

12h00 - 14h00

PETIT CREUX ET GRIGNOTAGE

18h30 - 22h45



BURGER

Sauce fromage sur les frites +1.00

Pour les grosses dalles doublez votre burger! +3.00

✓ Préfou nature beurre salé et ail			5.90
Préfou fourré (saumon sauvage fumé ou chèvre ou chorizo ou oignons et figues confits au cidre)			7.90
Saucisson			4.90
Assiette de frites à la Belge (double cuisson dans la graisse de boeuf)			4.00
Assiette de frites à la Belge sauce fromage (sauce au bleu ou à la tomme ou au parmigiano reggiano)			5.90
✓ Planchette de fromages	moyenne 9	grande	17.50
Planchette de charcuteries	moyenne 9	grande	17.50
Planchette charcuteries et fromages	moyenne 13	grande	25.00
Camembert rôti (pommes/miel ou chorizo/romarin ou figues&oignons/ail&persil)			5.90
Planchette de 3 camemberts rôtis			16.50

Burger du Neveu et frites maison à la Belge, salade bun artisanal, steak haché (producteur local), sauce tomme, oignons confits, tomates confites, salade, ketchup maison			12.90
Burger de Tonton et frites maison à la Belge, salade bun artisanal, steak haché (producteur local), sauce bleu, bacon, chutney oignons et figues, salade, ketchup maison			14.90
Burger de l'ami d'Asie et frites maison à la Belge, salade bun artisanal, poulet mariné (miel, citron, gingembre), réduction de sauce soja sucrée, crème curry-figue-piment, tagliatelles de courgette et de carotte, salade			13.50
✓ Burger de Mamie d'Italie et frites maison à la Belge, salade bun artisanal, steak haché (producteur local), sauce parmigiano reggiano, oignons rouges confits au balsamique, tomates cerises, roquette, ketchup maison			13.90
✓ Burger Sexy Veggie, salade bun artisanal, steak végétarien maison, tomates cerises, courgette marinée, sauce parmigiano reggiano, crème curry-figue-piment, ketchup maison, salade			13.50
Burger de la Frangine et frites maison à la Belge, salade bun artisanal, saumon fumé sauvage, avocat, chèvre frais à la figue et ciboulette, courgette marinée, crème ciboulette, menthe fraîche			14.90
Burger Tata de Savoie ou quoi? et frites maison à la Belge, salade bun artisanal, steak haché (producteur local), fromage à raclette, bacon, oignons confits, salade, ketchup maison			13.50
Burger de la Copine Angevine et frites maison à la Belge, salade bun artisanal, steak haché (producteur local), fromage de chèvre, ail et persil, oignons confits au cidre, salade, ketchup maison			12.90
Burger du Cousin de loin et frites maison à la Belge, salade bun artisanal, steak haché (producteur local), sauce moutarde à l'ancienne, bacon, oignons rouges confits au balsamique, salade, ketchup maison aux 4 épices			12.90
Burger de Papy et frites maison à la Belge, salade bun artisanal, steak haché (producteur local), sauce moutarde à l'ancienne, oignons confits au cidre, champignons, salade, ketchup maison			13.50
Burger du Rejeton et frites maison à la Belge, salade bun artisanal, steak haché (producteur local), champignons, bacon, chèvre frais à la figue et ciboulette, salade, ketchup maison			14.50

12h00 - 14h00

FLAMMEKUECHES



18h00 - 22h45

Classique: crème maison, lardons, oignons			7.90
Gruyère, crème maison, lardons, oignons			8.60
Champignons de Paris, ciboulette, crème maison, lardons, oignons			8.40
Champignons & Gruyère, crème maison, lardons, oignons			8.90
Ail & persil, crème maison, lardons, oignons			8.20
Chèvre & miel, crème maison, lardons, oignons			9.80
4 fromages: munster, chèvre, tomme, gruyère, crème maison, lardons, oignons			9.90
✓ Veggie: crème maison, oignons, chèvre, noix, ail et persil			9.80
Fromage à raclette, crème maison, lardons, oignons			9.80
Munster & cumin, crème maison, lardons, oignons			9.80
Saumon sauvage fumé, crème maison, oignons, ciboulette			9.90

Versions
Végétariennes
demandez-les
sans lardons!

