

LUNCH MENU

PLAT + SIDE + DRINK

SORRY
NO BURGER
HERE!

CHEZ NOUS, TOUT EST FAIT MAISON ET TRANSFORMÉ SUR PLACE
ALL OUR FOOD IS 100% HOMEMADE WITH LOVE

CLASSIQUES



REUBEN

Pain de seigle, pastrami, cheddar, coleslaw rouge
Pastrami, cheddar, red coleslaw, russian dressing

MENU PLAT
17€ 12€



HOT DOG

Saucisse maison 100% bœuf fumé, choucroute, savora
100% home made beef dogs, sauerkraut, sweet mustard

MENU PLAT
13€ 8€



PULLED PORK

Effiloché de cochon fumé, sauce BBQ, coleslaw rouge
Smoked pork butt, BBQ sauce, coleslaw

MENU PLAT
17€ 12€



LOBSTER ROLL

Pain brioché toasté, Homard, beurre blanc nantais, céleri
Lobster, beurre blanc, celery

MENU PLAT
27€ 22€



FISH & CHIPS

Merlu pané à la bière, mushy peas, sauce tartare
Hake in beer batter, mushy peas, tartare sauce

MENU PLAT+FRITES
17€ 15€



FRIED CHICKEN

Poulet frit au lait ribot
Buttermilk fried chicken

MENU PLAT
19€ 14€

Prix nets TTC

SIDES (INCL. DANS LE MENU)

FRITES 4€

COLESLAW 4€

Choux rouge, betterave, pomme verte et carotte
Red cabbage, beets, green apple and carrots

PICKLES 4€

Concombre mariné au vinaigre et aromates
Sour pickles

SALADE 4€

Vinaigrette moutardée à l'échalote
French dressing

SIDE DE SAISON

Voir le tableau
Please check the board
(AU MENU + 1,5€)

BOISSONS (INCL. DANS LE MENU)

COCA, COCA ZERO (33CL) 3,5€

BADOIT (33CL) 3,5€

EVIAN (50CL) 3,5€

BIÈRE PRESSION (25CL) 3,5€

ICED TEA (25CL) 3,5€

BOISSONS (AU MENU +3€)

BIÈRE BOUTEILLE (33CL) 6€

JUS ALAIN MILLIAT (20CL) 6€

Abricot - Pomme Cox - Poire
Abricot - Apple - Pear

VIN (12,5CL) 6€

Blanc - Rouge
White - Red

DESSERTS

SOFT ICE CREAM 4,5€

Glace à l'italienne
Soft Serve

CHEESECAKE 6,5€

au Brillat Savarin
Brillat Savarin Cheesecake

COOKIE 4€

PÂTISSERIES MAISON

Voir au comptoir
Please check the counter

PLEASE CHECK ALSO OUR SEASONAL MENU ON THE BOARD AND OUR PASTRY SELECTION AT THE COUNTER!

All prices including taxes