

LET'S
**Week
end**

Brunch

BRUNCH BENE OU BG ?



Boisson chaude (expresso, allongé, crème, chocolat, thé)

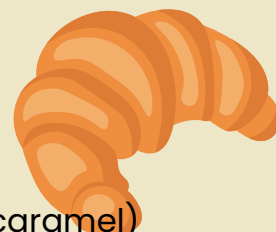
Jus de fruits frais (orange ou pamplemousse)

Mini viennoiseries

Verrine d'agrumes à la menthe

verrine granola bowl miel

Dessert sucré (mousse choco ou petites crêpes chocolat ou caramel)

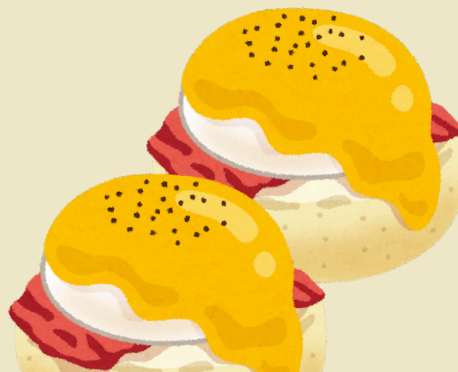


BRUNCH BENE 30€

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

BRUNCH BG 32€

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



NOS PLATS SONT FAITS MAISON
À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON.

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

ENTRÉES & TAPAS

À PARTAGER

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

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

CROQUETAS OSSAU IRATY PIMENT D'ESPELETTE 12€

CROQUETAS DE JAMBON IBERICO 11€

ONION RINGS 10€

EMSPANADAS 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 8€
sauce yaourt citron

GREEN OEUF MAYO 6€

Mayo verte, wasabi, et plein d'herbes

CHOU FLEUR ROTI, 7€

houmous, cumin, tahini ciboulette

GREEN CAESAR SALADE 6€

salade, sauce caesar, parmesan, croutons

Soirées de Mai

Jeudi 28 mai

karaoke

Samedi 23 mai

magicien

CHOU CHOU

MENU SOIR
EDITION MAI



LES ESCARGOTS

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

LES 6 10€

LES 12 19€

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€

PLATS

ASSIETTE BENE 20€

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

TOMAHAWK DE COCHON (260G) 22€
jus de viande, sauce maïs - purée

TRÈS TENDRE FILET DE BOEUF (200G) 25€
sauce poivre - frites, salade

SALADE CAESAR 19€

Romaine, sauce caesar, parmesan, poulet pané

TATAKI D'ONGLET DE BOEUF 22€

Sauce tigre qui pleure, frites, salade

TARTARE DE SAUMON 22€

papaye, ciboulette, oignon rouge
frites de patate douce, salade

POULET SOUVLAKI, TZATZIKI 20€

Boulgour petits légumes et sauge

PECHE DU JOUR, SAUCE CAROTTE AGRUMES 22€

légumes rôtis: carottes jaune et oranges, chou
fleur

BAVETTE D'ALOYAU 20€

sauce échalotes - frites, salade

AUBERGINE ET COURGETTES FÊTA

Sauce au tahini, pois chiche 18€



À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF

1,2kg - 85€

Maturée,
race Normande

3 accompagnements
& 3 sauces

frites, légumes
& salade

BURGERS

Bun brioché, oignons confits,
sauce cocktail, roquette, cornichons,
oignons rouges

servis avec salade et frites

CHEESEBURGER 20€

Steak haché VBF 140g

DOUBLE CHEESEBURGER 25€

VEGGIE BURGER 20€

Steak veggie
cheddar, guacamole

CHICKEN BURGER 20€

Poulet croustillant, cheddar

DESSERTS

CRUMBLE POMME FRUITS ROUGES,
GLACE YAOURT 8€

MOUSSE CHOCO 7€

FONDANT Caramel BEURRE SALÉ 8€
glace vanille bourbon

TARTE AUX FRAISES 7.5€

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