Bol de salade
2.00

12h00 - 14h00



PLATS

19h00 - 22h30

Pièce du Boucher bien gaulé, frites maison à la Belge et salade sauce maison au choix: moutarde à l'ancienne, au Parmigiano Reggiano, à la Tomme ou au Bleu			13.90
Ribs de Porc artisanaux d'Olivier Brosset cuits basse température, sauce barbecue maison, frites maison à la Belge, salade			14.50
Andouillette artisanale (160gr) d'Olivier Brosset sauce moutarde à l'ancienne, frites maison à la Belge, salade La double Andouillette d'Olivier (2X160gr)			11.90 +4.00
La planche à Tonton camembert rôti, assortiment de charcuteries, frites maison à la Belge et salade			12.90
Salade Tonton Fisher salade verte, saumon sauvage fumé, avocat, tagliatelles de carotte, concombre, radis, crème ciboulette			14.90
✓ Salade Tonton Botanica salade verte, noix de cajou, tagliatelles de carotte, tomates cerises, courgette marinée, radis, réduction de balsamique, crème curry-figue-piment			12.90
Salade Tonton est dans le pré salade verte, jambon sec, noix, tagliatelles de carotte, courgette marinée, radis, toasts de chèvre, réduction de balsamique			12.90
Salade Cocorico salade, poulet mariné (miel, citron, gingembre), tagliatelles de carotte, vermicelles de riz, concombre, radis, graines de sésame, réduction de sauce soja sucrée			13.90

Menu Enfant (-12 ans) : demi flammekueche au choix ou steak haché frites + 1 boule de glace artisanale + 1 sirop à l'eau ou diablo



BOUTEILLES

VIN



Tonton a sélectionné des pépites de petits producteurs qui travaillent dans le respect de la terre pour nous offrir dans chacune de leurs quilles un concentré de leur terroir! #wineporn

Blancs secs et fruités	12cl	25cl	50cl	75cl
AB vdf - Je t'aime mais j'ai soif - Vincent Caillé <i>melon de bourgogne vinifié sur le gras, anticonformiste</i>				19.90
AB Muscadet Sèvre et Maine - la part du colibri - Vincent Caillé <i>fruité, développant des arômes d'agrumes, beaucoup de matière, de minéralité</i>	3.50	6.80	13.40	19.90
AB Anjou Blanc - L'Argonette - Domaine Pierre Chauvin <i>chenin agréable et fruité, à boire tout le temps!</i>	4.80	9.30	18.50	24.80
AB Bordeaux - Château Moulin de Riouxreux - vignoble Guérin <i>sauvignon et semillon mûrs, fruits jaunes éclatants en bouche, frais et souple.</i>	4.40	8.60	16.80	24.00
Blancs gras et gourmands	12cl	25cl	50cl	75cl
AB igp Hérault - Fruit défendu - Domaine Magellan <i>arômes intenses du muscat et fraîcheur du grenache</i>	3.00	5.50	10.50	-
igp Côtes de Gascogne - Terres Basses - Domaine Laballe <i>ugni blanc, colombar, sauvignon et gros maseng, très fruité, très vif</i>				19.90
igp Côtes Catalanes - Vieille mulle - Jeff Carrel <i>sec, fruité et nerveux, finement perlant et désaltérant</i>				20.50
AB Languedoc - Domaine Magellan <i>grenache blanc, riche, fruits jaunes</i>				27.00
Sucrés et moelleux	12cl	25cl	50cl	75cl
AB Coteaux du Layon - Les Marcottes - Domaine Pierre Chauvin <i>chenin moelleux, fruité et sucré</i>	5.00	9.60	19.00	28.00
AB Coteaux de l'aubance - Plaisir - Domaine Rochambeau <i>chenin, rafraîchissant, sucrosité et nervosité</i>				25.50
Bulles	12cl	25cl	50cl	75cl
AB Crémant de Bourgogne - Domaine Chasselay <i>chardonay, bulles fines et régulières, fruité souple et élégant</i>				28.00
Champagne - Ultradition - Laherte Frère <i>pinot meunier, chardonay et pinot noir, sans surdosage en sucre</i>				59.00
Prosecco - D.O.C Treviso - Villa Arfanta	4.00			22.00

