



**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..... 8,00€**

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



**LE P'TIT BOWL VÉGÉTARIEN..... 8,00€**

Mélange de céréales bio et lentilles, assortiment de crudités, oeuf mollet, mozzarella, vinaigrette maison aux tomates séchées

**LE P'TIT BOWL SAUMON..... 8,00€**

Riz basmati bio, saumon mariné, assortiment de crudités, vinaigrette maison miel soja gingembre, sésame toasté

**LA MISS'DUCK..... 8,00€**

Mesclun, vinaigrette balsamique, magrets de canard fumés, mozzarella, tomates cerises et pignons de pin



## 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'..... 15,00€**

Pain buns boulanger frais, Refrain sarthois (tomme de vache), pickles maison, ketchup maison et mesclun

**LE GRIMPEUR..... 15,00€**

Pain buns boulanger frais, double raclette, rösti maison, mesclun et crème de ciboulette

**LE DAFFY'DUCK..... 15,00€**

Pain buns boulanger, magret de canard fumé, Fourme d'Ambert AOP, mesclun et mayonnaise aux herbes

**LE KARI'BURGER..... 15,00€**

Pain buns boulanger frais, double emmental, oignons rouges caramélisés, mesclun et sauce curry maison

**LE SMOKY..... 15,00€**

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

**Assiette de frites ou de salade..... 3,50€**

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

Ketchup, crème de ciboulette, smoky, mayonnaise aux herbes, BBQ, curry.

## NOS MENUS

### LE MENU DU JOUR\*

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

**16,00€**

### MENU SALADE ET BOWL

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

**17,00€**

### MENU BURGER

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

**18,00€**

### 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, Charitea et Symples), jus de fruits, bière Pelforth 25 cl ou vin au verre 14 cl (rouge ou blanc «Comté tolosan», rosé «Côtes de Provence»)  
\*\*\* hors café gourmand  
\*\*\*\* jusqu'à 12 ans



\*Boeuf d'origine française

## NOS SALADES ET BOWLS

### LA V'CAESAR.....14,00€

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

### LE VÉGÉ'BOWL .....14,00€

Mélange de céréales bio et lentilles, assortiment de crudités, oeuf mollet, mozzarella, vinaigrette maison aux tomates séchées

### LE SALMON' BOWL.....14,00€

Riz basmati bio, saumon mariné, assortiments de crudités, vinaigrette maison miel soja gingembre, sésame toasté

### LA BIG'DAISY.....14,00€

Mesclun, vinaigrette balsamique, magrets de canard fumés, mozzarella, tomates cerises et pignons de pin



## NOS BUNS

### LE SINGING PIG ..... 5,00€

Bun du boulanger, jambon blanc en chiffonnade, Refrain sarthois, pickles, mesclun et mayo aux herbes

### LE SMOKY POULET ..... 5,00€

Bun du boulanger, poulet, sauce smoky, bacon, mesclun et emmental

### SALMON'BUN ..... 5,00€

Bun du boulanger, saumon, mesclun, concombre, préparation fromagère aux herbes maison

### LE ROYAL MOZZZZZ ..... 5,00€

Bun du boulanger, mozzarella, mesclun, carottes et sauce caesar maison



## SUGGESTION DU CHEF

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison ou de mesclun

### LE PLAT DU JOUR\*..... 12,50€

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

### LE PULLED PORK D'HIVER..... 16,00€

Porc sarthois, cuisson lente (très très lente) au sirop d'érable et épices cajuns

### TARTARE DE BOEUF FAÇON «BISTROT».....15,00€

haché de boeuf frais, condiment bistrot maison (cornichons, câpres, échalotes) ketchup maison et moutarde à l'ancienne

### LA BASSE CÔTE SARTHOISE (250G).....18,00€

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

### LE BURGER DE LA SEMAINE .....15,00€

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

\*Le midi, du lundi au vendredi

## 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 ACCRAS DE BUTTERNUT

Beignets de butternut maison,  
sauce au choix  
5,00€

### RILLETTES DE POULET DU MAINE «LABEL ROUGE»

Concoctées avec amour par nos cuisiniers !  
5,00€

### MONT D'OR RÔTI

Mont d'Or AOP, rôti au vin blanc et accompagné de croutons à l'ail et à l'huile d'olive  
15,00€

## NOS DESSERTS

### DESSERTS DU JOUR MAISON..... 4,50€

Tiramisu speculoos & crème amaretto, tartelette citron vert meringuée, blondie...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€
 Symples (Infusions glacées artisanales : énergisante, relaxante ou détoxifiante) 33cl.....	3,50€
Diabolo 30cl.....	2,50€
Sirop à l'eau 30cl.....	1,90€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	1,50€
Café décaféiné.....	1,50€
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.....	3,00€

\* Café Kimbo

Toutes nos boissons alcoolisées sont vendues avec des tapas



## BIÈRES PRESSIONS

Pelforth Blonde 25cl.....	3,50€
50cl.....	6,00€
Ciney 25cl.....	4,00€
50cl.....	7,00€
Tripel Karmeliet 25cl.....	4,50€
50cl.....	7,50€
Monaco 25cl.....	3,50€
50cl.....	6,00€
Panaché 25cl.....	3,50€
50cl.....	6,00€
Supplément sirop.....	0,50€

## BIÈRES ET BOISSONS ARTISANALES

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bière du moment (Gallia IPA, Chouffe, Desperados) 33cl.....	5,00€
Bière artisanale de sélection locale 33cl.....	5,50€
 Cidre «Domaine de la Marre» 33cl.....	5,00€

## VINS EN BOUTEILLES

	14cl	bouteille
<b>Vins rouges</b>		
 • 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€
<b>Vin Rosé</b>	verre	bouteille
 • Côteaux Varois en Provence AOP, Domaine Coulomb.....	4,00€	19,00€
<b>Vins Blancs</b>	verre	bouteille
 • Muscadet AOP, «La perdrix de l'année» par «Les bêtes curieuses».....	4,00€	19,00€
 • Vignoble J.mourat «OVNI».....	4,00€	19,00€
<b>Méthode Champenoise</b>		bouteille
• «La Petite Bulle» Brut, cuvée privée par Bouwet-Ladubay.....		20,00€

## VINS AU VERRE & CARAFE

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