



DU LUNDI AU VENDREDI
de 12h à 14h15 puis de 19h à 22h15

DU SAMEDI AU DIMANCHE
de 12h à 14h30

LES ENTREES

LA P'TITE CAESAR 7,00€

Mesclun, aiguillettes de poulet du Maine panées «panko», poitrine grillée, oeuf dur, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons et sauce caesar maison



LE 'PTIT BOWL' IWOOD» 7,00€

Mélange de céréales bio, cajous grillées, assortiment de crudités, oeuf et vinaigrette

LA P'TITE SAUMON 7,00€

Riz basmati bio, saumon mariné, ananas frais, fèves de soja, tomates cerises, graines de sésame, sauce vinaigrette teriyaki

LA P'TITE CHUTE 7,00€

Mesclun, vinaigrette balsamique, gésiers de canard, glacis balsamique, noix et cranberries



NOS BURGERS



NOUVEAU !!! Pour chaque Burger, on vous laisse choisir la version : boeuf haché, filet de poulet pané «Panko» ou galette «Végé maison» !

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison (pommes de terre Agatha sarthoises) ou de mesclun

LE VERTICAL' 14,00€

Pain bun boulanger frais, refrain sarthois (tomme de vache), pickles maison, ketchup maison et mesclun

LE CLASSIQUE 14,00€

Pain bun boulanger frais, mesclun, tomates, oignons compostés, cheddar, ketchup maison et moutarde «Sweet»

LE CLIFFHANGER 14,00€

Pain bun boulanger frais, chèvre frais, poêlée de champignons, mesclun, crème de ciboulette

LE PEPPER 14,00€

Pain bun boulanger frais, sauce poivre vert «maison», mesclun, double édam

LE SMOKY 14,00€

Pain bun boulanger frais, double cheddar, oignons caramélisés, mesclun et sauce fumée maison

Assiette de frites ou de salade 3,50€

...une sauce au choix pour accompagner vos frites «maison»...

Ketchup, ciboulette, moutarde «sweet», smoky, mayonnaise aux herbes, BBQ, poivre vert, curry.

NOS MENUS

LE MENU DU JOUR*

Plat du jour + boisson**
+ Dessert du jour ou à la carte ***

15,00€

MENU SALADE ET BOWL

Salade au choix, boisson**,
Dessert au choix***

16,00€

MENU BURGER

Burger au choix, boisson**,
Dessert au choix***

17,00€

MENU SANDWICH & BUNS FRAIS

Sandwich ou buns frais au choix, boisson (sans alcool)**,
Dessert au choix***

10,00€

MENU P'TIT DUR ****

Steak, jambon blanc ou Nuggets maison/ frites et salade
Boisson : eau, sirop ou diablo
Dessert : dessert au choix

10,00€

** Eau, soda (sauf LemonAid et ChariTea), jus de fruits,
bière Pelforth 25 cl ou vin au verre 14 cl
*** Hors café gourmand
**** jusqu'à 12 ans



*Boeuf d'origine française

NOS SALADES ET BOWLS

LA V'CAESAR 13,00€

Mesclun, aiguillettes de poulet du Maine panées «panko», poitrine grillée, oeuf dur, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons et sauce caesar maison

LE BOWL'IWOOD» 13,00€

Mélange de céréales bio, assortiment de crudités, cajous grillées, oeuf et vinaigrette au curry bio

L'HAWAÏENNE 13,00€

Riz basmati bio, saumon mariné, ananas frais, fèves de soja, tomates cerises, graines de sésame, sauce vinaigrette teriyaki

LA «FALL» SALADE 13,00€

Mesclun, vinaigrette balsamique, gésiers de volaille, glacis balsamique, noix et cranberries

SUGGESTION DU CHEF

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison ou de mesclun

LE PLAT DU JOUR* 12,00€

Demandez à notre chef la saveur du jour. (Découvrez chaque lundi les plats de la semaine sur notre page Facebook)

LE 1/2 MAGRET 16,00€

Demi magret de canard grillé à la plancha, sauce au poivre vert maison

TARTARE DE BOEUF FAÇON «BROOKLYN» 14,00€

Haché de boeuf frais, condiment relish maison (concombre, coriandre, curcuma, échalotes, ...) ketchup maison et moutarde douce

LA BASSE CÔTE SARTHOISE (250G) 18,00€

Boeuf origine sarthoise : ... selon arrivage ! Race à viande bien sûr !

LE BURGER DE LA SEMAINE 14,00€

Changement tout les jeudis, selon l'inspiration et les envies des cuisiniers

*Le midi, du lundi au vendredi

NOS BUNS

SPIDER COCHON 5,00€

Bun du boulanger, jambon blanc en chiffonnade, tomates, emmental, mesclun et mayo «poivre»

CHICKEN'RUN 5,00€

Bun du boulanger, poulet, sauce curry, mesclun et tomates

SALMON'BUN 5,00€

Bun du boulanger, saumon, mesclun, concombre, sauce «crème ciboulette»

L'EGG ROYAL 5,00€

Bun du boulanger, double oeufs durs, mesclun, cheddar et tomates, mayonnaise aux herbes

CUISINE
MAISON

LES PLANCHES A PARTAGER

Soir & weekend

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES / FROMAGES - ARDOISE DU SOIR -

Demandez-nous ce que les chefs
vous ont préparé aujourd'hui !