Remplacez votre steak haché par notre steak végétarien maison +0.80

Suppléments 1.00€:
sauce fromagère maison au choix, tranche de bacon, oignons confits, tomates confites, champignons, fromage à raclette (1.50€)

DESSERTS ET GOURMANDISES

demie flammekueches sucrées:	Café gourmand / Thé gourmand	6.90
Banane, Nutella, M&Ms, noix de coco	Glaces/Sorbets artisanaux (chocolat, vanille, citron, framboise, mangue)	
Pomme, caramel au beurre salé, Oréo, chantilly	1 boule 2.00 / 2 boules 3.90 / 3 boules 5.70	

Les glaces et sorbets artisanaux mouillés:

Sorbet framboise arrosé de Cointreau	5.90
Glace chocolat arrosée de Menthe Pastille	5.90
Sorbet citron arrosé de Prosecco	5.90
Compo perso: sorbet et eau de vie(2cl) au choix	6.90
Café Tonton: 3 shooters dessert et un café!	8.90
Parfums des shooters: tarte au citron, bounty, chocolate cookies	



Rouges souples et fruités

AB igp du Gard - Pesked - Château Saint Cyrgues <i>très souple, très fruité, très expressif</i>	3.00	5.50	10.50	-
AB igp Hérault - Fruit défendu - Domaine Magellan <i>cinsault, grenache, souple et facile</i>				20.90
AB St Nicolas de Bourgueil - Les sables - Domaine du Mortier <i>cabernet franc souple et tanins fondus</i>				29.50
AB Anjou rouge - l'Aubinaie - JF Vaillant <i>cabernet franc, arômes de fraise des bois, tanins bien fondus</i>	4.40	8.70	17.30	25.50
AB Saumur Champigny - Voltige des clos - Les Clos Maurice <i>la souplesse d'un gymnaste ! on le boit avec tout, tout le temps.</i>				24.90
AB igp du Gard - JUSTIN rouge - Château Saint Cyrgues <i>juste un, plus facile à dire qu'à faire, souvent on en reprend parce que c'est fruité et facile</i>				19.90
AB Bordeaux - The Natural Circus - Domaine Eresue <i>merlot, un bordeaux qui se prend pour un loire</i>	4.50	8.80	17.40	25.90
AB Bourgogne - pinot noir - Domaine Contat-Grangé <i>pinot noir, souple, gourmand, légèrement épicé</i>				28.50
AB Blaye - Chateau Moulin de Riouxreux - Vignoble Guérin <i>girondin souple, sur fruit, pas de tannins ! une gourmandise bordelaise</i>				24.00

Rouges riches et gourmands

vdf - Bistrotologie - Jeff Carrel <i>carignan noir, réglissé et tendance</i>				19.50
AB Côtes du Rhône - Feuille de Garance - Rouge Garance <i>grenache, syrah, cinsault, puissance maîtrisée et tanins soyeux</i>	4.90	9.70	19.20	28.50
AB Madiran - L'esprit de Basté - Clos Basté <i>tannat et cabernet franc souple et authentique</i>				25.50
St Chinian - Les Branquignols - Domaine de la femme allongée <i>syrah, grenache et carignan, un vin terrestre aux tanins riches</i>	3.90	7.60	15.00	21.90
AB Minervois - le San Bres - Domaine Luc Lapeyre <i>vin nature, puissance des fruits noirs avec la rondeur du gras du raisin</i>				24.90
AB Anjou village - l'Ancrie - JF Vaillant <i>cabernet franc, tendre, soyeux et riche</i>				34.00
Rosé	12cl	25cl	50cl	75cl
IGP ile de beauté - Paisolu Di Lutina - Les vigneron d'Aghione <i>tout simplement la corse en bouteille</i>	3.90	7.60	15.00	21.50
AB Rosé de Loire - Ouest Coast - Domaine des Chesnaies <i>frais et structuré, belle charpente acidulée, délicieuse friandise</i>				24.90

