

la Carte



SEUL OU À PARTAGER

| | |
|--|------------------------------|
| Croquettes de Babybel, sauce Savora | x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€ |
| Bâtonnets de poulet panés, sauce BBQ | x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€ |
| Tartare de saumon, avocat, graines de sésame | 9€ |
| La Saucisse Sèche ! | 5€ |

LES PLANCHES

Méga Planche des fistons !

croquettes de Babybel, bâtonnets de poulet, saucisse sèche



Petite 15€

3 croquettes de Babybel,

3 bâtonnets de poulet, 1/2 saucisse sèche



Grande 24€

5 croquettes de Babybel,

5 bâtonnets de poulet, saucisse sèche

MENU MÔMES

10€

Steak haché ou Babybels panés
frites ou coquillettes

+ Kinder Surprise

+ sirop à l'eau 20cl



RETOUR VERS L'ENFANCE

• QUITTE À VOYAGER À TRAVERS LE TEMPS EN MANGEANT UN PLAT,
AUTANT EN CHOISIR UN QUI AIT DE LA GUEULE! •

LE CORDON BLEU DU PÈRE DOUDOU (maison évidemment) 17€
à la poitrine fumée et Tome d'Anjou, sauce aux champignons, pommes grenailles, salade

FILET TROP MIGNON 17€
en croûte et risotto de coquillettes au Chorizo, tuile de Grana Padano

SALADE ROBOCOBB 17€
Poulet croustillant, avocat, poitrine fumée, œuf dur, bleu d'Auvergne, tomate, salade

TARTARE DE SAUMON 19€
avocat, graines de sésame, pommes grenailles, salade

TARTINE D'AVOCAT ET ST-MORÊT 14€
Toast d'avocat, St-Morêt, œuf coulant, pommes grenaille, salade - avec saumon gravlax +2€

LE MÉGACHEESEBURGER DES FILS À MAMAN ! 16€
frites, Cheddar ou Tome d'Anjou, steak haché, compotée d'oignons, salade, tomate - avec bacon? +1€

BURGER POULET CROUSTILLANT 16€
frites, poulet pané, Tome d'Anjou, salade, tomate, sauce BBQ - avec bacon? +1€

LES DESSERTS

• IL N'Y A PAS À DIRE, DÈS QU'IL Y A DU DESSERT, LE REPAS EST TOUT DE SUITE PLUS CHALEUREUX! •

Moelleux au chocolat 7,5€
cœur praliné

Cheesecake aux Petit Suisse, citron 7,5€
speculoos, coulis de fruits rouges

Tiramisù au Kinder (sans surprise c'est maxi bon!) 8€

LE P'TIT MENU DU MIDI

(hors boisson - sauf weekend et jours fériés)

Plat seul : 11,5€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 15€

Entrée + Plat + Dessert : 18,5€

Les Entrées

Entrée du jour (au tableau!)

ou

Croquettes de Babybels, salade

Les Plats

Plat du jour (au tableau!)

ou

Pièce du boucher, frites, salade (au tableau!)

Les Desserts

Dessert du jour (au tableau!)

ou

Tiramisù au Kinder

Prix TTC - TVA 10 et 20% incluse - service compris -

Les chèques ne sont pas acceptés - Tickets restaurant le midi en semaine

BRUNCH 25€

tous les dimanches

Boisson chaude au choix

Café ou Thé 25cl ou Chocolat 25cl

Jus de fruits Borderline 20cl au choix

Dandy poire, rhubarbe, canelle **Cougar** mangue, citron vert, verveine

Nymphette fraise, goyave, violette **Don Juan** pomme, concombre, gingembre

P'tit Dej' au choix

Panier p'tit dej'

croissant, baguette, beurre, confiture et pâte à tartiner!

