

ENTRÉES & TAPAS

À PARTAGER

CROQUETAS OSSAU IRATY PIMENT D'ESPELETTE 12€

CROQUETAS DE JAMBON IBERICO 11€

ONION RINGS 10€

EMPANADAS À L'EFFILOCHÉ DE BOEUF 11€

BURRATA DES POUILLES TRUFFÉE TOASTS 11€

TEMPURA DE GAMBAS, SAUCE THAI 12€

FRITE 7€ / FRITE CHEDDAR 9€
FRITE PATATE DOUCE 9€

NACHOS 11€

Guacamole, cheddar, jalapenos, Pico de Gallo

GYOZAS DE LEGUMES 10€

CROUSTY CHICKEN 12€

CROC APERO JAMBON OU SAUMON 10€

PETIT CAMEMBERT RÔTI AU MIEL 11€

GRAVLAX DE SAUMON A LA BETTERAVE 9€
sauce yaourt citron

OEUF CROUSTILLANT 8€
crème d'avocat wasabi

TARTE A L'OIGNONS 7,5€
salade mélangée

RILLETTES DE SAUMON, HERBES ET ANETH 7,5€
toasts

PATÉ EN CROUTE 8€
compotée d'oignons

PATE DE CAMPAGNE 10€

PLATS

TRÈS TENDRE COEUR DE FAUX FILET (280G) 26€
sauce poivre - frites, salade

SALADE CAESAR 20€

Romaine, sauce caesar, parmesan, poulet pané

TATAKI DE PERSILLÉ DE BOEUF ANGUS 23€
Sauce tigre qui pleure, frites, salade

TARTARE DE SAUMON 23€

Saumon, mangue, avocat, sauce sweet chili,
frites, salade

PECHE DU JOUR, SAUCE GRENOBLOISE 23€
légumes rôtis : carottes, navets, panais,
betteraves

BAVETTE D'ALOYAU 20€
sauce échalotes - frites, salade

POULET BASILIC THAI ET CITRONELLE 20€
Nouilles sautées aux légumes

COUCOUS BOULETTES 19€
(boulette viande hachée, herbes, épices)

COUCOUS VEGGIE 17€

TRAVERS DE COCHON CONFIT ET
CROUSTILLANT, BBQ 20€
PURÉE

LASAGNES VEGGIE 18€
carotte, patate douce, chou vert, mozza et
salade

GARNITURES EN PLUS 6€
frites, légumes rôtis,
salade, purée

NOTRE CARTE CHANGE TOUS LES MOIS,
À PARTIR DE PRODUITS FRAIS & DE SAISON.

NE PAS HÉSITER A NOUS INDIQUER VOS ÉVENTUELLES
ALLERGIES ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.

Soirées de Mars

Samedi 14 Mars

Magicien

Jeudi 19 Mars

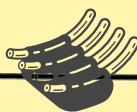
Karaoke



LES ESCARGOTS

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

LES 6 10€
LES 12 19€



À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF

1,2kg - 85€

Maturée,
race Normande

3 accompagnements
& 3 sauces

frites, légumes
& salade

CHOU CHOU

MENU SOIR
EDITION MARS



PLANCHES

CHARCUTERIE & FROMAGES DE LA MAISON OLIVERAS

CHIFFONADE JAMBON BLANC TRUFFÉ 13€

CHIFFONADE JAMBON SERRANO 13€

ASSIETTE DE JAMBON DE PATA NEGRA 18€

PLANCHE TOMMES, AIL DES OURS & TRUFFE 13€

PLANCHE MIXTE 20€

PLANCHE FRINGALE 22€
FUET CATALAN 9€

BURGERS

Bun brioché, oignons confits,
sauce cocktail, roquette, cornichons,
oignons rouges
servis avec salade et frites

CHEESEBURGER 20€
Steak haché d'Aubrac 140g

DOUBLE CHEESEBURGER 25€

VEGGIE BURGER 20€
Steak veggie
cheddar, guacamole

CHICKEN BURGER 20€
Poulet croustillant, cheddar

DESSERTS

CRUMBLE POMME MANGUE 8€
glace crème brûlée

MOUSSE CHOCO 7€

FONDANT CARAMEL BEURRE SALÉ 8€
glace vanille bourbon

COOKIE TIEDE, GLACE YAOURT, CHANTILLY 8€

FONDANT CHOCOLAT
GLACE NOISETTE, CHANTILLY 9€

CHEESECAKE COULIS EXOTIQUE,
GLACE COCO 8€

CAFE/THE GOURMAND 9€

NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS

Peixos de palamos pour le poisson & crustacés
René pinel notre boucher - Oliveras pour la charcuterie
Rodophe pour les légumes - Christophe pour le BOF