



MARDI AU DIMANCHE
JEUDI AU DIMANCHE

de 12h à 14h



de 18h à 21h

PLAT DU JOUR

× Sur les réseaux sociaux ou par téléphone **9,90€**

BURGERS

× **Burger du Gamin** **11,90€**

Bun artisanal, steak haché (producteur local), sauce cheddar, cornichons, oignons frits, mâche

× **Burger du Tonton Flingueur** **11,90€**

Bun artisanal, steak haché (producteur local), bacon, champignons à l'ail, crème ciboulette, mâche

× **Burger Sexy Veggie** **11,90€**

Bun artisanal, steak végétarien maison, butternut rôti au thym et à l'ail, oignons confits, crème ciboulette, mâche

× **Burger de Tatie d'Italie** **12,50€**

Bun artisanal, steak haché (producteur local), sauce parmigiano reggiano, oignons rouges confits, tomates cerise, mâche

× **Burger de Mamie de Savoie** **12,90€**

Bun artisanal, steak haché (producteur local), bacon, fromage à raclette, ketchup maison, mâche

FLAMMEKUECHES

× **Tradi** **6,90€**

Crème maison, lardons, oignons

× **Champi de Paris** **7,40€**

Crème maison, ciboulette, lardons, oignons, champignons

× **Veggie** **8,30€**

Crème maison, butternut, chèvre, noix

× **Chèvre & poireaux** **8,80€**

Crème maison, lardons, oignons, chèvre, fondue de poireaux

× **Raclette lovers** **8,80€**

Crème maison, lardons, oignons, fromage à raclette

DESSERTS

× Sur les réseaux sociaux ou par téléphone **3,50€**



SAMEDI ET DIMANCHE

de 11h à 14h30



BRUNCH

- × English muffin, cheddar, œufs, bacon
- × Double pancake au caramel beurre salé maison
- × Mousse au Nutella
- × Fruit
- × Jus de fruits au choix

17,90€

Orange, tomate, fraise, ACE, pamplemousse, pomme, abricot, ananas



BOISSONS A EMPORTER



SOFTS

× Coca-Cola classique, light ou Zero 33cl	2€
× Orangina 33cl	2€
× Sprite 33 cl	2€
× Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl	2€
× Ice Tea 25cl	2€
× Limonade La Loère 33cl	2,50€
× Limonade Sterne & Mousse verveine ou basilic 33cl	3€
× Perrier ou Evian 33cl	2€
× Redbull 25cl	3€
× Jus de fruits 25cl	2€
Orange, tomate, fraise, ACE, pamplemousse, pomme, abricot, ananas	

BIERES

Blondes

Rombière (6,9°)	4,50€
Belle de maine (5,5°)	4,80€
Blonde Amour (6,5°)	4,80€
Fosse Blonde (5,3°)	4,80€
Triple Karmeliet (8°)	4,50€

Ambrées

La Troglotte (5,3°)	4,80€
L'Espine (5,5°)	4,90€

Triples

Malt compte triple (8°)	5,50€
-------------------------	-------

Blanches

Joliecoeur (5°)	4,90€
Blanche de Bruxelles (4,5°)	4€
Alpaca Blanche (4,7°)	4,90€

Brunes

Rocheport 10 (11,3°)	5,50€
Alpaca Brune (7°)	4,90€

IPA

Rombière IPA (7,5°)	4,80€
Piautre IPA (6°)	4,50€
Punk IPA (5,6°)	4,50€
Vedett IPA (6°)	4,50€
La Florencière IPA (6,5°)	4,80€

Noires

La Florencière Black IPA (6,5°)	5€
Stout ou rien (6°)	5,50€

Fruitées et sucrées

Kasteel Rouge (8°)	4,50€
Pêcheresse Lindemans (2,5°)	4€
Kriek Lindemans (3,5°)	4€
Desperados (5,9°)	4€
Lindemans Framboise (2,5°)	4€

Autres

Brewdog Nanny State (0,5°)	4€
Piautre Rousse (6,5°)	4,5€



VIN A EMPORTER



Blancs secs et fruités

75cl



vdj - Je t'aime mais j'ai soif - Vincent Caillé
melon de bourgogne vinifié sur le gras, anticonformiste

17.90



Muscadet Sèvre et Maine - la part du colibri - Vincent Caillé
fruité, développant des arômes d'agrumes, beaucoup de matière, de minéralité

17.90



Anjou Blanc - L'Argonette - Domaine Pierre Chauvin
chenin agréable et fruité, à boire tout le temps!

