

MENU SOIR

LES TAPAS A PARTAGER

|                                                                              |          |                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------|----|
| <b>CROQUETAS</b><br>Jambon Iberico<br>ou Ossau Iraty &<br>piment d'espelette | 11<br>12 | <b>FRITES</b><br>+2€ avec cheddar      | 7  |
| <b>PETIT CAMEMBERT</b><br>rôti au miel                                       | 11       | <b>FRITES DE PATATE DOUCE</b>          | 9  |
| <b>NACHOS</b><br>Guacamole, cheddar,<br>jalapenos, Pico de Gallo             | 11       | <b>GYOZAS DE LÉGUMES</b>               | 10 |
| <b>CROUSTY CHICKEN</b>                                                       | 12       | <b>CROC APÉRO</b><br>Saumon ou Jambon  | 10 |
|                                                                              |          | <b>TEMPURA DE GAMBAS</b>               | 12 |
|                                                                              |          | <b>EMPANADAS</b><br>éffiloché de boeuf | 11 |
|                                                                              |          | <b>ONION RINGS</b>                     | 10 |

LES ENTREES

|                                                                                     |    |                                                    |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------|---|
| <b>BURRATA TRUFFÉE</b><br><b>DES POUILLES TOASTS</b><br>Toasts et salade            | 11 | <b>TOMATE PECHE STRACIATELLA</b><br><b>BASILIC</b> | 7 |
| <b>OEUF MAYO</b><br><b>SCHOOLYARD</b><br>Sauce tartare, panko<br>grillé provencale. | 6  | <b>MELON PASTEQUE FETA</b>                         | 6 |

LES ESCARGOTS

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

Les 6 **10€**  
Les 12 **19€**

LES PLANCHES

MAISON  
OLIVERAS

|                                                 |    |                                                            |    |
|-------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------|----|
| <b>ASSIETTE DE CEBO DE</b><br><b>PATA NEGRA</b> | 18 | <b>PLANCHE DE TOMMES,</b><br><b>AIL DES OURS et TRUFFE</b> | 13 |
| <b>CHIFFONADE JAMBON</b><br><b>BLANC TRUFFÉ</b> | 13 | <b>PLANCHE MIXTE</b>                                       | 20 |
| <b>CHIFFONADE JAMBON</b><br><b>SERRANO</b>      | 13 | <b>PLANCHE FRINGALE</b>                                    | 22 |
|                                                 |    | <b>FUET CATALAN</b>                                        | 9  |

LA GROSSE COTE DE BOEUF  
A PARTAGER

1.2 - 1.3 KG 85€  
MATURÉE, DE RACE NORMANDE

AVEC 3 ACCOMPAGNEMENTS & 3 SAUCES  
frites, légumes et salade

LES PLATS

|                                                                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>POITRINE DE COCHON CONFITE</b><br>Sauce piquillos harissa cachuète - purée de patate douce                             | 20 |
| <b>ENTRECOTE, RACE NORMANDE (300G)</b><br>sauce poivre - frites, salade                                                   | 28 |
| <b>PECHE DU JOUR, SAUCE VIERGE FENOUIL</b><br>Légumes rôtis: Aubergine, courgettes, poivrons, oignons doux                | 22 |
| <b>TATAKI D'ONGLET DE BOEUF</b><br>Sauce tigre qui pleure, frites, salade                                                 | 22 |
| <b>TARTARE DE SAUMON</b><br>Soja, miel citron, gingembre, citronnelle, concombre, melon<br>frites de patate douce, salade | 22 |
| <b>POULET SOUVLAKI, TOMATES ABRICOTS POIVRONS, TZATZÍKI,</b><br>salade fraîche de boulgour aux petits légumes et pesto    | 20 |

|                                                                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>BAVETTE D'ALOYAU</b><br>Sauce échalotes - frites, salade                                                                       | 20 |
| <b>SALADE CAESAR</b><br>Romaine, sauce cesar, poulet frit katsu, oeuf, tomates cerises<br>parmesan                                | 19 |
| <b>SALADE BOBUN</b><br>Salade de légumes croquant sauce Thaï, vermicelles de riz,<br>Gyoza, Cacahuètes grillées, herbes fraîches, | 18 |

**GARNITURES EN PLUS** 6  
frites, légumes rôtis, salade, purée de patate douce

LES BURGERS

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

|                                                          |                                                                           |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>CHEESEBURGER 20</b><br>Steack haché VBF 140g, cheddar | <b>DOUBLE CHEESEBURGER 25</b>                                             |
| <b>CHICKEN BURGER 20</b><br>Poulet croustillant, cheddar | <b>VEGGIE BURGER 20</b><br>Steak veggie green hook,<br>cheddar, guacamole |

LES SOIREES DE JUILLET

MAGICIEN  
STAND UP  
DJ ET KARAOKÉS

DEMANDEZ LE PROGRAMME !!

LES DESSERTS

|                                                                                    |   |                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------|----|
| <b>PECHE PECHE</b><br>peches infusées verveine, citron vert, chantilly,<br>granola | 8 | <b>MOUSSE CHOCO</b>                                        | 7  |
| <b>TARTE AUX FRAISES et MYRTILLES</b><br>mascarpone, feve de tonka                 | 8 | <b>FONDANT CHOCOLAT</b><br><b>GLACE VANILLE, CHANTILLY</b> | 9  |
| <b>CHEESECAKE</b><br>coulis exotique, glace coco                                   | 8 | <b>THÉ ou CAFÉ</b><br><b>GOURMAND</b>                      | 10 |

NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS  
Gérard pour le poisson & crustacés  
René notre boucher - Juan pour la charcuterie  
Rodophe pour les légumes - Christophe pour le BOF