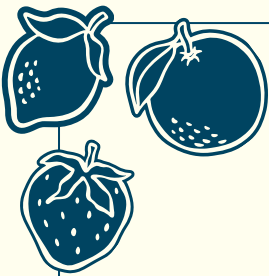


Brunch

BRUNCH BENE OU BG ?



BOISSON CHAUDE

(expresso, allongé, crème, chocolat, thé)

JUS DE FRUITS FRAIS

(orange ou pamplemousse)

MINI VIENNOISERIES

VERRINE D'AGRUMES À LA MENTHE

VERRINE GRANOLA BOWL MIEL

DESSERT SUCRÉ

(mousse choco ou petites crêpes chocolat ou caramel)



BRUNCH BENE

Assiette brioche toastée œufs benedictes, guacamole, salade, chou chinois avec au choix : jambon serrano ou saumon gravlax ou tomme à la truffe

32€

BRUNCH BG

Cheese burger ou chicken burger, ou Veggie burger, frites salade

34€



ASSIETTE BENE 22€

Assiette brioche toastée œufs benedictes sur brioche toastée, guacamole, salade et choux chinois avec au choix : jambon serrano ou saumon gravlax ou tomme à la truffe d'été

Nos plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison.
Ne pas hésiter à nous indiquer vos éventuelles Allergies et restrictions alimentaires.

MENU SOIR

LES TAPAS A PARTAGER

CROQUETAS

Jambon Iberico 11
ou Ossau Iraty &
piment d'espelette 13
ou Cèpes & truffe d'été 12

PETIT CAMEMBERT

rôti au miel 11

NACHOS

Guacamole, cheddar, 12
jalapenos, Pico de Gallo

CROUSTY CHICKEN

12

FRITES

+2€ avec cheddar 8

FRITES DE PATATE DOUCE

9

GYOZAS DE LÉGUMES

10

CROC APÉRO

Saumon ou Jambon 10

TEMPURA DE GAMBAS

12

EMPANADAS

éffiloché de boeuf 11
sauce BBQ

LES PLANCHES

MAISON
OLIVERAS

ASSIETTE DE CEBO DE 18
PATA NEGRA

PLANCHE DE TOMMES, 14
AIL DES OURS et TRUFFE

CHIFFONADE JAMBON 12
BLANC TRUFFÉ

CHIFFONADE JAMBON 13
SERRANO

PATé DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE 10

LES ENTREES

BURRATA TRUFFÉE 11
DES POUILLES TOASTS

Toasts et salade

GRAVLAX DE SAUMON 10
A LA BETTERAVE

Sauce yaourt citron

OEUF MAYO SCHOOLYARD 6

Sauce tartare, panko grillé
provencale.

COUPE TOMATE PECHE 8
STRACIATELLA BASILIC

MELON PASTÈQUE FETA 7

LES ESCARGOTS

Les escargots de Bourgogne,
recette traditionnelle: beurre, ail, persil

Les 6 10€
Les 12 19€

LA GROSSE COTE DE BOEUF
A PARTAGER

1.2 - 1.3 KG 90€

MATURÉE, DE RACE NORMANDE

AVEC 3 ACCOMPAGNEMENTS & 3 SAUCES
frites, légumes et salade

LES PLATS

POITRINE DE COCHON CONFITE

Sauce piquillos cacahuète harissa - purée de patate douce 21

NOIX D'ENTRECOTE, RACE NORMANDE (300G)

sauce poivre - frites, salade 31

PECHE DU JOUR, SAUCE VIERGE AU FENOUIL

Légumes rôtis: Aubergine, courgettes, poivrons, oignons doux 25

POULPE, SAUCE SATAY

Crumble cacahuètes grillées/curry, aubergines, courgettes, poivrons 27

TATAKI D'ONGLET DE BOEUF

Sauce tigre qui pleure, frites, salade 24

TARTARE DE SAUMON

Soja, miel citron, gingembre, citronnelle, concombre, melon jaune 25
frites de patate douce, salade

POULET SOUVLAKI, TOMATES ABRICOTS POIVRONS, TZATZÍKI,

salade fraîche de boulgour aux petits légumes et pesto 20

BAVETTE D'ALOYAU ANGUS

Sauce échalotes - frites, salade 25

SALADE CAESAR

Romaine, sauce cesar, poulet frit katsu, oeuf, tomates cerises 20
parmesan, panko grillé

SALADE BOBUN

Salade de légumes croquants sauce Thaï, vermicelles de riz, 18
Gyozas, Cacahuètes grillées, herbes fraîches,

GARNITURES EN PLUS

frites, légumes rôtis, salade, purée de patate douce 6

LES BURGERS

Bun brioché, oignons confits, cheddar, sauce beaucour, roquette, pickles,
oignons rouges et confits

CHEESEBURGER 23

Steack haché VBF 140g, cheddar

DOUBLE CHEESEBURGER 28

CHICKEN BURGER 23

Poulet croustillant, cheddar

VEGGIE BURGER 23

Steak veggie green hook,
cheddar, guacamole

LES DESSERTS MAISON

PECHE VERVEINE

peches infusées verveine, citron vert, chantilly, 8
granola

TARTE AUX FRAISES et MYRTILLES 8.5

mascarpone, feve de tonka

CHEESECAKE,

Coulis exotique, glace coco 8

MOUSSE CHOCO

7

BIG TIRAMISUUU

10

CAFÉ GOURMAND

10

THÉ GOURMAND

10

NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS

Gérard pour le poisson & crustacés

René notre boucher - Juan pour la charcuterie

Rodophe pour les légumes - Christophe pour le BOF

LES SOIREES DE JUILLET

TOUS LES JEUDIS ET SAMEDI SOIRS
DJ Set Vinyes - funk, disco

TOUS LES JOURS
10 salles de karaokes privatives

TOUS LES MATCHS
The bowler - 13 rue d'artois (5min)

MEMBRE DE LA FAMILLE

SCHOOLYARD