

FORMULES

FORMULE DU CHEF.....18,00 €

Plat du Jour
+ Boisson (eau 33cl ou 50cl, soda, Lorina, verre de vin, pression 25cl)
+ Dessert
ou café/thé gourmand (suppl. 0,90€)

FORMULE BURGER.....17,50 €

Burger & *Frites maison, pâtes, salade (au choix)*
+ Boisson (eau 33cl ou 50cl, soda, Lorina, verre de vin, pression 25cl)
+ Dessert
ou café/thé gourmand (suppl. 0,90€)

FORMULE SALADE.....16,70 €

Salade
+ Boisson (eau 33cl ou 50cl, soda, Lorina, verre de vin, pression 25cl)
+ Dessert
ou café/thé gourmand (suppl. 0,90€)

FORMULE ENFANT

(jusqu'à 10 ans).....8,50 €

Steak haché ou nuggets de poulet ou jambon blanc
& *Frites maison ou pâtes*
+ Boisson (eau+sirop)
+ Mister freeze ou compote

PLATS CHAUDS

LE PLAT DU JOUR
DU LUNDI AU VENDREDI.....12,80€
Suivant les saisons et son inspiration, le chef vous prépare de délicieux plats du jour.

PÂTES.....11,00€
Demandez la recette du moment !

LE STEAK HACHÉ DE BŒUF
FACON BOUCHÈRE.....8,60€
(Origine France 150g)

Le steak haché oeuf à cheval.....9,50€

LE STEAK VÉGÉ DE LÉGUMES.....8,40€
(Gallettes panées blé, fromage et épinards 100g)

LE BOL DE FRITES MAISON.....3,70€

Nos viandes sont accompagnées, au choix, de frites maison, pâtes ou simplement de salade. Sauce émulsionnée froide : poivre, béarnaise ou barbecue.

BURGERS

Nos burgers sont accompagnés, au choix, de frites maison,, pâtes ou simplement de salade.

LE BASIK.....11,10€
Pain burger, ketchup, steak haché, Cheddar, tomates.

LE BIG'UP.....12,70€
Pain burger, sauce biggy, steak haché, Comté, coppa, tomates, confit d'oignons rouges, cornichons.

LE BURGER DU MOMENT.....12,70€
A découvrir selon l'inspiration du Chef !

LE BURGER.....9,80€
(Sans accompagnement)

OPTION AVEC BACON.....+1,00€

OPTION BURGER XL.....+4,20€
(double steak+fromage)

OPTION « LE BRUTAL ».....+9,00€
(triple steak+ œuf + galette de pomme de terre)

Possibilité de changer le steak haché de bœuf VBF par des aiguillettes de poulet pané ou un steak végétarien.

PIZZAS

LA VÉGÉTARIENNE 2.0.....12,50€
Base tomate, Mozzarella, champignons, oeuf, oignons rouges, olives vertes, tomates cerises, origan.

LA CHEVROTINE.....12,60€
Base tomate, Mozzarella, jambon blanc, Chèvre, noix, miel, origan.

LA FROMAGÈRE.....12,70€
Base crème, Mozzarella, Emmental, Chèvre, Bleu d'Auvergne, oeuf, origan.

L'ANNASTHOR.....12,70€
Base tomate, Mozzarella, viande hachée, jaune d'oeuf, crème, origan.

LA FERMIÈRE.....13,10€
Base crème, Mozzarella, poulet poché, Reblochon, champignons, oignons rouges, origan.

LA PEPPERONI.....13,20€
Base tomate, Mozzarella, pepperoni, tomates cerises, olives vertes, origan.

LA JAINKIM.....13,70€
Base crème, Mozzarella, saumon fumé, olives vertes, origan.

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE....+1,00€
Toutes nos pizzas (pâte faite maison) sont disponibles en base tomate ou crème fraîche.

CROQUES

LE KROQUE MONSIEUR
et sa salade verte.....10,70€
Pain de mie, crème fraîche, jambon blanc, Emmental,

LE KROQUE MADAME
et sa salade verte.....11,50€
Pain de mie, crème fraîche, jambon blanc, Emmental, oeuf à cheval.

Le Kroque Monsieur
et ses frites maison.....11,70€

Le Kroque Madame
et ses frites maison.....12,50€

SALADES

LA CIZOEUR..... 11,90€
Salade, tomates cerises, œuf dur, aiguillettes de poulet pané ou poulet poché, crispy bacon, parmesan, croûtons, oignons frits. Sauce César.


LA RAGAZZA.....11,90€
Salade, pâtes, tomates cerises, billes de Mozzarella, jambon Serrano, pignons de pin. Sauce Pesto.

-> Option : *sans jambon mais avec un œuf pour la rendre végétarienne !*

LA PESKA.....12,90€
Salade, pâtes, billes de Mozzarella, concombre, saumon fumé. Sauce crème et ciboulette.

LE BOL DE SALADE.....2,60€

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE....+1,00€

 Plat végétarien

SERVICE sur place
et en vente à emporter
du Lundi au Samedi :
le midi de 11h45 à 14h30
(dernière commande 14h00),
le soir en semaine
dès 19h00 :
dernière commande
au resto : 22h00,
au bar : 22h30,
le samedi soir :
dernière commande
au resto : 20h00,
au bar : 20h30,
le dimanche midi :
voir l'offre en salle.