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



DEMANDEZ NOS
BIERES PRESSION
DU MOMENT A
VOTRE SERVEUR

BIERES

PRESSION



BIERES BOUTEILLES



A : Artisanal

	25cl	33cl	50cl	1L	50cl	1L
Rombière Pils (4°) A	2.80€	3.60€	5.00€	9.90€	3.00	6.00
Blonde artisanale rafraichissante et désaltérante						
Piautre Ambrée (6°) A	3.50€	4.50€	6.60€	13.10€	3.90	7.80
Bière artisanale, légèrement corsée et maltée						
Page 24 IPA (4.9°) A	3.80€	4.90€	6.90€	13.70€	4.20	8.40
Bière à l'amertume agréable et prononcée en houblon						
Love & Flowers (4.2°) A	3.60€	4.70€	6.70€	13.30€	4.00	8.00
Blanche artisanale douce et rafraichissante						
Chouffe Soleil (6°)	3.80€	4.90€	6.90€	13.70€	4.20	8.40
Bière blonde délicatement fruitée						
Saison Dupont (6.5°)	3.40€	4.40€	6.50€	12.90€	3.80	7.60
Blonde sèche et désaltérante						
Liefmans fruitesse (4.2°)	3.80€	4.90€	6.90€	13.70€	4.20	8.40
Bière aux arômes de fruits rouges						
Licorne (4.8°)	2.80€	3.60€	5.00€	9.90€	3.00	6.00
Bière d'Alsace, légère, équilibrée						
Picon bière	3.40€	4.40€	6.50€	12.90€	3.80	7.60
Panaché	3.00€	3.90€	5.20€	10.30€	3.00	6.00
Monaco	3.00€	3.90€	5.20€	10.30€	3.00	6.00

AFTER WORK
17h - 19h30

Pinte de
soft* à 3€

*Coca Cola, limonade, jus d'orange,
tonic, jus d'ananas, Perrier

Happy Flam! 18h - 19h
La flammekueche
classique à 5€!!



COCKTAILS

à partir
de 18h

tous les "cocktails classiques" sur demande...

Foch me, l'm famous W	7.00	Cointreaupolitan W	7.00
Rhum, Menthe pastille, citron vert, sirop de litchi, jus de goyave, passion		Cointreau, citron vert, jus de cranberry	
Mojito classique W	7.00	Jacques Danny W	8.00
Rhum, citron vert, Angostura, menthe, cassonade, perrier		Jack Daniel's, liqueur d'ananas, jus de citron, limonade	
Mojito fraise & basilic W	7.80	Long island W	7.00
Rhum, citron vert, purée de fraise, sirop basilic, menthe, cassonade, perrier		Vodka, rhum, gin, tequila, cointreau, citron vert, coca	
Mojito pastèque W	7.50	L'amour sur la plage W	8.00
Rhum, citron vert, sirop de pastèque, menthe, cassonade, perrier		Vodka, crème de pêche, crème de mûre, jus d'orange, ananas, cranberry	
Mojito ananas, passion, mangue ou fraise W	7.80	Soupe Angevine W	6.00
Rhum, citron vert, fruit de la passion ou fraise, menthe, cassonade, perrier		Cointreau, sucre de canne, jus de citron, pétillant	
Mojito Picon W	8.00	Cointreau fizz passion W	8.00
Rhum, Picon, citron vert, purée de fraise, menthe, cassonade, perrier		Cointreau, citron vert, perrier, fruit de la passion	
Mojito Tagada W	8.00	Roof is on fire W	7.50
Rhum, citron vert, fraise Tagada, menthe, cassonade, perrier		Cointreau, vodka, sirop de sureau, limonade orange & gingembre	
Mojito Royal W	9.00	Caïpirinha W	7.00
Rhum, prosecco, citron vert, menthe, cassonade		Cachaça, citron vert, cassonade	
Pina colada W	8.00	Caïpirinha ananas W	7.80
Rhum, jus d'ananas, glace coco		Cachaça, citron vert, cassonade, purée d'ananas	
Maï Thaï by Tonton W	8.00	Cosmopolitan W	7.00
Rhum ambré, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron, pomme et passion		Cointreau, vodka, citron vert, jus de cranberry	
Daïquiri fraise W	6.80	Porn star W	8.00
Rhum, purée de fraise, sucre de canne, citron vert		Vodka, Passoa, sirop vanille, purée de passion	
Daïquiri mangue W	6.80	Margarita W	8.00
Rhum, fruit de la passion, sucre de canne, citron vert		Tequila, Cointreau, citron vert	
Gin tonic framboise-hibiscus W	7.00	Ti punch W	6.50
Gin artisanal Normand, Ginfusion, tonic		Rhum, citron vert, cassonade	
Gin tonic abricot-romarin W	7.00	Spritz W	6.00
Gin artisanal Normand, Ginfusion, tonic		Aperol, prosecco, perrier	



