



DU LUNDI AU VENDREDI
de 12h à 14h20 puis de 19h à 22h20

DU SAMEDI AU DIMANCHE
de 12h à 15h

LES ENTREES



SALADE MONTE **6,90€**

Crumble de courgettes sautées et ricotta.

AUMÔNIÈRE DU ROCHER ROND **7,90€**

Saint Marcellin, feuille de brique, compotée d'oignons et mesclun croquant

NOS PLATS ET VIANDES

LE PLAT DU JOUR **13,90€**

Demandez-nous ce que les chefs vous ont préparé aujourd'hui !

LA PIÈCE DU BOUCHER **13,90€**

C'est la boucherie qui décide !

Nos pièces du boucher sont accompagnées de frites et d'un bouquet de salade ou de l'accompagnement du jour



NOS BURGERS

Tous nos plats sont accompagnés de frites et d'un bouquet de salade



LE YOGI **11,90€**

Pain burger frais, œuf au plat, courgettes, houmous, ricotta, mesclun croquant et sa salsa de tomates maison.

LE YOSEMITE **11,90€**

Pain burger frais, haché de bœuf charolais, cheddar, confit d'oignons, mesclun croquant et sa mayonnaise aux fines herbes.

LE GULLICH'ICKEN **12,90€**

Pain burger frais, filet de poulet, confiture d'oignons rouges, fromage de chèvre, mesclun croquant et sa sauce

LE DOLOMITE **13,90€**

Pain burger frais, haché de bœuf charolais, parmesan et sa sauce pesto, mayonnaise aux fines herbes

Assiette de frites ou de salade **3,90€**

**Boeuf d'origine française*

NOS MENUS

LE MENU DU JOUR

*Plat du jour ou pièce du boucher
+ Dessert du jour ou à la carte ****

15,90€

MENU SALADE ET BOWL

*Salade au choix, boisson**,
Dessert au choix****

17,90€

MENU BURGER

*Burger au choix, boisson**,
Dessert au choix****

18,90€

MENU SANDWICH OU PANINI

*Sandwich ou Panini au choix, boisson**,
Dessert au choix****

9,90€

MENU P'TIT DUR

*Steak haché et frites,
Boisson : sirop, diabolo ou jus de fruits
Dessert : gaufre chocolat bio, sucre ou confiture*

11,00€

** Eau, soda, jus de fruits, bière Bud 25cl
*** Hors café gourmand



NOS SALADES ET BOWL

LA HALTI 12,90€

Saumon fumé, riz noir, mesclun croquant et vinaigrette gingembre

SALADE TARANAKI 12,90€

Poulet revenu aux graines de fenouil et miel, courgettes sautées, copeaux de parmesan, mesclun croquant et sa sauce pistou

BOWL VÉGÉ 11,90€

Riz et quinoa, assortiment de légumes croquants, crémeux d'avocat, œufs durs et sa sauce soja gingembre

BOWL POULET OU SAUMON 12,90€

Riz et quinoa, poulet ou saumon, assortiment de légumes croquants, graines de sésame et sauce soja gingembre

SUGGESTION DU CHEF

RISOTTO DU PIC LEILA 11,90€

Risotto de riz noir et lait de coco, légumes de saison et pignons de pin torréfiés

POULET KILIMANDJARO 12,90€

Aiguillettes de poulet, crémeux d'avocats, légumes croquants et sauce gingembre

NOS PANINIS ET SANDWICHES

LE VEGAN 4,60€

Pain frais, houmous, concombre, salsa de tomates et mesclun croquant

LE DÉBAT 4,60€

Pain frais, beurre, jambon blanc cuit au torchon, emmental, avec ou sans cornichons ?

HOT CHICKEN 5,30€

Pain panini, poulet, copeaux de parmesan, salsa de tomates et mesclun

L'ITALIEN 5,30€

Pain panini, tomates, mozzarella et pesto maison

LES PLANCHES A PARTAGER

Tout au long de la journée!

