

la Carte



SEUL OU À PARTAGER

Croquettes de Babybel, sauce Savora	x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€
Croustillants chèvre miel, menthe fraîche, sauce aigre-douce	x2 = 5€ / x4 = 9€ / x6 = 12€
Saumon Gravlax, crème fouettée citron-aneth	9€
La Saucisse Sèche !	5€
Chiffonnade de jambon blanc à la truffe 100g env.	7€

LES PLANCHES



La Méga Planche des Fils !

Méga (3 croquettes de Babybel + 3 croustillants Chèvre miel + 1/2 saucisse sèche) 13€

Giga (5 croquettes de Babybel + 5 croustillants Chèvre miel + 1 saucisse sèche) 21€

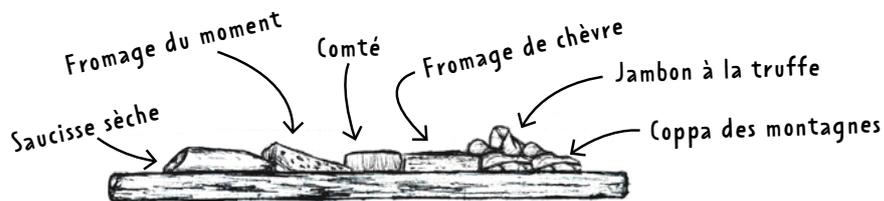
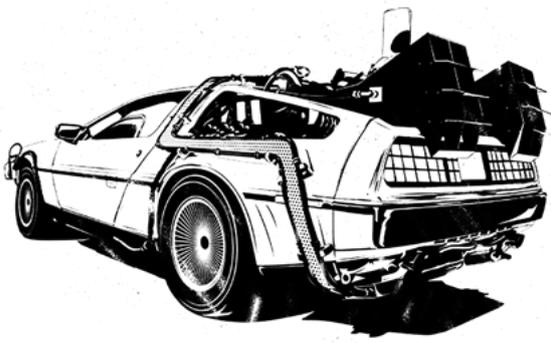


Planche Charcuteries / Fromages 14€

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) à la poitrine fumée et Saint Marcellin, sauce aux champignons, pommes grenailles, salade 17€

FILET TROP MIGNON

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

COQUILLETES JAMBON À LA TRUFFE

Coquillettes jambon à la truffe noire du Piémont, œuf mollet coulant, crème de Comté 16€

TARTARE DE SAUMON

avocat, graines de sésame, pommes grenailles, salade 19€

TARTINE D'AVOCAT ET ST-MORÊT

Toast d'avocat, St-Morêt, œuf coulant, pommes grenaille, salade - avec saumon gravlax +2€ 14€

LE MÉGACHEESEBURGER DES FILS À MAMAN !

frites, Cheddar ou Saint Marcellin, steak haché, compotée d'oignons, salade, tomate - avec bacon? +1€ 15€

TARTARE DE BŒUF

Tartare de bœuf charolais au couteau, copeaux de Comté, croûtons à l'ail frites, salade 16€

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

cœur praliné 7,5€

Cheesecake aux Petit Suisse, citron

speculoos, coulis de fruits rouges 7,5€

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

8€

Café ou Thé gourmand

3 mini desserts 8,5€

BRUNCH 24€

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 gravelax (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 7,5€
Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade

Mojito 18cl 7,5€
Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, Perrier

Mojito fraise ou passion 18cl 8€
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€

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 Satanas) 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€
Lussac Saint Emilion AOP - Château Lussac. Cuvée Bellevue			34€

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