À GRIGNOTER

Pour 2
Petite planche à partager 10.60€
Assortiment de charcuterie

Pour 3 à 4
Grande planche à partager 15.80€
Assortiment de charcuterie et fromages

Pickers au camembert 8 pièces 8.00€

ENTRÉES

Œuf cocotte à la parisienne 10.60€
Crème, mozzarella, jambon, champignons

Œuf cocotte du terroir 13.80€
Crème, mozzarella, foie gras, champignons, magret

Saumon fumé & toasts 12.80€

Assiette de charcuterie 9.90€

Terrine maison 7.90€

Salade landaise 10.50€
tomates, lardons, gésiers, croûtons

Salade verte 3.50€

SALADES REPAS

Chavignol 16.80€
Salade, tomates, œufs, croûtons, chèvre, jambon italien, miel

Italienne 18.90€
Salade, tomates, tomates séchées, poivrons, saumon fumé, olives noires, boules de mozzarella, pesto, parmesan, pignon de pin, oignons crus

Périgourdine 18.60€
Salade, tomates, oeuf, magret de canard fumé, gésiers, lardons, copeaux de foie gras, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frits

César 17.90€
Salade, tomates, œuf, croustillant de poulet pané, lard grillé, copeaux de parmesan, croûtons, oignon frits, oignons cru, sauce César

Assiette de frites 3.20€

BURGERS

Crispy 16.80€
Poulet pané, tomate, bacon, cheddar, oignons confits, oignons frits, sauce burger

Savoyard 17.80€
Haché du boucher, lard tranché, raclette, oignons confits, tomate, sauce burger

Cheddar 16.20€
Haché du boucher, cheddar, tomate, oignons confits, sauce burger

Double burger au choix 23.80€
au choix parmi nos burgers ci-dessus

MENU L'EVIDENCE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **30€80**

MIDI ET SOIR

Œuf cocotte du terroir **ou**
Saumon fumé & toasts **ou**
Assiette du charcutier

Pièce du boucher sauce au choix **ou**
Noix de St-Jacques au beurre d'algues breton **ou**
Andouillette ficelle à l'ancienne

Cœur coulant chocolat, glace menthe & chantilly **ou**
Tiramisu au caramel beurre salé **ou**
Mousse au chocolat **ou**
Profiteroles (2 choux, glace vanille, sauce chocolat)

LINGUINES

Linguines à la carbonara 15.80€
Lardons, oeuf, parmesan, crème fraîche

Linguines à la sicilienne 16.80€
Jambon cru, champignons, parmesan, sauce pesto crème fraîche

Linguines aux Saint-Jacques 19.90€
Saint-Jacques, crème fraîche, beurre d'algue breton, parmesan

VIANDES FRANCAISES (U.E.)

Andouillette ficelle à l'ancienne 23.80€
Pièce du boucher sauce au choix 19.60€
Demi-magret de canard sauce poivre 19.80€
Bavette d'aloyau sauce échalote 17.90€

NOS TARTARES SERVIS AVEC FRITES

Tartare traditionnel 17.60€

Tartare Italien 18.60€
tomates confites, parmesan et pesto, pignon de pin

Double tartare traditionnel 23.80€

POISSONS

Fish and chips (cabillaud) sauce béarnaise 17.20€
Noix de St-Jacques au beurre d'algues breton 23.80€

PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
Brooklyn IPA 5,5%	4.90€	6.20€	9.50€
Grimbergen 6,7%	4.60€	5.90€	8.50€
Tuborg 4,6%	4.00€	5.30€	7.80€
Rombière 4,8%	4.20€	5.50€	7.90€
Picon bière	4.70€	6.10€	8.60€
Monaco / Panaché	3.70€	4.90€	6.90€

BIÈRES BOUTEILLES

Mélusine 5% bière blanche - 33cl 6.00€
1664 0% bière sans alcool - 33cl 4.20€

PIZZAS pâte à pizza faite maison

La Bouchère 16.90€
Base tomate, viande hachée, poivrons, oignons, jaune d'œuf, mozzarella, origan

Burrata 18.40€
Base tomate, jambon italien, burrata, pesto au basilic, tomate, salade, parmesan

Orientale 17.60€
Base tomate, merguez, chorizo, olives, poivrons, oignons, mozzarella, origan

La Fromagère 16.90€
Base tomate, 4 fromages, chorizo, olives, origan

Reine 12.50€
Base tomate, jambon, mozzarella, origan

L'Authentique 15.90€
Base crème, pomme de terre, raclette, bacon, jambon italien (après cuisson), crème fraîche, origan

Salmon 16.60€
Base crème, saumon fumé, citron, olives, tomates cerises, mozzarella, pesto, origan

Californienne 14.80€
Base tomate, jambon blanc, œuf, champignons, crème fraîche, mozzarella, origan

Fermière 14.30€
Base tomate, lardons, chèvre, miel, origan

Végétarienne 12.80€
Base tomate, pomme de terre, poivrons, olives tomates, champignons, mozzarella, origan, oignons crus

Suppl. ingréd légumes/œuf 1.00€
Suppl. ingréd charcuterie 2.00€
Suppl. ingréd viande hachée 6.00€

Salade verte 3.50€

DOGGY BAG
Un suppl. de **0.40€** sera facturé pour toute boîte à pizza.

