

Portion de frites fraîches : 3.00 €
 > Nappage sauce cheddar, bacon & oignons frits : suppl. 1.00 €

BURGERS



MENU BURGER
 (1 frites + 1 Boisson)
 Burger + 4.50€

CLASSIC	BACON	BRIE	CHÈVRE-MIEL	MOUTARDE	« CARNIVORE OU VÉGÉTARIEN »
					« CARNIVORE OU VÉGÉTARIEN » Choisissez la garniture de votre burger : - un Steak haché frais 125 Gr origine France Charolaise <small>(viande bovine née, élevée et abattue en France)</small> - un Steak végétal 100 Gr <small>(Galette de lentilles, boulgour et légumes)</small>
MENU 14.80€ Seul 10.30 €	MENU 15.50€ Seul 11.00 €	MENU 15.50€ Seul 11.00 €	MENU 16.50€ Seul 12.00 €	MENU 17.00€ Seul 12.50 €	« UNE GRANDE FAIM ? » Choisissez votre burger en DOUBLE STEAK : 250 Gr de viande bovine charolaise ! - Supplément de 2.50 € / burger
Pain, steak haché charolais 125 Gr, cheddar, tomates, salade, sauce burger maison	Pain, steak haché charolais 125 Gr, cheddar, oignons doux, poitrine fumée, tomates, salade, sauce burger maison	Pain, steak haché charolais 125 Gr, Brie AOP, pickles d'oignons rouges maison, poitrine fumée snackée, roquette, sauce barbecue	Pain, steak haché charolais 125 Gr, fromage de chèvre, oignons doux, cheddar, tomates, salade, miel	Pain, steak haché charolais 125 Gr, Comté AOP, confit d'oignons maison, cornichons pickles, poitrine fumée, salade, sauce crème moutarde maison	
GOAT SHOW	CHAMPI BLUE	CHEESEPAULINE	ITALIEN	RACLETTE	PITCHOUNE
MENU 14.50€ Seul 10.00 €	MENU 15.00€ Seul 10.50 €	MENU 16.80€ Seul 12.30 €	MENU 16.50€ Seul 12.00 €	MENU 17.00€ Seul 12.50 €	MENU 9.00€ Seul 5.50 €
Pain, escalope de poulet pané aux cornflakes, poitrine fumée snackée, confit d'oignons maison, salade, sauce crème chèvre maison	Pain, steak haché charolais 125 Gr, poitrine fumée snackée, champignons frais grillés, salade, sauce bleu d'auvergne maison	Pain, steak haché charolais 125 Gr, cheddar, fromage de chèvre, poitrine fumée snackée, salade, sauce bleu d'auvergne maison	Pain, escalope de poulet panée aux cornflakes, parmesan (grana padano), roquette, tomates séchées, sauce mayonnaise & pesto	Pain, steak haché charolais 125 Gr, fromage à raclette, rôsti de pomme de terre, jambon cru, salade, sauce poivre maison	Pain enfant, steak haché 80 gr, cheddar, ketchup
					Menu = 1 Burger pitchoune ou 1 Boîte de 4 nuggets + 1 frites enfant + 1 jus multifruit ou 1 eau 20 Cl + 1 pom'pote ou 1 donuts nappé au chocolat

VIANDES

STEAK HACHÉ 150 Gr Steak haché charolais 150 gr façon bouchère, viande née, élevée et abattue en France.	Assiette : 9.50 €	(UNIQUEMENT SUR PLACE) SAUCE AU CHOIX : Tartare, Burger, Bleu d'auvergne, Poivre, Crème chèvre, Barbecue, Crème moutarde, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde ACCOMPAGNEMENT : - Frites fraîches et salade - Purée maison et salade MENU VIANDE (1 Boisson + 1 Dessert) Assiette + 5.50€
STEAK À CHEVAL 150 Gr Steak haché charolais 150 gr façon bouchère avec son œuf au plat. Viande née, élevée et abattue en France.	Assiette : 10.50 €	
BAVETTE CHAROLAISE Bavette charolaise environ 180 Gr. Viande née, élevée et abattue en France.	Assiette : 16.90 €	
TARTARE DE BOEUF Steak tartare de bœuf charolais 150 Gr préparé par nos soins. Viande née, élevée et abattue en France.	Simple (150g) : 12.00 € Double (300g) : 15.00 €	
SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE Accompagnée de purée maison et champignons grillés avec une sauce crème moutarde maison. Viande de porc origine UE. Pièce d'environ 130 Gr.	Assiette : 9.50 €	

