

12h00 – 14h00*
*14h30 samedis & jours fériés

17h30 – 22h15

FLAMMEKUECHES



Captain Flamm crème maison, lardons, oignons, roquette	9,90€	La Gauloise crème maison, oignons, poulet rôti, mozzarella, sauce moutarde miel, roquette	13,90€
Chaperon rouge crème maison, lardons, oignons, fromage râpé, champignons, roquette	11,90€	✓ Sexy Veggie crème maison, oignons, fondue de poireaux, pommes de terre rôties, poivrons confits, sauce moutarde miel, roquette	12,90€
Seguin for ever crème maison, chèvre, miel, lardons, oignons, roquette	12,90€	Tartikiff crème maison, oignons caramélisés, lardons, pommes de terre rôties, reblochon, herbes de Provence, roquette	13,90€

HAPPY FOOD de 17h30 à 19h
Captain Flamm à 6,90€
Assiette de frites 4€
Saucisson 4€

Bol de salade
3 €

MENU DU JOUR

du lundi au vendredi midi
hors jours fériés

Entrée	>>>	3€
Plat	>>>	11,90€
Dessert	>>>	3,50€

12h00 – 14h00*
*14h30 samedis & jours fériés

19h00 – 22h15

BURGERS

BURGER DU MOMENT >>> DEMANDE AU SERVEUR



Burger Smash Tonton et frites maison à la Belge, 1 sauce au choix **14,90€**
bun artisanal, steak haché smashé, sauce cheddar, oignons confits au balsamique, coleslaw, ketchup
↳ **Version sans gluten 15,90€**

Burger de Calimero et frites maison à la Belge, 1 sauce au choix **16,50€**
bun artisanal, steak haché, œuf sur le plat, oignons caramélisés, sauce poivre, ketchup, emmental, tomate, salade

Burger du Cowboy et frites maison à la Belge, 1 sauce au choix **16,50€**
bun artisanal, steak haché, sauce ranch, cheddar, crispy bacon, pickles de chou rouge, oignons caramélisés
↳ **Version sans gluten 17€**

Burger Tata de Savoie ou quoi ? et frites maison à la Belge, 1 sauce au choix **17,50€**
bun artisanal, steak haché, fromage à raclette, bacon, oignons confits au balsamique, salade, ketchup
↳ **Version sans gluten 18,50€**

Burger Mozza lover et frites maison à la Belge, 1 sauce au choix **15,00€**
bun artisanal, steak de mozzarella pané, sauce BBQ, tomate, oignon rouge, iceberg
↳ ✓ **Burger Mozza lover, patates rôties, 1 sauce au choix 15,00€**

Burger du beauf et frites maison à la Belge, 1 sauce au choix **16,00€**
bun artisanal, pulled pork (effiloché de porc), sauce BBQ, coleslaw, tomate, emmental, iceberg
↳ **Version sans gluten 17,00€**

SUPLÉMENTS

- + 1€ : sauce barbecue, moutarde & miel, mayonnaise, cheddar, poivre, ranch
- + 2€ : bacon, fromage, coleslaw, patates rôties, guacamole, œuf
- + 4€ : steak haché, steak de mozzarella pané, pulled pork

HYPERSENSIBILITE ALIMENTAIRE ?

Le gluten et le lactose ne sont pas tes amis ?
>>> On s'adapte à toi chaton !

12h00 – 14h00*
*14h30 samedis & jours fériés

19h00 – 22h15



PLATS

La Suggestion du Chef **Demande au serveur**
Chaque semaine un bon p'tit plat : poisson ou viande, accompagné de ses garnitures.
Prix variable selon la création. Sous réserve de disponibilité.

Andouillette de Troyes 150g **16,90€**
aligot à la Tomme de Savoie, sauce moutarde miel, salade
↳ La même en double **+3€**

Chicken Wings **13,90€**
frites, coleslaw & sauce barbecue

Croque Tonton **9,50€**
béchamel, crème, emmental, jambon & salade fraîcheur
↳ Supplément frites **+3€**
↳ Supplément œuf (Croque Madame) **+2€**

Winter Crumble **13,90€**
butternut, chèvre, échalotes, pommes de terre rôties, pickles de chou rouge, salade

SALADES **Hot Biquette salade** **14,90€**
salade, toasts de chèvre chaud, jambon sec, miel, noix, crudités, vinaigrette balsamique

La Rebloch' **15,50€**
salade, tomates, sauté de pommes de terres, oignons, lardons, croustillant de reblochon, champignons, crème échalote et ciboulette

Planche à Tonton (dispo dès 17h30) **17,50€**
*assortiment de charcuteries
*frites maison à la Belge & ketchup
*camembert rôti au choix : . nature . tomates séchées & herbes de Provence
. pommes & miel . chorizo & romarin

PASTA DE LA MAMA



Carbonara **13,90€**
linguines à la carbonara, pancetta, copeaux de parmesan, œuf

Lasagnes bolognaise **14,90€**
sauce tomate basilic, viande hachée, béchamel, parmesan et salade fraîcheur

