

LES BURGERS

(Servis avec une portion de frite au choix)

LE CHEESEBURGER BLACK ANGUS	18€
Bun's Bio, Viande Black Angus, Ketchup bio, Cheddar mûré à la Guinness, Cornichons, Oignons pickles	
L'IBÉRIC	17€
Bun's Bio, Viande Limousine mélangée au Chorizo Ibérique, Cantal, Crème de Cerise Noire, Chorizo croustillant	
LE PULLED PORC	15€
Pain Brioché, Porc Francilien épicé effiloché, Compotée d'Ananas & Mangue, Curry Madras, Oignons rouges pickles	
LE LOBSTER ROLL	18€
Pain Brioché, Demi Homard émincé, Mayonnaise Japonaise & Ponzu, Sucrine, Oignons et Radis pickles	
LE HAWAÏAN	17€
Banane Plantain, Viande Limousine, Chutney de Mangue, Sucrine, Oignons, Cheddar mûré, Cacahuètes	
LE VEGGIE ROLL	14€
Banane Plantain, Courgettes croquantes marinées, Sucrine, Oignons et Radis pickles, Sauce Relish, Saint Siméon	

LES POUTINES

LA POUTINE	12€
Frites nappées de Sauce Poutine et Fromage	
LA CHILI'POUTINE	14€
Frites nappées de Sauce Poutine, Viande Hachée Façon Chili et Fromage	
PORTION FRITES POMMES DE TERRE OU PATATE DOUCE	4€
SUPPLÉMENT PIMENT VERT BRAISÉ	2€

LES PLANCHES

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE (pour 2)	25€
Chorizo Ibérique, Mortadelle Italienne, Casiospianata, Saucisson du Marin, Jambon Ibérique mûré, Beurre maison à l'Espelette et ½ sel, Cornichons, Pain aux Olives Maison	
LA PLANCHE FROMAGÈRE (pour 2)	25€
Cantal AOP, Osselli au whisky, Pecorino à La truffe, Brie Fermier AOP à la Truffe, Saint Siméon local, Pain aux Olives Maison	
LA PLANCHE PREMIUM (pour 2)	50€
Chorizo Ibérique, Mortadelle Italienne, Casiospianata, Saucisson du Marin, Jambon Pata negra, Rillettes de canard confit, Foie Gras Tradition, Beurre maison à l'Espelette et ½ sel, Cornichons, Pain aux olives Maison	

LES FLAM'KUSH

La tarte flambée Alsacienne à la sauce Fémèzon

LA FLAM'KUSH FEMEZON	16€
Crème d'Isigny AOP, Muscade, Jambon blanc Premium, Truffe & Brie de Meaux	
LA FLAM'KUSH AU SAUMON	14€
Crème d'Isigny AOP, Yuzu, Saumon gravlax, Pousse d'épinard, Coriandre, Aneth, Poivre Sichuan	
LA FLAM'KUSH A LA SICILIENE	14€
Crème d'Isigny AOP, Tomate d'antan, Mozzarella, Olive verte, Basilic, Pistache, Caciospianata	
LA FLAM'KUSH A LA BRÉSILIENNE	14€
Crème d'Isigny AOP au chorizo & sauce tomate, Picanha, Jalapenos grillés, Cheddar, Oignon pickles	
LA FLAM'KUSH RACLETTE	14€
Crème d'Isigny AOP, Fromage à raclette, Pomme de terre, Jambon blanc Premium	
LA FLAM'KUSH A LA SICILIENE	13€
Crème d'Isigny AOP, Tomate d'antan, Mozzarella, Olive verte, Basilic, Aubergines frites	

SERVIS EN BOITE SUR PLANCHE - POUR 1 A 2 PERSONNES - A PARTAGER

LES DOUCEURS - 4,50€

LA FINGER TATIN & CANNELLE
LA PANNA COTTA A LA FLEUR DE SUREAU

LE MOELLEUX BANANE & CACAHUÈTE
LE CHANCIAUX AU CHOCOLAT

LES BOISSONS

Coca-Cola 33CL (Rouge ou Zéro), Orangina 33CL, Sprite 33CL, Fuzz tea 33CL, San Pellegrino 50CL, Vittel 50CL	3€
Jus de Fruits Alain Milliat 33CL	5€
Jack Daniel's Beer	5€
Bière	5€

LES VINS

ROUGE – Côtes du Rhône Mas Liban – 75cl	18€
ROUGE – Bordeaux Château Respide – 75cl	20€
BLANC – Marsannay Vieilles Vignes – 75cl	28€
ROSE – Bandol 75cl	22€