Cocktails Vieille France

Suzy	7.00	Power of Lillet	7.00
Suze, liqueur abricot, tonic		Lillet, Cointreau, jus de citron, sirop litchi, jus de pamplemousse	
Chichi	7.00	Il était une fois dans l'Ouest	7.00
China-China, liqueur de sureau, tonic		Calvados, Liqueur Cognac et amande, jus de pomme et d'abricot	
Pimp my uncle	7.00	Sour and Co	7.00
Guignolet, Mangalore, jus de pomme, jus de cranberry		Liqueur de Cognac et amande, sucre blanc, jus de citron	

A la bière 33cl

What the Foch	6.00
Sirop fruit de la passion, citron vert, bière blonde	
Foch you	6.00
Gin, jus de citron, sirop litchi, bière blonde	
Oh my Foch	6.00
Tequila, sucre de canne, citron vert, bière blonde	
Did you Foch my wife?	6.00
Purée passion, jus de goyave, bière blonde	
Foch Yeah!	6.00
Jus d'ananas, sirop de cerise, bière blonde	
Les mains dans les Foch	6.00
Crème de cassis, sirop de pêche, bière blonde	
Mother focher!	6.00
Sirop de myrtille, jus de cranberry, bière blonde	

Les cocktails sont servis sans paille.
Paille biodégradable sur demande



BOISSONS CHAUDES



Expresso, déca	1.60	Chocolat chaud	3.50
Café allongé	1.80	Café piston artisanal	3.60
Café crème	2.20	Café Viennois	3.40
Noisette	1.90	Chocolat Viennois	5.70
Cappuccino	3.20	Caramel macchiato / Choco macchiato	6.00
Café latte	3.40	Macchiato crème brûlée	6.00
Thé/Infusion Dammann	3.60	Bounty Viennois	6.00
		Irish coffee (whisky), Angevin coffee (cointreau)	7.50
		French coffee (cognac), Russian coffee (vodka)	7.50
		Grog maison	7.50

Blondes

Rombière (6.9°) 33cl A	5.50€
Arôme fruité, légère amertume	
Belle de Maine (5.5°) 33cl A	5.80€
Amertume fine et équilibrée, notes de céréales	
Fosse blonde (5.3°) 33cl A	5.80€
Mélange de différents malts et épices	
Triple Karmeliet (8°) 33cl	5.50€
Arômes de vanille, citronnée	
Blonde Amour (6.5°) 33cl A	5.80€
Amertume et rondeur, saveurs d'agrumes et fruits tropicaux	

Ambrées

La Troglotte (5.3°) 33cl A	5.80€
Délicatement biscuitée	
Orval (6.2°) 33cl	5.80€
Arôme houblonné intense, légère acidité	
L'Espine (5.5°) 33cl A	5.90€
Caramélisée, ronde et suave	

