

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€

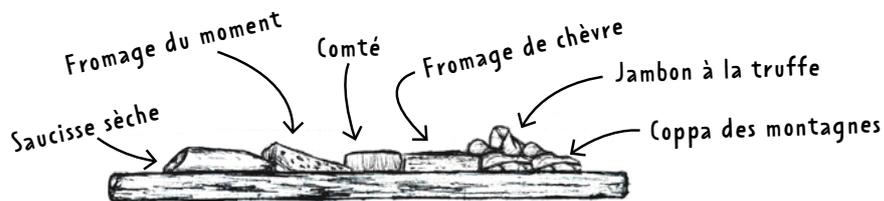
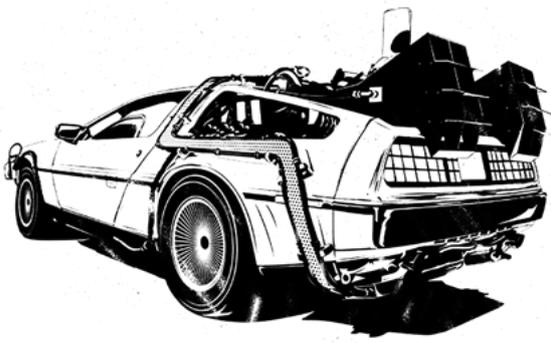


Planche Charcuteries / Fromages 14€

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

à la poitrine fumée et Tomme de Lozère, 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 Tomme de Lozère, steak haché, compotée d'oignons, salade, tomate - avec bacon? +1€

16€

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€

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

2 croquettes de Babybel, 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

ou

Café gourmand +2€

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 bacon (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 framboise ou fruits exotiques 18cl 8,5€
Rhum Bacardi, purée de framboise ou fruits exotiques, menthe fraîche, citron vert, Perrier

BIÈRES **Pression**

Heineken 25cl / 50cl 3,5€ / 6,5€

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 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€
Bourgogne AOP Pinot noir - André Ducal			30€
Pic Saint Loup AOP - Les Déesses Muettes			31€
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