12€

MENU ENFANT (-12 ans)



- × 1 demi flammekueche (Captain Flamm) frites
- OU steak haché frites
- OU petite Pasta carbonara
- × 1 belle boule de glace
- × 1 sirop à l'eau ou 1 diablo



BIERES PRESSION

BIERES PRESSION DU MOMENT
>>> DEMANDE À TON SERVEUR

A Artisanal
Certifié Agriculture Biologique

	33cl	50cl	1L
A Rombière Pils (4°) artisanale rafraîchissante et désaltérante	3,90	5,80	11,00
A La Débauche IPA (6°) fruitée et délicatement amère	6,20	9,30	18,40
Chouffe Soleil (6°) blonde délicatement fruitée	5,80	8,70	16,80
A Troquette (5,6°) ambrée ronde, douce et gourmande	4,70	7,10	13,80
Saison Dupont (6,5°) blonde sèche et désaltérante	5,20	7,80	15,00
A Love & Flowers (4,2°) blanche artisanale, douce et rafraîchissante	5,60	8,30	16,30
Monastique Red (7°) arômes sucrés de cerises	5,80	8,70	16,80
Licome (4,8°) Alsacienne légère et équilibrée	3,90	5,80	11,00
Picon bière	4,70	7,10	13,80
Panaché	4,60	7,00	13,70
Monaco	5,00	7,50	14,30

Sirop +0,30cts

HAPPY HOURS

17h00 – 19h00

PRESSION	VERRE DE VIN	PINTE DE SOFT*
50cl	12cl	50cl
3,50	2,00	4,00
6,50	12,00	
6,00	11,00	
5,00	9,00	
5,50	10,00	
6,00	11,00	Anjou Rouge, Saint Chinian, Sauvignon, Rosé Corse, Layon
6,00	11,00	
3,50	6,50	
5,00	9,00	
5,00	9,00	
5,50	10,00	

*Pepsi, limonade,
sirop à l'eau, diablo

HAPPY FOOD de 17h30 à 19h
Captain Flamm à 6,90€
Assiette de frites 4€
Saucisson 4€



BIERES DE SPECIALITE



Desperados (5,9°) 33cl	6,00
Brewdog Punk IPA SANS GLUTEN (5,4°) 33cl La révolution craft beer en sans gluten !	6,80
Brooklyn Special Effects (0,4°) 33cl Le plaisir de la bière mais (presque) sans l'alcool !	6,40

COCKTAILS



À partir de 18h

LONG DRINK

Mojito classique Rhum Bacardi, citron vert, menthe, cassonade, Perrier	9,50 Costaud 12,50
Mojito du Jour Rhum Bacardi, citron vert, menthe, cassonade, Perrier + purée de fruits du jour	10,00 Costaud 13,00
Sneaky honey Vodka infusée au romarin, liqueur de rhubarbe, jus de citron vert, sirop de miel, Perrier	11,00 Costaud 14,00
Maï Thaï by Tonton Rhum ambré Bacardi, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert, d'ananas et de passion	11,00 Costaud 14,00
L'amour sur la plage Vodka, crème de mûre, sirop de pêche, jus d'orange et de cranberry	9,00 Costaud 12,00
Topette Menthe Pastille, jus de citron vert, sirop de concombre, menthe fraîche, Perrier	8,00 Costaud 11,00
Porn star Vodka, crème de passion, jus et purée de passion, sirop de vanille	9,50 Costaud 12,50
Britney Spritz Apérol, Prosecco, crème de passion, jus d'orange	9,00 Costaud 12,00
Moscow ou Angevin Mule Vodka ou Cointreau, jus de citron vert, ginger beer	10,00 Costaud 13,00

SHORT DRINK

Rosie Gin, liqueur gingembre, jus de citron, sirop de sureau, thé vert Bali (litchi, pamplemousse, rose et pêche)	9,00
William Shakes Pear Gin Bombay Sapphire, liqueur de gingembre, jus de citron vert, sirop de poire, thé noir des sages (vanille, bergamote et jasmin)	9,00
POUR SAMEO	
Virgin mojito Citron vert, menthe, cassonade, limonade, perrier	6,50
Virgin mojito du jour Citron vert, menthe, cassonade, limonade, perrier + purée de fruits du jour	7,10
Marley Jus d'orange, jasmin, violette et hibiscus	6,90
Julien tout Doré Jus d'orange, mangue, fruit de la passion, papaye, kiwi	6,90

COCKTAILS CLASSIQUES & COCKTAIL DU MOIS

>>> DEMANDE AU SERVEUR <<<



APERÔ ET ALCOOLS

Kir 12cl	3,50
Kir pétillant 12cl	5,50
Ricard 2cl	3,00
	Double Mètre 5,00
	27,00
Jager Bomb 3cl	4,50
	Double 9,00
Martini rouge/blanc 6cl	5,00
Baileys 6cl	6,00
Menthe Pastille, Get 27 6cl	6,00
Tequila Camino Blanco 4cl	5,50
Vodka Eristoff 4cl	5,50
Gin Bombay Sapphire 4cl	6,00
Cognac Gautier VS 4cl	8,00
Liqueur d'Amarande 4cl	6,50
Cointreau, Calvados 4cl	6,50
Cointreau Noir 4cl	7,50