Triples

Malt Compte Triple (8°) 33cl A	6.50€
Ronde et généreuse, amertume modérée et notes fruitées	
Alpaca Triple au miel (8.3°) 33cl A	6.50€
Chaleureuse, fruitée au bon goût de miel	
Sterne&Mousse au romarin 33cl A	6.50€
Triple chaleureusement herbacée	

Blanches

Marie d'anjou (5°) 33cl A	5.90€
Agumuse, citronnée	
Joliecoeur Blanche (5°) 33cl A	5.90€
Saveur fraîche, notes d'agrumes et de fleurs	
Blanche de Bruxelles (4.5°) 33cl	5.00€
Fraicheur et finesse, légèrement orangée	
Alpaca Blanche 33cl (4.7°) A	5.90€
Douce et gourmande, d'inspiration Allemande	

Brunes

Rochefort 10 (11.3°) 33cl	5.50€
Epicée, notes de prune et cacao, saveurs maltées	
Alpaca Brune 33cl (7°) A	5.90€
Puissante et corsée, notes grillées et chocolatées	
Chimay bleue (9°) 33cl	5.50€
Goût assez sec, notes de caramel, légère amertume	



APEROS ET ALCOOLS

+ Soft 0.50ct*

Kir 12cl	3.50	Whisky Paddy 4cl	5.50
Kir pétillant 12cl	5.50	Whisky Jack Daniel's 4cl	6.00
Ricard 2cl	2.00	Whisky Aberlour 10ans 4cl	6.50
Suze 6cl	3.50	Whisky Chivas Regal 12ans 4cl	6.90
Martini rouge/blanc 6cl	4.00	Whisky Monkey Shoulder 4cl	7.10
Campari, Apérol, Passoa 6cl	5.50	Whisky de la Piautre 4cl A	8.00
Baileys 6cl	5.50	Whisky Cardhu 4cl	8.00
Menthe Pastille, Get 27 6cl	5.50	Whisky Lagavulin 16ans 4cl	9.80
Tequila Olmeca Bianco 4cl	5.00	Rhum Havana 3ans 4cl	5.00
Vodka wyborowa 4cl	5.00	Rhum Havana Anejo Especial 4cl	6.00
Gin Seagram 4cl	5.00	Rhum Abuelo 7ans 4cl	7.00
Gin Hendrick's 4cl	7.00	Rhum Don Papa 4cl	7.80
Gin C'est Nous 4cl A	6.00	Rhum Diplomatico 4cl	7.90
GinFusion C'est Nous 6cl A	6.50	Rhum Pacto Navio 4cl	7.60
(framboise & hibiscus ou abricot & romarin)		Rhum Angostura 1919 4cl	8.00
Cognac Gautier VS 4cl	7.50		
Cognac aux amandes 4cl	5.50		
Cointreau, Calvados 4cl	5.50		
Cointreau Black 4cl	6.00		
Armagnac Rich Laballe 12ans 4cl	6.90		
Absinthe l'Entêté 2cl A	9.50		
Eau de Vie distillerie Combier A	5.50		
(poire williams, mirabelle, framboise) 2cl			
Guignolet d'Angers 6cl	5.50		



SOFTS

Coca-cola, light, zéro 33cl	3.00	Redbull 25cl	4.00
Orangina 25cl	3.00	Diabolo 25cl	2.50
Sprite 33cl	3.00	Sirop à l'eau 25cl	2.00
Schweppes Tonic, Agrum' 25cl	3.00	Evian, San Pellegrino 50cl	3.60
Ice tea 25cl	3.00	Evian, San Pellegrino 100cl	5.00
Thé glacé maison 50cl	4.00	Jus de fruits 25cl (orange, tomate, fraise, ACE, pamplemousse, pomme, abricot, ananas)	3.00
Limonade La Loère 33cl A	3.50		
Limonade Sterne&Mousse verveine 33cl A	4.00		
Perrier, Evian 33cl	3.00		

A : Artisanal

A : Certifié Agriculture Biologique

Les boissons sont servies sans paille.
Paille biodégradable sur demande

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.