



## NOS PLANCHES À PARTAGER

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIES

Saucisson et chorizo ibériques, jambon Serrano 12 mois et rilette de Tours

15€00

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

20€00

### LE PANIER DE FRITURES

4 mozzarella sticks, 4 accras de morue, 4 Mac & Cheese, 10 onion rings, sauce tartare et sauce barbecue

15€00

### BURRATA DI BUFALA

Tartare de tomates, pesto et fleur de sel

12€00



## LA FORMULE DU MIDI 15€00

Uniquement en semaine

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND



## MENU ENFANT 9€00

AIGUILLETES DE COLIN  
MULTIGRAINS, FRITES  
OU

AIGUILLETES DE POULET PANÉ AUX  
CORNFLAKES, FRITES

CRÈME DESSERT À BOIRE  
( CHOCOLAT OU VANILLE )

OU  
GLACE 2 BOULES

## 1 SURPRISE



## NOS MOULES EN COCOTTE • 700GR

Servies avec frites

MARINIÈRES

16€90

CHORIZO

17€90

BLEU D'Auvergne

17€90





## NOS SALADES

### LA COBB'S

Feuilles de chêne, tomate, émincé de poulet, lard grillé, oignons rouges, bleu d'auvergne, sauce ranch

16€90

### L' ITALIENNE

Feuilles de chêne, tomate cœur de bœuf, burrata di bufala, jambon Serrano et son crumble, pesto

17€90

### LA PÊCHEUR

Feuilles de chêne, tomate, thon, maïs, concombre, œufs durs

16€90

## NOS BAGELS • SERVIS FROIDS

Accompagnés de frites maison et de salade

### LE FERMIER

Crème tandoori, émincé de poulet, carotte râpée, tomate, salade

15€90

### LE POISSONNIER

Fromage frais au citron, thon, concombre, tomate, salade

16€90





## NOS BURGERS

Accompagnés de frites maison et salade

### LE CLASSIC

Buns, sauce burger, steak haché Charolais 150g ou filet de poulet pané, lard grillé, emmental, tomate, salade

17€90

### LE GOURMAND

Buns, crème de bleu d'Auvergne, steak haché Charolais 150g ou filet de poulet pané, jambon Serrano, galette de pommes de terre, fondue d'oignons, tomate, salade

18€90

LE BURGER DU MOMENT DEMANDEZ À NOS PLAGISTES



## NOS PLATS

Accompagnés de frites maison et salade

**CARPACCIO DE BŒUF, VBF, 150GR, pesto et Grana Padano ΔOP**

17€90

**TARTARE DE BŒUF, CHAROLAIS, COUPÉ AU COUTEAU, 180GR**

18€90

**TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ**

19€90

Échalote, ciboulette, huile d'olive et sa crème d'aneth

**BAVETTE, ENV. 200GR, SIMMENTAL, fondue d'oignons**

18€90

**ANDOUILLETTE 5A, crème de chorizo**

17€90

**RIB'S DE PORC CARAMÉLISÉ, 350GR, VPF**

19€90

Sauce barbecue


**CAMEMBERT ENTIER 250GR RÔTI**

19€90


Aux cacahuètes, charcuteries, miel, pommes mitrilles



## NOS DESSERTS




CAFÉ GOURMAND	6€90
THÉ NOIR, VERT OU VERVEINE GOURMAND	7€50
DIGESTIF GOURMAND	12€00
Du choix Get 27, Get 31 ou Menthe pastille	
TIRAMISU AU CITRON	7€20
COOKIE GLACÉ FAÇON MACARON	7€90
CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT	6€90




## NOS COUPES

<b>LA LIÉGEOIS</b> Du choix : 2 boules Chocolat noir, Café ou Caramel fleur de sel, 1 boule vanille Bourbon, coulis, chantilly	7€50
<b>LA DAME BLANCHE</b> 3 boules vanille Bourbon, sauce chocolat, chantilly	7€50
<b>LE BANANA SPLIT</b> 1 boule vanille Bourbon, 1 boule chocolat noir, 1 boule fraise, sauce chocolat, banane fraîche, chantilly, amandes effilées	7€90
<b>LA FRAÎCHEUR</b> 1 boule cassis, 1 boule framboise, 1 boule citron vert, coulis de fruits rouges, cranberry confit, chantilly	7€90
<b>LE VERGER</b> 2 boules pomme, 1 boule poire, coulis de caramel, poire, chantilly	7€90
<b>YOGOURT GLACÉ</b> 2 boules yaourt, coulis caramel, éclats de M&M's, chantilly	6€90

## NOS COUPES ALCOOLISÉES 6€90



<b>LE COLONEL</b> 2 boules citron vert, 2cl de Vodka Eristoff
<b>L'ICEBERG</b> 2 boules menthe chocolat, 2cl de Get 27



## NOS PARFUMS

### DE GLACE :

Vanille Bourbon • Caramel fleur de sel •  
Chocolat noir • Yaourt • Café • Menthe chocolat

### DE SORBET :

Fraise • Cassis • Framboise • Citron vert •  
Poire • Pomme

**1 BOULE • 3€10**

**2 BOULES • 5€50**

**3 BOULES • 6€70**