

À PARTAGER

ou pas !

- CHEDDAR STICKS**  9 €
& confiture de tomate
- MAC'N'CHINI NATURE** - 3 pièces  9 €
mac'n'cheese comme un arancini
- MAC'N'CHINI À LA TRUFFE** - 3 pièces   14 €
& sa truffe noire
- FRITES DE POMME DE TERRE M / XL**  5 € / 8 €
taillage avec peau / épices cajun / confiture de tomate

CROQUES



GRILLED CHEESE PASTRAMI

Pain de campagne / pastrami smoked beef meat /
béchamel maison à l'échalotte confite / curcuma /
comté fruité fondu.

+

frites, sauce maison & salade

 œuf plein air +1€

22 €

SALADES



CAESAR CLUB

Poulet grillé /
croûtons de buns aillés /
copeaux de parmesan.

19 €



LA SÉLECTION DU BOUCHER !



LA PIÈCE DU BOUCHER

Découvrez la viande du jour
soigneusement sélectionnée par notre chef.
Laissez-vous surprendre !

+

frites, sauce maison
& salade

€ - Prix sur demande



LES BBQ RIB'S FUMÉS

Travers de porc marinés et grillés,
sauce BBQ fumée maison.
Cochon de la maison Montalet 

+

frites, sauce maison
& salade

27 €



N'hésitez pas à nous consulter pour obtenir la liste des allergènes.

LES FORMULES



BURGER



FRITES



SALADE

& sauce maison

= **19,5 €** 17,5 € **BUN VEGGIE**



HOT DOG



FRITES



SALADE

& sauce maison

= **17,5 €** + 2 € **HOT DOG AGNEAU**

BURGERS



viandes 🇫🇷

15,5 € - LE BŒUF

steak de bœuf français haché maison au thym /
cheddar mûré / chou carotte / oignon pickles /
cornichon / sauce BBQ fumée.
Bœuf des Boucheries Nivernaises.

15,5 € - LE PULLED PORK

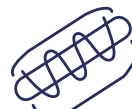
effiloché d'épaule de cochon français maison
confite aux épices fumées & miel / chou carotte
/ oignon pickles / cornichon / sauce BBQ fumée.
Cochon de la maison Montalet.

13,5 € - **BUN VEGGIE**

œuf plein air / chou carotte / oignons rouges
oignons pickles / sauce cocktail
(à la mayonnaise maison & confiture de tomate).

HOT DOG

du chef !



viandes 🇫🇷

13,5 € - L'ORIGINAL

saucisse fraîche de porc français / oignon pickles /
confiture de tomate / « yellow mustard » / oignon crispy.
Cochon de la maison Montalet.

15,5 € - L'AGNEAU

saucisse d'agneau français au cumin et girofle maison
/ oignons confits au balsamon / salade chou rouge /
sauce yaourt aux herbes fraîches / oignon crispy.
Agneau des Boucheries Nivernaises.

13,5 € - **LE VÉGÉ**

saucisse de légumineuses maison aux épices /
oignon pickles / confiture de tomate / moutarde
bio « Les 3 chouettes » / oignon crispy.

CÔTÉ MER



BAGEL SAUMON

Pain Bagel artisanal /
saumon fumé / œuf plein air /
philadelphia / avocat /
roquette et sauce maison.



frites, sauce maison & salade

22 €



FISH & CHIPS

Pêche du jour / tempura &
chapelure maison / frites de
pomme de terre, épices cajun &
sauce thaï maison.

21 €

SAUCES MAISON

1 €

BBQ FUMÉE / MAYONNAISE CRÉMÉE / YAOURT AUX HERBES
/ CONFITURE DE TOMATE = NOTRE KETCHUP / THAÏ

SUPPLÉMENTS

COMTÉ + 2 € / POITRINE DE BOEUF + 2 € / OIGNON PICKLES + 0,5 €
/ OIGNON CRISPY + 0,5 € / CORNICHON + 0,5 €

Disponible sur place et à emporter.

COFFEE SHOP

DESSERTS MAISON

COOKIE BOMB' 	7 €
caramel / pralin noisette	
CHEESECAKE	7 €
citron / zeste de citron / pralin noisette	
APPLE PIE	8 €
pommes rôties à la cannelle dans sa pâte brisée / chantilly maison infusée au romarin	
PÂTISSERIE DU MOMENT	sur demande

CAFÉS TORREFIÉS PAR « L'ARBRE À CAFÉ »

+0,5€ LAIT D'AVOINE


2,9 € - **EXPRESSO**
1 SHOT EXPRESSO


5 € - **DOUBLE EXPRESSO**
2 SHOTS EXPRESSO


6 € - **CAPPUCCINO**
1/3 EXPRESSO - 1/3 LAIT
1/3 MOUSSE DE LAIT


3 € - **AMERICANO**
1/4 EXPRESSO - 3/4 EAU


5 € - **LATTE** 
1/4 EXPRESSO
3/4 MOUSSE DE LAIT

 **EXPRESSO**  **LAIT**
 **EAU**  **MOUSSE**

CAFÉS FROIDS

ICE LATTE	6 €
CAFÉ FRAPPÉ	5 €

À PARTAGER

ou pas !