Whisky William Lawson's 4cl	5,50
Whisky Jack Daniel's 4cl	5,50
Whisky Talisker 10 ans 4cl	8,50
Whisky Lagavulin 16ans 4cl	12,00
Bourbon Woodford Réserve 4cl	8,00
Rhum Bacardi 4ans 4cl	5,50
Rhum Barcelo Imperial 4cl	8,00
Rhum Bumbu 4cl	6,50
Rhum Santa Teresa 4cl	11,00
Cachaça Leblon 4cl	6,00
Rhum arrangé Bigalet 6cl	7,00

Demande le rhum arrangé du moment

+ soft 2€*

*Pepsi, limonade, jus d'orange, tonic, jus d'ananas, jus de pomme (Redbull +3€)

SHOOTER 3,00 MÈTRE 27,00

Demande nous les shoots du moment !



SOFTS

Pepsi, Pepsi Zero 33cl	3,50
Schweppes Tonic 25cl	3,50
Orangina 25cl	3,50
Seven Up 25cl	3,50
Redbull 25cl	5,50
Perrier 33cl	3,50
Jus de fruits 25cl	3,50
orange, fraise, pomme, abricot, ananas, tomate	
Thé glacé maison 50cl	4,50
Limonade 33cl	3,00
Diabolo 33cl	3,50
Sirop à l'eau 25cl	2,50
Evian, San Pellegrino 50cl	4,00
San Pellegrino 100cl	6,00

+ tranche 1€

Les boissons sont servies avec paille biodégradable



BOISSONS CHAUDES



12h00 - 22h00

Expresso, déca	1,80	Cappuccino	4,20	Café Viennois	4,20
Café allongé	2,00	Chocolat chaud	4,20	Chocolat Viennois	6,00
Café crème	2,60	Café piston artisanal	4,00	Thé/Infusion Dammann	4,50
Noisette	2,00				

Irish coffee (whisky)	7,50
Angevin coffee (Cointreau)	7,50



VIN

Verres, pichets & bouteilles



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

▲ Rouges souples et fruités

12cl 25cl 50cl 75cl

Anjou Rouge Tuilé – Château de la Viaudière	5,20	10,20	19,80	27,50
cabernet sauvignon à 100%, charnu et délicat				
Saumur Champigny – Volage – Les Clos Maurice				33,90
la souplesse d'un gymnaste ! on le boit avec tout, tout le temps				
IGP du Gard – JUSTIN rouge – Château Saint Cyrque				22,50
juste un... souvent on en reprend parce que c'est fruité et facile				
Blaye – Chateau Moulin de Rioucreux – Guérin				26,90
girondin souple, sur fruit, pas de tanins ! une gourmandise bordelaise				

▲ Blancs secs

12cl 25cl 50cl 75cl

Sauvignon IGP – Château de la Viaudière	4,30	8,30	16,40	22,90
un panier de fruits exotiques à partager entre gourmands				
Chenin Blanc – Château de la Viaudière	4,30	8,30	16,70	24,90
chenin léger et festif, à boire tout le temps !				
Cheverny – Domaine de la Grange	5,20	10,20	19,80	27,50
nez intense, bouche fraîche et finale citronnée				
IGP Côtes de Gascogne – Terres Basses – Laballe				21,50
ugni blanc, colombar, sauvignon et gros manseng, vif et fruité				

▲ Rouges riches et gourmands

12cl 25cl 50cl 75cl

Côtes du Rhône – Feuille de Garance	5,90	11,50	22,50	31,50
grenache, syrah, cinsault, puissance maîtrisée, soyeux				
Fitou – Mas La Borde – Château de Nouvelles				26,90
attaque fondue et charpentée, épicé comme un bon Fitou				
St Chinian – Les Branquignols	5,10	9,90	19,50	26,90
syrah, grenache et carignan, un vin terrestre, tanins riches				

▲ Blancs moelleux

12cl 25cl 50cl 75cl

Coteaux du Layon – Château de la Viaudière	5,60	11,00	21,40	29,90
chenin moelleux, souple et fruité				

▲ Bubulles

12cl 25cl 50cl 75cl

Crémant de Loire – Château de la Viaudière				30,50
médaille d'Or pour ses bulles fines et élégantes				
Prosecco – D.O.C Treviso – Villa Arfanta	5,50			
Prosecco – Lamborghini – Extra dry Oro				49,00
Prosecco – Lamborghini – Demi sec Platino				39,00

▲ Rosés

12cl 25cl 50cl 75cl

IGP Île de beauté – Vignerons d'Aghione	4,30	8,30	16,4	22,90
tout simplement la Corse en bouteille				
IGP Rosé de Loire – Château de la Viaudière				19,90
vin de copains à toute heure				

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