



STARVING CLUB

À PARTAGER

ou pas !

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| AMERICAN CHEDDAR STICKS - 4 pièces & confiture de tomate | 8 € |
| MAC'N'CHINI NATURE - 3 pièces mac'n'cheese comme un arancini | 8 € |
| MAC'N'CHINI À LA TRUFFE - 3 pièces  & sa truffe noire | 13 € |
| FRITES DE POMME DE TERRE M / XL taillage avec peau / épices cajun / confiture de tomate | 5 € / 8 € |

SALADES



18 € - CAESAR CLUB
poulet français grillé / croûtons de buns
aillés / copeaux de parmesan.

CROQUES & sa salade



16 € - MONSIEUR
pain de campagne / jambon recette maison 100%
naturelle by Thibault Spiwack / béchamel à l'échalotte
confite / curcuma / cheddar fondu.

18 € - MADAME
la même chose, avec un oeuf
« plein air » en plus !

FISH AND CHIPS

pêche du jour / tempura sans alcool & chapelure maison,
servi avec ses frites de pomme de terre, épices cajun & sauce thaï maison.

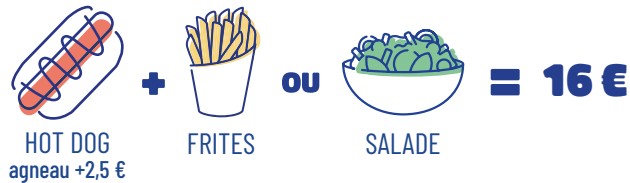
18 €

PLAT DU JOUR

selon la saison et l'envie du Chef !

disponible sur place et à emporter

LES FORMULES



BURGERS



14,5 € - LE BŒUF

steak haché maison au thym / comté fruité / chou carotte / oignon pickles / cornichon / sauce BBQ fumée.

14,5 € - LE PULLED PORK

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

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

HOT DOG

du chef !



12 € - LE SIGNATURE

saucisse by Thibaut Spiwack au piment d'Espelette, graine de fenouil & amande torréfiée / oignon pickles / confiture de tomate / moutarde bio « Les 3 chouettes » / oignon crispy.

14,5 € - L'AGNEAU

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

12 € - LE VÉGÉ

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

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

BUNS & frites ou salade

15,50 € - BUN PASTRAMI

boeuf fumé « smoked meat » / chou carotte / oignons rouges / oignons pickles / sauce pastrami (au yaourt aux herbes & moutarde pickles).

15,50 € - BUN JAMBON

jambon recette maison 100% naturelle / chou carotte / oignons rouges / oignons pickles / sauce BBQ fumée.

15,50 € - BUN VEGGIE

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

SAUCES MAISON

1 €

BBQ FUMÉE

MAYONNAISE CRÉMÉE

YAOURT AUX HERBES

CONFITURE DE TOMATE = NOTRE KETCHUP

THAÏ

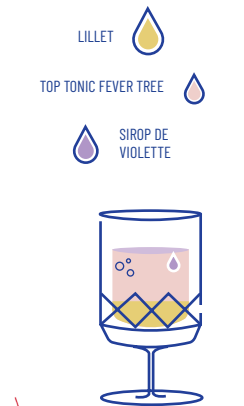
COCKTAILS



SHEITAN - 14



cocktail du moment
LILLET TONIC - 10
blanc



cocktail du moment
LILLET TONIC - 10
rose



VARADERO - 13



LUCHA LIBRÉ - 14



RITSA - 12

VINS

| | 12,5cl | 75cl |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| CHARDONNAY MAS LA CHEVALIERE 2021 DOMAINE LAROCHE - VIN DE PAYS/IGP D'OC Languedoc-Roussillon | 6 | 25 |
| LE CANON DU MARÉCHAL 2022 - BIODYNAMIE DOMAINE CAZES - IGP CÔTES CATALANES Languedoc-Roussillon | 7 | 27 |
| PINOT NOIR LA CHEVALIERE 2021 DOMAINE LAROCHE - VIN DE PAYS/IGP D'OC Languedoc Roussillon | 7 | 25 |
| ARTÉSIS 2020 DOMAINE OGIER, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - CÔTES DU RHÔNE Vallée du Rhône | 8 | 29 |
| LE RELAIS DE PATACHE D'AUX 2018 DOMAINE CHÂTEAU PATACHE D'AUX - MEDOC Bordeaux | 9 | 33 |
| ESPRIT GASSIER 2021 DOMAINE CHÂTEAU GASSIER - AOP CÔTES DE PROVENCE Provence-Corse | 8 | 34 |

VIN BLANC
 VIN ROUGE
 VIN ROSÉ

BIÈRES & CIDRE - 33cl


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

SOFTS

| | |
|-----------------------------------------------|-----|
| AQUACHIARA EAU PÉTILLANTE MICROFILTRÉE - 75cl | 3,5 |
| COCA / COCA ZÉRO - 33cl | 5 |
| JUS D'ORANGE PRESSÉ | 6 |
| THÉ GLACÉ MAISON | 6 |
| CITRONNADE MAISON BIO | 6 |
| MOCKTAIL MAISON | 8 |

COFFEE SHOP

DESSERTS MAISON

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

CAFÉS TORREFIÉS PAR « L'ARBRE À CAFÉ »

+0,5€ LAIT D'AVOINE



2,9 € - **EXPRESSO**
1 SHOT EXPRESSO



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



5 € - **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

BOISSONS CHAUDES

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

BOISSONS FRAICHES

| | |
|-------------|-----|
| ICE LATTE | 6 € |
| CAFÉ FRAPPÉ | 5 € |

disponible sur place et à emporter