LE GOURMAND	10 €
assortiment de minis desserts maison	

BOISSONS CHAUDES

CHOCOLAT CHAUD VALRHONA	6 €
THÉ NOIR EARL GREY	4,5 €
THÉ VERT JASMIN	4,5 €
TISANE VERVEINE	4,5 €

BOISSONS FRAICHES

EAU MINÉRALE EVIAN - 50cl	5 €
EAU MINÉRALE GAZEUSE BADOIT - 50cl	5 €
COCA / COCA COLA ZÉRO	5 €
CITRONNADE MAISON BIO 	6 €
THÉ GLACÉ MAISON 	6 €
ORANGE PRESSÉE	6 €
MOCKTAIL MAISON	8 €

Disponible sur place et à emporter.

COCKTAILS



SHEITAN - 14



VARADERO - 14



RITSA - 12



cocktail signature
LILLET TONIC - 12
blanc



cocktail signature
LILLET TONIC - 12
rosé



LUCHA LIBRÉ - 14



SPRITZ - 14

VINS

VINS	VIN BLANC	VIN ROUGE	VIN ROSÉ	12,5cl	75cl
CHARDONNAY 2023 - IGP PAYS D'OC	8	32			
Domaine Laroche.					
« Fruité et frais. »					
CHABLIS SAINT MARTIN 2022	9	36			
Domaine Laroche.					
« Frais, fin et minérale. »					
L'INÉDIT BLANC 2023 - BIO & IGP PAYS D'OC	7	29			
Domaine Le Mas Neuf ou « l'Îlot Muscat » 60% Muscat, 40% Sauvignon.					
« Frais, équilibré, fruité et moelleux à la fois. »					
PINOT NOIR PAYS D'OC 2022	8	32			
Domaine Laroche et son savoir-faire Bourguignon.					
« Accent de cerise et doté de tanins fins. »					
CROZES HERMITAGE OGIER L'ORIENTALE 2021	10	39			
AOP					
Vallée du Rhône, 100% Sirah.					
« Élégant et profond, aux notes de petits fruits rouges et nuances de réglisse, légèrement poivré. »					
PIC SAINT LOUP 2022 - BIO	8	32			
Languedoc, Domaine des Rocs Sancto Lupo des Vignobles Jeanjean.					
« Généreux et aromatique sur des notes de garrigues et d'olives noires. Belle minéralité et tanins discrets. »					
ARTESIS 2023 - AOP & BIO	9	35			
Côte du Rhone, cépages Grenache Syrah Mourvèdre Cinsault.					
« Gourmand et profond, fruité et équilibré. »					
PIVE ROSÉ SABLES DE CAMARGUES 2023	9	34			
AOP & BIO					
Originaire de la Camargue, le site du Domaine le Pive est classé natura 2000 et certifié Ecocert. Assemblage de 30% grenache gris, 30% grenache noir, 25% merlot, et 15% syrah.					
« Notes d'agrumes et de pêche, explosif et rafraîchissant. »					

BIÈRES & CIDRE - 33cl

GALLIA WEST COAST IPA	6,5
GALLIA BLONDE NON-FILTÉE CHAMP LIBRE	6,5
HEINEKEN 0% ALCOOL	6
SASSY - CIDRE BIO L'ANGÉLIQUE	6

SOFTS

EAU MINÉRALE EVIAN - 50cl	5
EAU MINÉRALE GAZEUSE BADOIT - 50cl	5
COCA / COCA ZÉRO - 33cl	5
JUS D'ORANGE PRESSÉ	6
THÉ GLACÉ MAISON	6
CITRONNADE MAISON BIO	6
MOCKTAIL MAISON	8

SHARING

is caring!

- CHEDDAR STICKS**  9 €
& homemade ketchup
- MAC'N'CHINI NATURE** - 3 pieces  9 €
mac'n'cheese like arancini
- MAC'N'CHINI TRUFFÉ** - 3 pieces   14 €
& black truffle
- HOMEMADE FRENCH FRIES M / XL**  5 € / 8 €
cajun / homemade ketchup

CROQUES

our special croque Mr/Mme !



THE PASTRAMI GRILLED CHEESE

Smoked beef meat / candied shallot /
homemade bechamel / comté AOP frenchcheese /
curcuma.