POUR LES ENFANTS

Assiette enfant.....7,50€
Nuggets ou Steak hâché ou Jambon blanc
& *Frites maison* ou pâtes (au choix)

Mister Freeze seul.....1,50€

Glace2,80€
Découvrez les choix de l'été au bar en fonction
arrivage.

DOUCEURS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND.....5,80€

CHOCOLAT GOURMAND7,70€

DESSERT DU CHEF.....4,50€

DESSERTS3,90€

Tarte du moment

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Crème dessert du moment

Supplément Chantilly.....+0,50€

COMPOTE DE POMMES3,20€

GAUFRE

Nature ou sucrée4,00€

Confiture ou Nutella..... 5,00€

Chantilly ou amandes effilées +0,50€

FRUIT1,70€

Pomme, orange

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO1,60€

DOUBLE EXPRESSO2,70€

NOISETTE.....2,10€

LATTÉ3,70€

CAPPUCCINO3,70€

CHOCOLAT CHAUD3,60€

THÉ (Dammann)3,60€

SMOOTHIES

Pendant le temps du midi (12/14h30), nous
vous proposons uniquement notre Jus
d'orange frais pressé.

JUS D'ORANGE (25cl) 4,20€
Oranges fraîches pressées

LE SANGUIN (25cl)4,40€
Orange, fruits rouges, citron vert

LE DÉVISSEUR (25cl) 4,40€
Orange, mangue, citron vert

L'EXOTIQUE (25cl) 4,40€
Orange, mangue, fraise

APÉROS

Pendant le temps du midi (12h/14h00), nous
vous proposons **uniquement** la planche de
saucisson, les aiguillettes de poulet panées et
les sticks de Mozzarella.

LA PLANCHE GOURMANDE.....17,00€
(pour 3/4 personnes)
Charcuteries, fromages, 4 sticks de mozzarella,
4 aiguillettes de poulet, beurre, salade

LE CAMEMBERT RÔTI10,00€
Servi avec son petit pot de miel et son bol
de frites maison

LA PLANCHE
DE SAUCISSON SEC.....7,50€
(pour 2/3 personnes) Salaisons du Mont-Blanc
200g

LA PLANCHE D'AIGUILLETTES DE
POULET PANÉES (x6).....9,00€
Et son trio de sauce (x10).....13,00€

STICKS DE MOZZARELLA (x4).....3,50€
(x8).....6,50€

SOFTS

Eaux

BADOIT (33cl)^{F/VAE}..... 2,80€

PERRIER (33cl)^F..... 3,00€

ÉVIAN (50cl)^F..... 3,00€

CRISTALINE (50cl)^{F/VAE}..... 2,80€

SAN PE (50cl)^F..... 3,00€

SAN PE (1l)..... 5,90€

CRISTALINE (1,5l)^{VAE}..... 3,20€

EAU + Sirop^F1,50€

Sodas et jus classiques

COCA-COLA, SANS SUCRES, CHERRY
(33cl)^{F/VAE}.....3,00€

TROPICO Tropical (33cl)^{F/VAE}.....3,00€

FANTA Orange (33cl)^{F/VAE}..... 3,00€

FUZETAE

Thé Noir Pêche (33cl)^{F/VAE}..... 3,00€

SPRITE (33cl)^{F/VAE}..... 3,00€

LIMONADE

« LORINA » (33cl)^{F/VAE}.....3,60€

JUS BIO COQ TOQUÉ (25cl)^{VAE}.....3,80€

PÉTILLANT GUINGUETTE (27,5cl)^{VAE}.....3,80€

MONSTER (50cl)^{VAE}.....3,90€

Supplément sirop.....+0,50€

Infusions glacées BIO

SYMPLES (33cl) ^{VAE}.....4,30€

Potions

Relaxante : Camomille, Verveine, Lavande
et fruits rouges

Energisante : Thym, Romarin, Menthe
poivrée et fruits jaunes

Détoxifiante : Sauge, Sureau, Stévia et
fruits

BIÈRES / CIDRE

Retrouvez notre choix
de **pression et bouteilles**
directement au bar.

VINS

Rouge

Au verre (12,5cl) / Pichet (50cl)

AOP CÔTES DU RHÔNE....2,90€ / 10,90€

(Bouteille 75 cl)

IGP PAYS D'OC.....17,90€

Merlot, Cabernet Sauvignon, J Moreau et fils

Blanc

KIR (cassis, pêche, cerise)(12,5cl).....3,00€

Au verre (12,5cl) / Pichet (50cl)

AOP PETIT CHABLIS.....2,90€ / 10,90€

(Bouteille 75 cl)

IGP PAYS D'OC.....17,90€

Albrières, Viognier

Rosé

Au verre (12,5cl) / Pichet (50cl)

AOP CÔTES
DE PROVENCE.....2,90€ / 10,90€

(Bouteille 75 cl)

AOC CÔTES DE PROVENCE.....17,90€

Valadas



L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé.

A consommer avec modération.

La liste des allergènes
est disponible en salle.

Prix nets, service compris.

Tickets restaurants acceptés.

Vente sur place, à emporter, traiteur.