

CARTE RESTAURATION

PLANCHE À PARTAGER

(pour 2 pers.)

CHARCUTERIE/FROMAGE 19€

Jambon blanc, jambon de serano, chorizo, rosette Comté, Camembert, Tomme de Savoie, cornichons
Baguette tradition, beurre demi-sel



BARBECUE

■ CUISSE DE POULET 7€

Marinée au thym et citron

BAVETTE GRILLÉE 12€

Sauce échalotte maison (200gr)

CÔTE DE BOEUF 50€/KG

Servie avec frites et sauce maison
Uniquement sur réservation 48h à l'avance

■ MERGUEZ (2 pièces) 5€

CHIPOLATAS (2 pièces) 5€

SANDWICH MERGUEZ OU CHIPO 7€

SAUCISSE DE TOULOUSE 9€ (uniquement le dimanche)

Cuisinée à la graisse de canard, sauce moutarde à l'ancienne du Vexin (250gr)

MAGRET DE CANARD 12€ (uniquement le dimanche)

Sauce du chef (200gr)



BURGER

(Pain artisanal)

■ ALÉSIA 11€

Steak haché de bœuf du boucher (halal), cheddar, oignons et tomates confites, sauce mayonnaise et moutarde du Vexin, salade

● LE BITURIGE 11€

Steak haché de bœuf du boucher (halal), fromage de chèvre artisanal, oignons et tomates confites, sauce miel et moutarde du Vexin, salade

● LE VEXVEG 11€

Aubergines poêlées, cheddar, rosti, poivrons et oignons confits, caviar d'aubergines, salade

● CHEESEBURGER 9€

Steak haché du boucher (halal), cheddar, ketchup et yellow mustard



À GRIGNOTER

● FRITES MAISON 5€

● LÉGUMES GRILLÉS 5€

● CHIPS 2.5€

MINI STICKS SAUCISSON SEC 6€

MINI STICKS CHORIZO 6€

● CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI AU BBQ 10€

● CHILI CHEESE X8 6€

● FALAFEL X8 6€

● NUGGETS

X6 5€

X12 8€

X20 13€



SALADE

● SALADE CÉSAR 13€

Mesclun, aiguillettes de poulet pané, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, sauce césar



MENU ENFANT

● CHEESEBURGER + FRITES MAISON 9€

● NUGGETS (4 pièces) + FRITES MAISON 6.5€



SOFTS

COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA, ICE TEA PECHÉ
SCHWEPPES AGRUMES, OASIS, PERRIER (33CL) 2.5€

EAU (50CL) 1.5€



● HALAL

● VÉGÉTARIEN



CARTE DESSERTS

GAUFFRES

NATURE 3€

SUCRE 3.5€

NUTELLA, NOCCIOLATA, CAMEL BEURRE SALÉ, MIEL, MIEL CITRON,
CRÈME DE MARRON, CONFITURE, BEURRE SALÉ SUCRE 4.5€

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE 1€



CRÊPES DE FROMENT

NATURE 2.5€

SUCRE 3€

NUTELLA, NOCCIOLATA, CAMEL BEURRE SALÉ, MIEL, MIEL CITRON,
CRÈME DE MARRON, CONFITURE, BEURRE SALÉ SUCRE 4€

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE 1€



GLACES

GLACES GROM : VANILLE, PISTACHE, CHOCOLAT, FRAISE 4.9€

AUTRES GLACES : MIKO, MAGNUM, CORNETTO, SOLERO, ETC.
> VOIR PANCARTE



CARTE BUVETTE

BIÈRES EN PRESSION

BLONDE OU BLANCHE PANAME
25CL **4€** ; 50CL **8€** ; 1,5L **20€**

SUPPLÉMENT **0,50€**
(pour panaché, monaco, tango)

BLONDE NEIPA
25CL **4,5€** ; 50CL **9€** ; 1,5L **23€**



EN BOUTEILLE

BIÈRES DU VEXIN
Blonde, ambrée miel, ambrée (33CL) **6.5€**

CIDRE (25CL) **3.5€**



APÉRITIFS COCKTAILS MOCKTAILS

SANGRIA
25CL **6€** ; 1L **20€** ; 1,5L **25€**

SPRITZ **9€**

MOJITO
25CL **10€** ; 1L **40€**

KIR **6€**
Mûre, cassis, pêche

KIR ROYAL **7€**
Mûre, cassis, pêche

MOCKTAIL - ANANAS PALO SANTO **8€**
Jus d'ananas, infusion de palo santo, menthe,
sucre de coco grillé



VINS

ROUGES

Cabernet vieilli en fût de chêne, Domaine du Vardet,
Val de Loire
AU VERRE **5€**
BOUTEILLE **24€**

ROSÉS

Le Versant Grenache Pay d'Oc
AU VERRE **5€**
BOUTEILLE **24€**
MAGNUM **38€**

VINS BLANCS SECS

Chardonnay, Val de Loire, Domaine du Vardet
AU VERRE **5€**
BOUTEILLE **24€**

VINS BLANCS MOELLEUX

Cour Cheverny (Val de Loire, Domaine du Vardet)
AU VERRE **6€**
BOUTEILLE **28€**

VINS MOUSSEUX

Adrien Romet, Blanc de blanc
AU VERRE **5€**
BOUTEILLE **24€**

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLETE **50€**



SOFTS

COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA, ICE TEA PÊCHE,
SCHWEPES AGRUMES, OASIS, PERRIER (33CL) **2.5€**

EAU (50CL) **1.5€**
SIROP À L'EAU (50CL) **2€**

LIMONADE (33CL) **2€**

DIABOLO (33CL) **2.5€**

JUS DE POMME DES VERGERS D'OSNY
AU VERRE (25CL) **2,5€** ; BOUTEILLE 1L **8€**

CITRONADE MAISON
AU VERRE (33CL) **2,5€** ; 1L **6€** ; 1,5L **9€**