+

french fries, homemade sauce & salad

 free range egg +1€

22 €

SALADS



CAESAR SALAD

Grilled chicken / bun garlic
crouton / parmesan pieces /
homemade Caesar sauce.

19 €



BUTCHER'S SELECTION !



FLAVOR OF THE CHEF

Meat of the day
selected by the Chef.

+

french fries, homemade
sauce & salad

€ - Price on demand



LES BBQ RIB'S FUMÉS

Travers de porc marinés et grillés,
sauce BBQ fumée maison.
Cochon de la maison Montalet 

+

french fries, homemade
sauce & salad

27 €



Feel free to consult us for the list of allergens.

FORMULES



BURGER



FRENCH FRIES



SALAD

& homemade sauce

= **19,5 €** 17,5 € **THE VEGGIE ONE**



HOT DOG



FRENCH FRIES



SALAD

& homemade sauce

= **17,5 €** + 2 € **THE LAMB ONE**

BURGERS



meats

15,5 € - THE ORIGINAL BEEF

homemade French beef steak / matured cheddar / mix vegetables / onion pickles / pickles / homemade smoking BBQ sauce.
Beef steak from Les Boucheries Nivernaises

15,5 € - THE PULLED PORK

Homemade french pulled pork, smoking spices & honey / mix vegetables / onion pickles / pickles / homemade sauce.
Pork from Montalet house.

13,5 € - THE VEGGIE ONE

Free range egg / mix vegetables / red onions / onion pickles / homemade cocktail sauce.

HOT DOGS

from the chief !



meats

13,5 € - THE ORIGINAL

Fresh pork french saucisse / onion pickles / homemade tomato jam / « yellow mustard » / crispy onion.
Pork from Montalet house.

15,5 € - THE LAMB ONE

Homemade french lamb saucisse with cumin / balsamon candied onions / red cabbage / fresh herb yaourt sauce / crispy onion.
Lamb from Boucheries Nivernaises.

13,5 € - THE VEGGIE DOG

homemade legume sausage & spices / onion pickles / homemade tomato jam and mustard / crispy onion.

SEA SIDE



FRESH SALMON BAGEL

Bagel artisanal bread / smoked salmon / free range egg / philadelphia / avocado / roquette and homemade sauce.



french fries, homemade sauce & salad

22 €



FISH & CHIPS

Homemade fries cod / homemade cajun spices french fries & thai sauce.

21 €

HOMEMADE SAUCES

1 €

SMOKED BBQ / CREAMY MAYONNAISE / HERBED YOGURT / TOMATO JAM = OUR KETCHUP / THAI

EXTRAS

COMTÉ + 2 € / BEEF BRISKET + 2 € / ONION PICKLES + 0,5 € / CRISPY ONION + 0,5 € / PICKLE + 0,5 €

On-site & Takeaway.

COFFEE SHOP

HOMEMADE DESSERTS

COOKIE BOMB 	7 €
chocolat & caramel	
LEMON CHEESECAKE	7 €
lemon zest & hazelnut praline	
APPLE PIE	8 €
cinnamon roasted apples in homemade rosemary-infused shortcrust pastry / whipped cream	
PASTRY OF THE MOMENT ?	Price on demand
Ask for it !	

COFFEES ROASTED BY « L'ARBRE À CAFE »

+0,5€ LAIT D'AVOINE


2,9 € - **EXPRESSO**
1 SHOT EXPRESSO


5 € - **DOUBLE EXPRESSO**
2 SHOTS EXPRESSO


6 € - **CAPPUCCINO**
1/3 EXPRESSO - 1/3 LAIT
1/3 MILK FOAM


3 € - **AMERICANO**
1/4 EXPRESSO - 3/4 WATER


5 € - **LATTE** 
1/4 EXPRESSO
3/4 MILK FOAM

 **EXPRESSO**  **MILK**
 **WATER**  **FOAM**

COLD COFFEES

ICED LATTE	6 €
ICED COFFEE	5 €

TO SHARE

or not !

THE « GOURMAND »	10 €
mix of homemade mini pastries	

HOT DRINKS

HOT CHOCOLAT FROM VALRHONA HOUSE	6 €
EARL GREY BLACK TEA	4,5 €
JASMIN GREEN TEA	4,5 €
VERVEINE TISANE	4,5 €

COLD DRINKS

EVIAN MINERAL WATER - 50CL	5 €
BADOIT SPARKLING MINERAL WATER - 50CL	5 €
COCA / COCA COLA ZÉRO	5 €
homemade BIO LIMONADE 	6 €
ICE TEA 	6 €
FRESH ORANGE JUICE	6 €
MOCKTAIL	8 €