




## STARVING CLUB

### À PARTAGER

ou pas !

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

### SALADES



**19 € - CAESAR CLUB**  
poulet français grillé / croûtons de buns  
aillés / copeaux de parmesan.

### CROQUES & sa salade

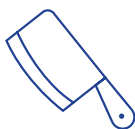


**18 € - MONSIEUR**  
pain de campagne / jambon recette maison 100%  
naturelle by Thibault Spiwack / béchamel à l'échalotte  
confite / curcuma / comté fruité fondu.

**19 € - MADAME**  
la même chose, avec un oeuf  
« plein air » en plus !

**RACLETTE +2€**

### LA PIÈCE DU BOUCHER !



**SELON L'ENVIE DU CHEF !**  
frites, salade, et sauce maison comprise

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

€ - PRIX SUR DEMANDE

### FISH AND CHIPS

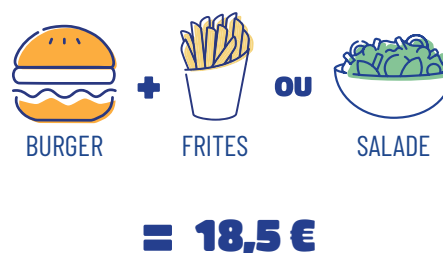
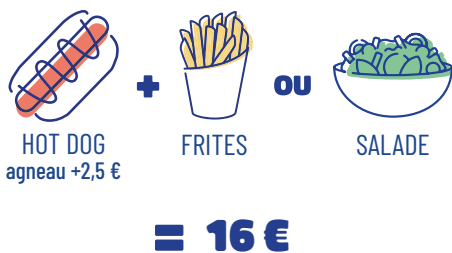


**19 € - PÊCHE DU JOUR**  
tempura (sans alcool) & chapelure maison,  
servi avec ses frites de pomme de terre,  
épices cajun & sauce thaï maison.



## STARVING CLUB

### LES FORMULES



### SUPPLÉMENTS

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

### 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.

### 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.

### 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 VEGGIE 🌱

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

### SAUCES MAISON

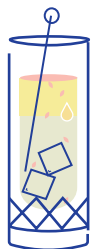
1 €

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

N'hésitez pas à nous consulter pour obtenir la liste des allergènes.  
Disponible sur place et à emporter.

**100%  
HOMEMADE  
FRANÇAIS !!**

## COCKTAILS



**SHEITAN** - 14



*cocktail du moment*  
**LILLET TONIC** - 10  
*blanc*



*cocktail du moment*  
**LILLET TONIC** - 10  
*rose*



**VARADERO** - 13



**RITSA** - 12



**LUCHA LIBRÉ** - 14

## 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



## 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

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

for cocktail lovers

# 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



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

## À PARTAGER

ou pas !

LE GOURMAND	10 €
assortiment de minis desserts maison	

## BOISSONS CHAUDES

CHOCOLAT VIENNOIS <b>VALRHONA</b> 	7 €
& chantilly maison	
CHOCOLAT CHAUD <b>VALRHONA</b>	6 €
THÉ NOIR EARL GREY	4,5 €
THÉ VERT JASMIN	4,5 €
TISANE VERVEINE	4,5 €

## BOISSONS FRAICHES

ICE LATTE	6 €
CAFÉ FRAPPÉ	5 €

N'hésitez pas à nous consulter pour obtenir la liste des allergènes.  
Disponible sur place et à emporter.

**100%**  
**HOMEMADE**   
**FRANÇAIS !!**