**PLANCHE MIXTE
CHARCUTERIES / FROMAGES**

- ARDOISE DU SOIR -

*Demandez-nous ce que les chefs
vous ont préparé aujourd'hui !*

1 personne
10,00€

2 personnes
15,00€

CUISINE
MAISON

NOS DESSERTS ET GLACES

DESSERTS DU JOUR MAISON 5,10€

Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

CRÈME BRULÉE 5,10€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

TARTE TATIN MAISON 5,10€

Recette traditionnelle, pommes caramélisées

**GAUFRE* SUCRE, CONFITURE
OU CHOCOLAT** BIO** 4,90€

Gaufre accompagnée de sa chantilly maison et de ses amandes

COUPE DE GLACE 4,90€

*Coupe trois boules au choix, accompagnée de sa chantilly maison
et de son coulis chocolat** bio
(supplément boule de glace 0,40€)*

CAFÉ GOURMAND 6,90€

Desserts faits maison et toujours différents

LE PETIT CREUX !

Cookies, muffins ..., le tout fait maison !

3,00€

*Produit décongelé
** Sans huile de palme

NOS BOISSONS

EAUX MINÉRALES

San Pellegrino 50cl.....	2,90€
Vittel 50cl.....	2,90€
Perrier 50cl.....	2,90€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Schweppes agrumes, 33cl.....	2,90€
--	--------------

 Jus de rêve Bio (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomates, Multifruits, ACE) 25cl.....	3,90€
--	--------------

 Lémonaid + Bio (Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre) 33cl.....	3,90€
--	--------------

 ChariTea + Bio (Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron) 33cl.....	3,90€
--	--------------

Diabolo 30cl.....	2,90€
----------------------	--------------

Sirop à l'eau 30cl.....	1,90€
----------------------------	--------------

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,40€
---------------------	--------------

Café allongé	1,50€
--------------------	--------------

Double expresso	2,70€
-----------------------	--------------

Café crème.....	2,70€
-----------------	--------------

Café noisette.....	1,60€
--------------------	--------------

Cappuccino triphasé	3,10€
---------------------------	--------------

Thé Dammann..... A l'ardoise	3,10€
---------------------------------	--------------

Chocolat chaud	3,50€
----------------------	--------------

 * Café Cellini Bio



BIÈRES PRESSIONS

Budweiser 25cl.....	3,20€
50cl.....	5,50€

Leffe blonde 25cl.....	4,50€
50cl.....	7,50€

Tripel Karmeliet 25cl.....	4,50€
50cl.....	7,50€

Monaco 25cl.....	3,70€
50cl.....	6,40€

Panaché 25cl.....	3,20€
50cl.....	5,90€
Supplément sirop.....	0,50€

BIÈRES ET CIDRES ARTISANAUX

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bière du moment 33cl.....	4,90€
------------------------------	--------------

Bière artisanale de sélection locale 33cl.....	5,20€
---	--------------

 Cidre artisanal Bio (Fils de Pomme) 33cl.....	5,20€
---	--------------

VINS EN BOUTEILLES

● **Vins rouges** verre 50cl bouteille

 • Les galets, Chinon AOP bio, Domaine Plouzeau	4,50€	16€	22€
--	--------------	------------	------------

 • Syrah Prima Nature Gerard Bertrand IGP pays d'OC Bio et Naturel**	5,50€	18€	25€
---	--------------	------------	------------

● **Vin Rosé** verre 50cl bouteille

 • Côte de Provence, Croix De Basson AOP Bio	4,50€	16€	22€
---	--------------	------------	------------

● **Vins Blancs** verre 50cl bouteille

• Moelleux, Charme de Colombelle IGP, Côte de Gascogne	4,50€	16€	22€
--	--------------	------------	------------

 • Chardonay Prima Verra Gerard Bertrand IGP pays d'OC Bio et Naturel**	5,50€	18€	25€
--	--------------	------------	------------

* Sans sulfites et Végan