

# A EMPORTER

La carbonnade flamande, frites fraîches maison 9€

---

Salade aux Tenders de poulet maison  
*salade, tomates, parmesan, vinaigrette, échalotte, tenders maison*  
9€

---

Filet mignon de porc façon Thaï, nouilles de riz aux légumes  
9€

---

Les burgers  
*accompagnés de frites fraîches maison + une sauce*  
12,50€

Classique

VBF 180gr, cheddar, , bacon  
croustillant, sauce cocktail,  
mesclun

Maroilles

VBF180gr, maroilles,  
oignons confits, sauce  
cocktail, mesclun

Comté

VBF 180gr, comté affiné 12  
mois, oignons confits, sauce  
cocktail, mesclun

---

Tartare de bœuf, frites fraîches maison  
*Sauce au choix*  
11,50€

---

## Petite faim

Portion de frites 3€50

Salade 5€

Tenders de poulet 5€

Commande sur place ou sur réservation.

Les plats réservés seront servis en  
priorité.

Pour passer commande dès 10H00:

03.20.06.06.21

## Horaires

Du lundi au vendredi

De 11H45 à 14H00

Autre: sur demande

# A EMPORTER

## Canettes 33cl 2€

Coca-cola  
Coca-cola sans  
sucres Minute  
maid orange  
Minute maid  
pomme Fuzetea

## Bouteille 50cl 2€

Vittel  
San Pellegrino

## Bières bouteilles 33cl 3.50€

Duvel  
Duvel Triple Hop  
St Bernardus ABT12  
Triple Karmeliet  
Chimay bleu

Mort subite blanche  
Kasteel Rouge  
Orval  
Vedett IPA

## **Bouteilles de vins 75cl**

### Blancs

Domaine de l'Aigle noir, Gerard Bertrand 15€  
Limoux Chardonnay, 2017  
EagleHawk, Wolbass 10€  
Chardonnay, 2017

### Moelleux

Villa Chambre d'Amour, 13€  
Lionel Osmin & Cie, 2016

### Rosés

Gris Blanc, Gerard Bertrand, 10€  
Pays d'Oc, 2017  
La Sauvageonne, Gerard Bertrand, 18€  
Côtes du Languedoc, 2018

### Rouges

Hipster de Barbe, Châteaux de Barbe, 15€  
Côte de Bourg, 2015  
Domaine de l'Aigle noir, Gérard Bertrand, 15€  
Pinot noir, 2016  
Les 3 Garçons, Pierre Rougnon 15€  
Côtes du Rhône, 2018  
Terra Noble, Valle de Colchagua, 15€  
Merlot, Chili, 2016