

Les Plats

SALADES ET ASSIETTES GOURMANDES



Salade Caesar "Crunchy"
Aiguillettes de poulet corn flakes (1), croûtons, oignons frits, copeaux de Grana Padano AOP(2), tomate, salade, sauce caesar
Petite 4€95
Grande 11€90

Salade thaï aux crevettes *Nouvelle recette!*
Assortiment de queues de crevettes croustillantes, carottes, pickles de légumes maison, salade, oignon rouge, cacahuètes, sauce sésame soja 14€10

Salade de saint-Marcellin IGP(1) chaud *Nouveau!*
Toast de Saint-Marcellin IGP(1) affiné et fabriqué en France, miel, poitrine fumée, légumes grillés, sauce vinaigrette au vinaigre balsamique
Petite 5€95
Grande 13€90

La Terroir
Foie gras de canard entier mi-cuit IGP(1) Sud-Ouest (1), jambon sec, magret de canard fumé IGP(1) Gascogne (1), salade
Servie avec frites ou pomme au four 16€90

LES POISSONS



Papillote de saumon *Nouveau!*
aux agrumes et légumes grillés
Parfumée aux baies de la passion, servie avec mélange de 3 riz 10€50

Fish and chips *Nouveau!*
* Filet de cabillaud et frites

LES PÂTES

Penne aux légumes grillés et mozzarella *Nouveau!*
Penne, compotée de tomates séchées, légumes grillés, mozzarella, basilic, huile d'olive 10€50

LES VIANDES

Andouillette pur porc ficelée 12€50
Onglet de bœuf 200 gr 14€90

Ribs de porc marinés à la Texane 15€10

Filet de bœuf Chateaubriand
200 gr 17€90

Steak haché façon bouchère 150 gr 8€90

1/2 Magret de canard IGP(1) Gascogne et sauce à l'orange *Nouveau!*
Servi avec une pomme de terre Darphin et haricots verts 15€50

Pièce du boucher 180 gr 12€90

Brochette de poulet 180 gr
marinée aux épices tandoori, persil et coriandre 12€10

Entrecôte 300 gr 17€90

Côte de bœuf 450 gr 24€90



LES SAUCES

- Poivre de Ka
- Béarnais
- Tombée d'éch
- Roquefort A
- Barbecu

LES GARNITURES

- Frites
- Pomme au
- Mélange de
- Haricots ve
- Salade ver
- Penne

GARNITURE SEULE
3€

LE COIN DU CRU!

Tartare de bœuf "au couteau" race charolaise 180 gr 15€20

ET POUR
3€
DE PLUS

SAVOREZ VOTRE PIÈCE DE VIANDE AVEC UN DÉLICIEUX MORCEAU DE FROMAGE FONDU : Saint-Marcellin IGP(1)

Les Burgers



Poivre Rouge Burger *Nouvelle recette!*
Pain brioché, steak haché façon bouchère (1), Comté AOP(2), sauce cocktail(3) parfumée au poivre noir du Vietnam, salade, tomate, oignon
Simple [steak haché 150 gr] 12€70
Double [2 steaks hachés 150 gr] 15€70

French Burger
Pain au pavot et sarrasin, steak haché façon bouchère (1), cheddar, sauce burger, salade, tomate, oignon
Simple [steak haché 150 gr] 10€90
Double [2 steaks hachés 150 gr] 13€90

Smoked whiskey BBQ Burger
Pain brioché, steak haché façon bouchère (1), de terre Darphin, comté AOP(2), sauce BBQ de whiskey, poitrine fumée, salade, tomate, oignon
Simple [steak haché 150 gr] 12€70
Double [2 steaks hachés 150 gr] 15€70

Burger Crousti Poulet
Pain au pavot et sarrasin, aiguillettes de poulet corn flakes (1), Saint-Marcellin IGP(1), salade, tomate, oignon
Simple 10€90
Double 13€90



Tous les burgers sont proposés en version végétarienne avec une galette de blé, épinard et emmental

[1] IGP : Indication Géographique Protégée. [2] AOP : Appellation d'Origine Protégée. [3] Notre sauce cocktail est composée d'un savoureux mélange de mayonnaise, sauce soja, paprika, ail, thym...

Recette végétarienne. (1) Viande d'origine française. Les poids indiqués avant cuisson peuvent varier de plus ou moins 10%. La liste des ingrédients allergènes de toutes nos recettes est affichée à l'accueil de votre restaurant. N'hésitez pas à la demander à votre hôte ou hôtesse!