SALADES

	PAYSANNE Salade verte, poitrine fumée, œuf dur, noix concassées, tomates cerises, dés de comté AOP, sauce vinaigrette maison.	MENU SALADE (1 Boisson + 1 Dessert) 16.00€ Salade Seule 10.50€
	CAESAR CROUSTI Salade verte, tranche de poulet pané, parmesan (grana padano), croûtons, tomates cerises, sauce Caesar.	
	VEGGIE Salade verte, roquette, pois chiche, betterave, bouchées frites courgette et menthe, féta, pignon de pin, vinaigrette à l'échalote maison.	
	SALADE DU PUY Salade de lentilles vertes, féta, carottes, oignons rouges, tomates cerises, ciboulette, vinaigrette à l'échalote maison.	

À GRIGNOTER

BOX NUGGETS (Nuggets)	BOX MIXTE (Nuggets, onions rings, mozza stick)	BOX VEGGIE (Bouchées courgette/menthe, onions rings, mozza stick)
Boîte de 6 pièces : 5.90 € Boîte de 9 pièces : 8.50 € Boîte de 18 pièces : 15.00 €		
SAUCE AU CHOIX : Tartare, Burger, Bleu d'auvergne, Crème moutarde, Crème chèvre, Poivre, Barbecue, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde		
MENU BOX (1 frites + 1 boisson) Boîte + 4.50 €		

DESSERTS

CRÈME CHOCOLAT & billes de Crunch		4.00 € Entre dans la composition des menus avec dessert
FROMAGE BLANC ET COULIS FRAMBOISE		4.00 € Entre dans la composition des menus avec dessert
CHARLOTTE FRAMBOISE & CITRON		4.00 € Entre dans la composition des menus avec dessert
CRÈME BRULÉE à la vanille		4.00 € Entre dans la composition des menus avec dessert
BURGER SUCRÉ (nutella et bananes)		4.00 € Entre dans la composition des menus avec dessert
TIRAMISU CARAMEL & SPÉCULOOS		4.00 € Entre dans la composition des menus avec dessert
CRÈME GLACÉE & SORBET BIO & LOCAL Pot de 130 gr « Etoilé Bio » produit par la « Ferme du Pressoir » à Ourouer (58130) > Crème glacée bio : Chocolat / Vanille de Madagascar / Caramel / Myrtille / Coco / Menthe chocolat > Sorbet BIO : Fruits de la passion / Clémentine		5.50 € Suppl. menu : + 1.50 €

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL		BOISSONS CHAUDES
1.50 € Entre dans la composition des menus avec boisson		Café : 1.30 € Café crème : 1.30 € Thé : 2.00 €
		2.50 € Entre dans la composition des menus avec boisson
		Capsule de café ou thé. Thé : Fruits rouges ou Menthe
Boissons fraîches en canettes 33 Cl et Eau pétillante 50 Cl		
BOISSONS ALCOOLISÉES		
25 Cl : 3.50 € 50 Cl : 7.00 € Suppl. menu burger : 25 Cl : + 1.50 € 50 Cl : + 5.00 €	12 Cl : 2.50 € 50 Cl : 7.00 € 100 Cl : 14.00 €	75 Cl : 17.00 €
Bières pressions Carlsberg blonde ou Grimbergen rouge Supplément sirop : 0.30 €	Vin rosé (Grenache gris), Rouge (Fouquieres) ou blanc (Sauvignon). Verre 12 Cl, Pichet 50 ou 100 Cl	Kairos - Provence. Vin rosé Uby 3 - IGP Côte de Gascogne, Vin blanc La petite Perrière - Loire, Vin rouge
		75 Cl : 23.00 €
		Cordaillet Rosé Cordaillet - Loire, vin rosé Saint Nicolas de Bourgueil - Loire, Vin rouge Reuilly Blanc Cordaillet - Loire, Vin blanc