

**LA CARTE**

# PLATS

## PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 19

JAMBON 24 MOIS D'AFFINAGE, ROSETTE, CHORIZO, COPA DE PORC NOIR DE CAMBES ET FROMAGES DU MOMENT

## ASSIETTE DE FROMAGES 14

BETHMALE, COMTÉ, BREBIS, CABÉCOU

## LA PIÈCE DU BOUCHER 18

PAVÉ DE RUMSTEAK 250 GR

## ENTRECÔTE 22

ENVIRON 250G

## SALADE BURRATA DI BUFALA 17


TOMATES ANCIENNES, ROQUETTE, PESTO MAISON, OIGNON ROUGE

## SALADE VÉGÉTARIENNE 13

ROQUETTE, TOMATES ANCIENNES, OIGNON ROUGE, AVOCAT, HOUMOUS, GUACAMOLE, LÉGUMES À CROQUER

## MENU ENFANT 10

STEAK HACHÉ 150G, PATATAS ET BOISSON

 ACCOMPAGNÉ DE PATATAS ET DE SALADE

# BURGERS

## LE BURGER « L'ORIGINAL » 12.5

PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ 150G, CHEDDAR, OIGNON ROUGE, KETCHUP

## LE BURGER « GREEN PARK » 13.5

PAIN BIO SÉSAME, STEAK HACHÉ 150G, BETHMALE, CONFIT D'OIGNON, MAYONNAISE AU POIVRE

OPTION STEAK VÉGÉTARIEN  
DISPONIBLE POUR LES BURGERS



# TAPAS

5€

## PATATAS BRAVAS

POMMES DE TERRE FRITES COUPÉES EN CUBE

## HOUMOUS

PURÉE DE POIS CHICHES

## BIKINI

JAMBON BLANC, COMTÉ

## MOZZA STICK

BATONNÉS DE MOZZARELLA FRITS

## CALAMAR À LA ROMAINE

BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE

## LÉGUMES À CROQUER

CRUDITÉS ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE BLANCHE

# TAPAS

7€

## PAN CON TOMATE

PAINS GRILLÉ À L'AÏL ET À LA TOMATE, JAMBON DE PORC NOIR DE CAMBES

## GUACAMOLE

PURÉE D'AVOCATS, ACCOMPAGNÉE DE NACHOS

## TENDERS DE POULET

POULETS FRITS, ACOMPAGNÉS D'UNE SAUCE BBQ

## BURRATA DI BUFALA

FROMAGE ITALIEN COULANT

## MELON CON JAMON


JAMBON NOIR DE CAMBES (JUIN, JUILLET, AOÛT)


# SNACKS

SANDWISH (ENTRE 12H ET 18H) SAUCE PAN CON TOMATE, JAMBON, CONTÉ	5
CHIPS	3.5
KINDER BUENO	2
COOKIE	3
MUFFIN	4

# DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE	14
CHEESE CAKE	7
COULIS DE FRAMBOISE	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	5
CRÈME ANGLAISE	
CITRON GIVRÉE	5
MELON	5
JUIN, JUILLET, AOÛT	
GLACES	-
VOIR CARTE DES GLACES	

 VIANDE D'ORIGINE FRANCE

 VÉGÉTARIEN



NOUS TRAVAILLONS AVEC DES  
PRODUITS FRAIS DE RÉGION I



**BOISSONS**

# BOISSONS

## SOFTS

<b>CANNETTES (33CL)</b>	<b>2.2</b>
COCA-COLA, COCA ZÉRO, ICE TEA, OASIS, ORANGINA, PERRIER, JUS DE FRUIT	
<b>SIROP</b>	<b>1.5</b>
GRENADINE, CITRON, PÊCHE, MENTHE	
<b>CAFÉ</b>	<b>1.5</b>
<b>THÉ</b>	<b>1.5</b>

## PRESSIONS

<b>KOZEL</b> - RÉP.TCHÈQUE - BLONDE, 4°	
- 1/2	<b>3</b>
- PINTE	<b>5</b>
<b>BLANCHE DE NAMUR</b>	
BELGIQUE - BLANCHE, 4,5°	
- 1/2	<b>4</b>
- PINTE	<b>7</b>
<b>CHOUFFE</b> - BELGIQUE - BLONDE, 8°	
- 1/2	<b>5</b>
- PINTE	<b>9</b>
<b>PICON BIÈRE</b> - 25CL	<b>3.5</b>