Fromage blanc, fruits frais, muesli

Pancakes

banane, sirop d'érable

Plat au choix

Toast d'avocat, saumon gravlax (ou pas, si tu le veux veggie)

St-Morêt, œuf coulant, pommes grenailles, salade

Œufs bénédicte bacon

2 œufs pochés, muffin, sauce hollandaise, bacon, pommes grenailles, salade

Œufs bénédicte saumon gravlax

2 œufs pochés, muffin, sauce hollandaise, saumon gravlax,
pommes grenailles, salade

Boissons

COCKTAILS

Le Spritz Français 18cl 8€
Lillet Blanc, vin pétillant, menthe fraîche, citron vert

Aperol Spritz 18cl 8€
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, quartier d'orange

Le Cocktail des Fils 18cl 8€
Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade

Mojito 18cl 8€
Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, Perrier

Mojito fraise ou passion 18cl 8,5€
Rhum Bacardi, purée de fraise ou passion, menthe fraîche, citron vert, Perrier

BIÈRES **Pression**

Heineken 25cl / 50cl 3,5€ / 6,5€

Affligem 25cl / 50cl 4€ / 7€

Panaché 25cl 3,5€

BIÈRES **Bouteilles**

La Méga Giga Super Bière des Fils 33cl 6€
Bière IPA artisanale (6°), 100% française!

Edelweiss 33cl 6€

CAFÉS & THÉS **& Cie**

Espresso, Décaféiné 2€

Noisette, café au lait 2,5€

Double Espresso 3€

Cappucino 3,5€

Thé ou Infusion Les 2 Marmottes 3€

Chocolat chaud Poulain 3€

Irish Coffee 8€

LES APÉRITIFS

Kir 12cl cassis, mûre, framboise, pêche... 4€

Ricard 2cl 3€

Lillet blanc, Martini rouge ou blanc 6cl 5€

Coupe de Prosecco Riccadonna 12cl 6€

EAUX & SOFTS

Vittel 50cl/100cl 3€ / 5€

San Pellegrino 50cl/100cl 3,5€ / 5,5€

Thé Glacé des Fils à la pêche 30cl 4€
feuilles de menthe et tranche de citron

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite 33cl 3,5€

Lipton Ice Tea 25cl 3€

Finley 20cl 3€

Perrier 33cl 4€

Sirop à l'eau 25cl 2€

Diabolo (sans Satanás) 25cl 3,5€

Jus de fruits Borderline 25cl 4,5€
Produit Artisanal Français

Dandy poire, rhubarbe, cannelle

Nymphette fraise, goyave, violette

Don Juan pomme, concombre, gingembre

Cougar mangue, citron vert, verveine

DIGESTIFS **& Cie**

Get 27, Bailey's 7€

Eau de vie de poire, Armagnac, Calvados, Cognac 8€

Les Vins

100% FRANÇAIS !

Est-il vraiment nécessaire de préciser que tous nos vins sont français ?

• COCORICO •

VINS ROUGES

| | 15cl | 50cl | 75cl |
|---|------|------|------|
| Pays d'Oc IGP - Merlot Albrières | 4€ | 13€ | 20€ |
| Côte du Rhône Villages Plan de Dieu AOP - Domaine du Vallon | 5€ | 16€ | 24€ |
| Bordeaux AOP - Château Haut-Mazières | 5,5€ | 17€ | 26€ |
| Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux | | | 29€ |
| Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge | 6€ | 19€ | 28€ |
| Saint Chinian AOP - Gérard Bertrand | | | 28€ |
| Bourgogne AOP Pinot noir - André Ducal | | | 30€ |
| Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes | | | 31€ |
| Lussac Saint Emilion AOP - Château Lussac, Cuvée Bellevue | | | 34€ |
| Crozes Hermitage AOP - Calunas | | | 35€ |

VINS BLANCS

| | 15cl | 50cl | 75cl |
|---|------|------|------|
| Viognier Pays d'Oc IGP - Albrières | 5€ | 16€ | 24€ |
| Chardonnay Pays d'Oc IGP - J. Moreau | 5,5€ | 17€ | 26€ |
| Côte de Gascogne IGP - Plaimont XVIII Saint-Luc | 6€ | 19€ | 28€ |
| Bourgogne AOP - La Chablisienne | | | 31€ |

VINS ROSÉS

| | 15cl | 50cl | 75cl |
|--|------|------|------|
| IGP Ile de Beauté - Costa Serena | 4,5€ | 15€ | 22€ |
| Côte de Provence AOP - Bastides Sainte Marie | 6€ | 19€ | 28€ |



Scanne moi pour accéder à
toute la carte des Vins