22.80



Bordeaux Château Moulin de Rioucreux vignoble Guérin
sauvignon et semillon mûrs, fruits jaunes éclatants en bouche, frais et souple.

22.00



Blancs gras et gourmands

75cl

igp Côtes de Gascogne - Terres Basses - Domaine Laballe
ugni blanc, colombar, sauvignon et gros maseng, très fruité, très vif

17.90

igp Côtes Catalanes - Vieille mulle - Jeff Carrel
sec, fruité et nerveux, finement perlant et désaltérant

18.50



Languedoc - Domaine Magellan
grenache blanc, riche, fruits jaunes

25.00



Sucrés et moelleux

75cl



Coteaux du Layon - Les Marcottes - Domaine Pierre Chauvin
chenin moelleux, fruité et sucré

26.00



Coteaux de l'aubance - Plaisir - Domaine Rochambeau
chenin, rafraîchissant, sucrosité et nervosité

23.50



Bulles

75cl



Crémant de Bourgogne - Domaine Chasselay
chardonnay, bulles fines et régulières, fruité souple et élégant

26.00

Champagne - Ultradition - Laherte Frère
pinot meunier, chardonnay et pinot noir, sans surdosage en sucre

55.00

Prosecco - D.O.C Treviso - Villa Arfanta

20.00











VIN A EMPORTER



Rouges souples et fruités






75cl

- | | | |
|---|---|-------|
|  | igp Hérault – Fruit défendu – Domaine Magellan
<i>cinsault, grenache, souple et facile</i> | 18.90 |
|  | St Nicolas de Bourgueil – Les sables – Domaine du Mortier
<i>cabernet franc souple et tanins fondus</i> | 27.50 |
|  | Anjou rouge – l'Aubinaie – JF Vaillant
<i>cabernet franc, arômes de fraise des bois, tanins bien fondus</i> | 23.50 |
| |  | |
|  | Saumur Champigny – Voltige des clos – Les Clos Maurice
<i>la souplesse d'un gymnaste ! on le boit avec tout, tout le temps.</i> | 22.90 |
|  | igp du Gard – JUSTIN rouge – Château Saint Cyrque
<i>juste un, plus facile à dire qu'à faire, souvent on en reprend parce que c'est fruité et facile</i> | 17.90 |
|  | Bordeaux – The Natural Circus – Domaine Eresue
<i>merlot, un bordeaux qui se prend pour un loire</i> | 23.90 |
|  | Blaye – Chateau Moulin de Riouxreux – Vignoble Guérin
<i>gironardin souple, sur fruit, pas de tannins ! une gourmandise bordelaise</i> | 22.00 |



Rouges riches et gourmands


75cl

- | | | |
|---|--|-------|
| | vdf – Bistologie – Jeff Carrel
<i>carignan noir, réglissé et tendance</i> | 17.50 |
|  | Côtes du Rhône – Feuille de Garance – Rouge Garance
<i>grenache, syrah, cinsault, puissance maîtrisée et tanins soyeux</i> | 26.50 |
|  | Madiran – L'esprit de Basté – Clos Basté
<i>tannat et cabernet franc souple et authentique</i> | 23.50 |
| | St Chinian – Les Branquignols – Domaine de la femme allongée
<i>syrah, grenache et carignan, un vin terrestre aux tanins riches</i> | 19.90 |
|  | Minervois – le San Bres – Domaine Luc Lapeyre
<i>vin nature, puissance des fruits noirs avec la rondeur du gras du raisin</i> | 22.90 |
|  | Anjou village – l'Ancrerie – JF Vaillant
<i>cabernet franc, tendre, soyeux et riche</i> | 32.00 |
| |  | |



Rosé

75cl

- | | | |
|---|--|-------|
| | IGP ile de beauté – Paisolu Di Lutina – Les vigneron d'Aghione
<i>tout simplement la corse en bouteille</i> | 21.50 |
|  | Rosé de Loire – Ouest Coast – Domaine des Chesnaies
<i>frais et structuré, belle charpente acidulée, délicieuse friandise</i> | 21.90 |