## BOUTEILLES DE VIN

### ROUGE

<b>BERET NOIR</b>	<b>18</b>
PRODUCTEUR PLAIMONT, SAINT-MONT	
<b>SAINT HUBERT, PIC SAINT LOUP</b>	<b>25</b>
LES VIGNERONS DU PIC	
<b>LE ROUGE DE L'AZEROLLE</b>	<b>20</b>
DOMAINE DE MINERVOIS	
<b>SANSA CORBIÈRES</b>	<b>20</b>
CAVE DE CASTELMAURE, SANS SULFITES	
<b>LES BEAUX GOSSES</b>	<b>21</b>
WINNOT, CÔTES DU RHÔNE	

### BLANC

<b>LES VIGNES RETROUVÉES</b>	<b>21</b>
PRODUCTEUR PLAIMONT, SAINT-MONT	
<b>CHARMES DE COLOMBELLE</b>	<b>21</b>
PRODUCTEUR PLAIMONT, CÔTE DE GASCogne	
<b>ROSÉ</b>	
<b>ROSÉ D'ENFER</b>	<b>20</b>
PRODUCTEUR PLAIMONT, SAINT-MONT	
<b>LES JOLIES FILLES</b>	<b>20</b>
WINNOT, IGP MÉDITERRANÉE	

**PROSECO BIO** - BLANC PÉTILLANT **24**

**CHAMPAGNE BRUT** - COLLET **60**

## VIN AU VERRE

<b>ROSÉ</b> - 12.5 CL	<b>4</b>
<b>BLANC DOUX</b> - 12.5 CL	<b>4</b>
<b>BLANC SEC</b> - 12.5 CL	<b>4</b>
<b>ROUGE</b> - 12.5 CL	<b>4</b>
<b>SANGRIA</b> - 12.5 CL	<b>3</b>
<b>KIR</b> - CASSIS, PÊCHE - 3CL	<b>4.5</b>
<b>PICHET 50 CL</b> - BLANC, ROSÉ	<b>9</b>
<b>PICHET 1 L</b> - BLANC, ROSÉ	<b>16</b>

## ALCOOLS

### APÉRITIFS

<b>RHUM COCA*</b> - 3CL	<b>7</b>
<b>WHISKY COCA*</b> - 3CL	<b>7</b>
<b>GIN TONIC*</b> - 3CL	<b>6</b>
<b>RICARD*</b> - 3CL	<b>4</b>
<b>MARTINI</b> - BLANC, ROUGE	<b>4</b>
<b>MARTINI / TONIC</b>	<b>4</b>

### DIGESTIFS

<b>GET</b> - 6CL	<b>5</b>
<b>MALIBU</b> - 6CL	<b>5</b>
<b>MANZANA</b> - 6CL	<b>5</b>
<b>BAILEYS</b> - 6CL	<b>5</b>
<b>JACK DANIEL*</b> - 3CL	<b>7</b>
<b>DON PAPA*</b> - 3CL	<b>7</b>

## BIÈRES BTL

<b>DESPERADOS</b> - 33CL	<b>4</b>
<b>CIDRE</b> - AMOUR DE HEROUT, BRUT 5%, 33CL	<b>7</b>
<b>ARTISANALES</b>	
<b>TRI-BALTE</b>	<b>7.5</b>
LES BRASSEURS DE LA JONTE, TRIPLE - 33CL	
<b>GOSE FRAMBOISE</b>	<b>7.5</b>
LA SEILLONNE - 33CL	
<b>SELVA</b> - LA CABANE, IPA - 33CL	<b>7.5</b>
<b>KING LOUIE</b> ZOOBREW, AMBRÉE - 33CL	<b>7.5</b>
<b>BOWER BIRD</b>	<b>7.5</b>
ZOOBREW, IPA FRUITÉE - 33CL	
<b>EXPRESSO</b> EXCUSE, BRUNE - 33CL	<b>7.5</b>

\*UNIQUEMENT DANS LE CADRE D'UN REPAS



VENTE D'ALCOOL INTERDITE AUX MINEURS