Sauce césar maison à base d'anchois

#### Chèvre chaud 19€

Tomates, oignons, cigares de chèvre, bacon, champignons, noix, miel, salade, vinaigrette

#### Asiatique 25€

Gambas, tomates, oignons, nems de poulet, carottes rapées, pousses de soja, chou rouge, choux chinois, sésame, salade, sauce soja

## NOS PLANCHES

#### Découverte (Mélange aléatoire de 10 tapas) 85€

#### Montagne (Camembert et charcuterie) 22€

Pesto/chorizo, piment d'Espelette/sauce aromatisée à la truffe d'été (5%)

#### Petite fromagère 9€

#### Grande fromagère 18€

#### Petite charcuterie 9€

#### Grande charcuterie 18€

#### Mixte (fromage, charcuterie) 32€

#### Bucket de poulet 35€

1 kg de tenders panés maison

#### Tagliata de bœuf 100€

1,250kg, accompagnement au choix

Prix nets, taxes et service compris. N'hésitez pas à demander la carte détaillée des allergènes.  
Paiements acceptés : CB (Visa, Mastercard, American Express), espèces et carte Ticket Restaurant.

# NOS BURGERS

Nos burgers sont faits maison à partir de pain boulanger hyérois, de viande fraîche et sont accompagnés de frites maison. Tous les burgers peuvent être déclinés en version végété !

+1€ pour remplacer le steak haché par un steak végétarien

## Classic burger

Steak haché (150g), tomates, cheddar, ketchup, mayonnaise

L (150g) 19€ XL (300g) 25€ XXL (450g) 29€

## Végé burger

Galette de légumes, guacamole, tomates

L (100g) 19€ XL (200g) 22€ XXL (300g) 26€

## Cheesy burger

Steak haché (150g), comté, chèvre, oignons caramélisés, sauce miel moutarde

L (150g) 22€ XL (300g) 27€ XXL (450g) 31€

## Brooklyn burger

Steak haché (150g), œuf, oignons, sauce barbecue, bacon grillé, cheddar

L (150g) 22€ XL (300g) 27€ XXL (450g) 31€

## Chicken Burger

Tenders de poulet, tomates, oignons, guacamole, cheddar, mayonnaise

L (160g) 22€ XL (320g) 27€

## NOS VIANDES\*

**Pièce du boucher** L 25€ XL 34€  
(250g ou 500g), grillée à la plancha, sauce au choix et accompagnement

**Tartare de boeuf asiatique** L 25€ XL 36€  
(180g ou 360g), sauce soja sucrée, sauce chilly, coriandre, wasabi, cacahuètes

**Cordon bleu maison** 26€  
Filet de dinde, chapelure «PANKO», cheddar, jambon blanc, emmental râpé

## NOS POISSONS\*

**Tataki de thon** L 28€ XL 37€  
(200g ou 400g) thon, marinade asiatique, sésame

**Trio de tartare saumon, thon et bœuf asiatique** 29€ (330g)

**Tartare de saumon** L 26€ XL 37€  
(180g ou 360g)

**Tartare de thon** L 26€ XL 37€  
(180g ou 360g)

## NOS PÂTES

**Pâtes au gambas et chorizo** 25€  
Linguines, gambas, chorizo, beurre blanc, parmesan, pesto

**Pâtes Forestière** 22€  
Linguines, champignons, crème fraîche, poulet, ail, oignons

**Pâtes Burrata & jambon cru** 25€  
Linguines, brunoise de tomates, pesto

\*ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX (POUR TOUS LES PLATS) :

FRITES, FRITES DE PATATES DOUCES, LÉGUMES, POMMES DE TERRE GRENAILLE, LINGUINES

+2,5€ supplément sauce : cheddar, bleu, poivre, champignons

## NOS MENUS ENFANTS • pour les moins de 12 ans

13,50€

SIROP (25cl), CHEESEBURGER, FRITES MAISON, DESSERT (Compote ou glace)

SIROP (25cl), TENDERS DE POULET, FRITES MAISON, DESSERT (Compote ou glace)

Prix nets, taxes et service compris. N'hésitez pas à demander la carte détaillée des allergènes.  
Paiements acceptés : CB (Visa, Mastercard, American Express), espèces et carte Ticket Restaurant.