1 personne 2 personnes
10,00€ 15,00€

BOWL FALAFELS Falafels maison accompagnées de sauce ciboulette à partager (ou pas !) 5,00€

RILLETTES DE POULET DU MAINE «LABEL ROUGE» Concoctées avec amour par nos cuisiniers ! 5,00€

BOWL NACHOS Accompagné de crème de cheddar et d'une sauce «Salsa» maison ! 6,00€

NOS DESSERTS

DESSERTS DU JOUR MAISON 4,50€

Tiramisu speculos & crème amaretto, tartelette citron vert meringuée, brownie...et autres surprises !

CHEESE CAKE DU CHEF 4,50€

Selon l'inspiration du moment !

LE BROOKIE 4,50€

Concocté avec amour par nos cuisiniers !

CAFÉ GOURMAND 6,00€

Selon inspiration du Chef !

SALADE DE FRUITS FRAIS 3,50€

...et son sirop de thé vert à la menthe

LES COOKIES DU CHEF 2,90€

...à découvrir en vitrine !


NOS BOISSONS


EAUX MINÉRALES


San Pellegrino 50cl.....	3,00€
Vittel 50cl.....	3,00€
Perrier 50cl.....	3,00€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Schweppes agrumes, orangina 33cl.....	3,00€
---	-------

 Jus de fruits Bio (Orange, Pomme, Tomates, Multifruits...) 25cl.....	3,50€
--	-------

 Lemonaid + Bio (Citron vert, fruit de la passion, citron gingembre, orange sanguine) 33cl.....	3,50€
--	-------

 ChariTea + Bio (Thé vert gingembre citron, Thé noir citron, Rooibos aux fruits de la passion, Maté à l'orange et au citron) 33cl.....	3,50€
---	-------

Diabolo 30cl.....	2,50€
----------------------	-------

Sirop à l'eau 30cl.....	1,90€
----------------------------	-------

BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	1,40€
--------------------	-------

Café allongé.....	1,80€
-------------------	-------

Double expresso.....	2,50€
----------------------	-------

Café crème.....	2,50€
-----------------	-------

Café noisette.....	1,80€
--------------------	-------

Cappuccino triphasé.....	4,50€
--------------------------	-------

Thé Dammann..... A l'ardoise	3,50€
---------------------------------	-------

Chocolat chaud.....	3,50€
---------------------	-------

* Café Kimbo

Toutes nos boissons alcoolisées sont vendues avec des tapas



BIÈRES PRESSIONS

Pelforth Blonde 25cl.....	3,20€
50cl.....	5,50€

Ciney 25cl.....	3,90€
50cl.....	6,80€

Tripel Karmeliet 25cl.....	4,50€
50cl.....	7,50€

Monaco 25cl.....	3,50€
50cl.....	6,50€

Panaché 25cl.....	3,20€
50cl.....	6,10€
Supplément sirop.....	0,50€

BIÈRES ET BOISSONS ARTISANALES

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bière du moment (Guinness Spécial Export, Desperados...) 33cl.....	4,90€
---	-------

Bière artisanale de sélection locale 33cl.....	5,20€
---	-------

 Cidre «Domaine de la Marre» 33cl.....	4,90€
--	-------

VINS EN BOUTEILLES

● Vins rouges 14cl bouteille

 • Chinon AOP, «Domaine de la Noblaie».....	4,50€	21,00€
--	-------	--------

 • Côtes de Bourg AOP, «Château du Luc».....	4,00€	19,00€
---	-------	--------

 • La Mancha AOP, «Tradicion de Aresan».....	4,00€	19,00€
---	-------	--------

• Côte du Rhône AOP, Paul Jaboulet «Parallèle 45».....	4,50€	21,00€
--	-------	--------

● Vin Rosé verre bouteille

 • Côteaux Varois en Provence AOP, Domaine Coulomb.....	4,00€	19,00€
--	-------	--------

● Vins Blancs verre bouteille

 • Domaine du Petit Bouc «Sauvignon» Tourraine AOP.....	4,00€	19,00€
--	-------	--------

 • Vignoble J. mourat «OVNI».....	4,00€	19,00€
---	-------	--------

● Méthode Champenoise bouteille

• «La Petite Bulle» Brut, cuvée privée par Bouvet-Ladubay.....	20,00€
---	--------

VINS AU VERRE & CARAFE

● Vin Blanc 14cl 25cl 50cl			
• IGP Comté Tolosan, Sauvignon.....	3,00€	5,50€	9,50€
● Vin Rouge 14cl 25cl 50cl			
• IGP Comté Tolosan, Malbec / Merlot.....	3,00€	5,50€	9,50€