PAUSE DÉJEUNER

SERVI DU LUNDI AU VENDREDI MIDI **19€90**

Pizza « La Crémeuse » **ou**
Base crème, jambon, champignon, mozzarella, crème fraîche
Bavette à l'échalote **ou**
Fish and chips **ou**
Tartare de bœuf (non préparé)
+
Crème brulée au caramel beurre salé **ou**
Dessert du jour **ou**
Yaourt fait maison

BOISSONS

Ice tea pêche / Orangina - 25cl 3.80€
Perrier - 33cl 3.80€
Coca / Coca zéro - 33cl 3.80€
Suppl. tranche de citron ou sirop +0.30€
Jus de fruits Granini 3.80€
abricot, ananas, pomme
Sirop à l'eau 2.60€
Limonade 3.00€
Diabolo - 25cl 3.30€
Double diabolo - 50cl 5.50€
Parfums: fraise, kiwi, citron, menthe, cassis, grenadine, passion, pêche, banane

DESSERTS « maison »

Profiteroles 8.50€
2 choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Tiramisu au caramel beurre salé 6.50€

Cœur coulant au chocolat 7.50€
Glace menthe et pépites de chocolat, chantilly

Crème brulée au caramel beurre salé 6.90€

Mousse au chocolat 6.50€

Café gourmand 7.50€

Déca gourmand / Thé gourmand 8.50€

Yaourt fait maison 3.50€

Assiette de fromages 8.00€

COUPES GLACÉES

Palais Gourmand 8.50€
Glaces chocolat, noix de coco et Bounty, palet breton, dés de coco, coco râpé, billes de crunch, sauce caramel, sauce chocolat, amandes, chantilly

Dame Blanche 7.00€
Glace vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly

L'América 7.80€
Glaces vanille, caramel et chocolat, brownie, sauce chocolat, billes de crunch, noix de pécan, chantilly

L'Intense 7.50€
Glaces noisette, tiramisu et pistache, sauce caramel, éclats de noisettes, éclats de caramel, éclats de M&M's, amandes et chantilly

La Douceur 7.50€
Glaces yaourt, fraise à la menthe douce et cerise, coulis de fruits rouges, cranberries, amande et chantilly

Le Liégeois 7.00€
Au choix : café, caramel ou chocolat + chantilly

L'Irrésistible 7.50€
Glaces vanille, caramel et noisette, sauce caramel, éclats de Daim, noix de pécan, 3 tuiles, chantilly

Glaces :
Vanille, chocolat, menthe, café, caramel, coco, yaourt, pistache, tiramisu, noisette, Bounty

Sorbets :
Cerise, citron, fraise, framboise, pêche, fraise à la menthe douce

2 boules 5.00€
3 boules 6.50€
Suppl. chantilly 1.80€

COUPES ALCOOLISÉES

Iceberg - 4cl 8.50€
Glace menthe, chocolat, alcool Get 27, chantilly

Colonel - 4cl 8.50€
Sorbet citron, vodka

MENU ENFANTS

MOINS DE 10 ANS **10€50**

Verre de jus de fruit 20cl:
orange, ananas, diabolo, sirop à l'eau ou limonade
+
Pizza base tomate, jambon, fromage **ou**
Steak haché / frites **ou**
Nuggets de poulet / frites
+
Pot de glace (parfums selon disponibilités) **ou**
Bâtonnet Kinder au chocolat **ou**
Pom'potes

FORMULE DU JOUR

SERVI DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Le menu est à l'intérieur !

EAUX

	50cl	1L
Eau minérale Celtic plate	3.60€	4.50€
Eau minérale Celtic gazeuse	3.80€	4.80€

VINS AU VERRE SUPÉRIEUR 15cl

Rouge du moment	5.50€
Rosé ou Blanc du moment	4.80€
Malvoisie	5.50€
Coteaux du Layon	5.80€

PICHETS

	25cl	50cl
Rouge Merlot	6.60€	12.90€
Blanc Sauvignon	6.90€	13.10€
Rosé de l'Hérault	8.00€	13.80€

CAFÉ & THÉS

Café	2.00€
Décaféiné	2.30€
Café noisette	2.50€
Café crème	4.10€
Double café	3.90€
Café Viennois	4.50€
Thé	2.90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
Prix nets service compris - Conception graphique Benoit Chapelle
Impression europe ST49600EVI_C10

VENTE À EMPORTER