

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 Pont l'Évêque, 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 Pont l'Évêque, steak haché, compotée d'oignons, salade, tomate - avec bacon? +1€

15€

BURGER POULET CROUSTILLANT

frites, poulet pané, Pont l'Évêque, 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 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 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**

Affligem 25cl / 50cl 3,5€ / 6€

Edelweiss 25cl / 50cl 3,5€ / 6€

Panaché 25cl 3,5€

BIÈRES **Bouteilles**

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

Mort Subite Kriek 33cl 6€

Cidre de Normandie « Denise » 33cl 6€
domaine Duclos Fougeray

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 Satanax) 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, 8€
Calvados, Cognac

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