

# 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) à la poitrine fumée et Curé Nantais. sauce aux champignons. pommes grenailles. salade

17€

## FILET TROP MIGNON

en croûte et risotto de coquillettes au Chorizo. tuile de Grana Padano

17€

## SALADE ROBOCOBB

Poulet croustillant. avocat. poitrine fumée. œuf dur. bleu d'Auvergne. tomate. salade

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 Curé Nantais. steak haché. compotée d'oignons. salade. tomate - avec bacon? +1€

15€

## BURGER POULET CROUSTILLANT

frites. poulet pané. Curé Nantais. salade. tomate. sauce BBQ - avec bacon? +1€

15€

## 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€

# LE P'TIT MENU DU MIDI

(hors boisson - sauf weekend et jours fériés)

Plat seul : 11€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14,5€

Entrée + Plat + Dessert : 18€

---

## 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 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 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€

**Panaché** 25cl 3,5€

## BIÈRES **Bouteilles**

**La Méga Giga Super Bière des Fils** 33cl 5€  
Bière IPA artisanale (6°), 100% française!

**Edelweiss** 33cl 5€

## 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€  |
| 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