

# 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€

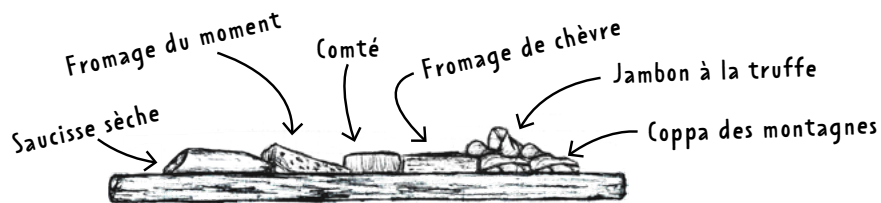
## LES PLANCHES



### 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€

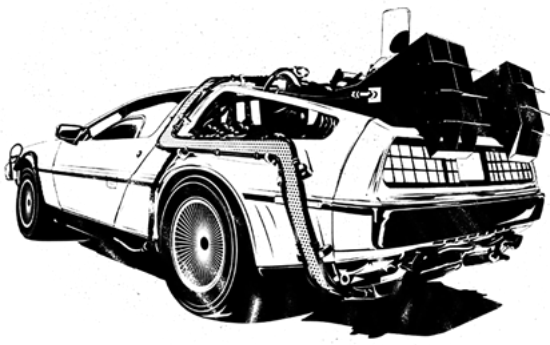


### Planche Charcuteries / Fromages 14€

## 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€

## COQUILLETTES 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