

AU

MENU

Pre-commande conseillée

VOIR SITE INTERNET

FRITES FRAÎCHES

À partir de 11h30

Recette traditionnelle des Flandres
au blanc de Bœuf

Moyenne : 6 €

Grande : 10 €

Garniture frites : 6 €

Cheddar - Lardons

PLATS DU JOUR

Plat du jour: 12 € Affiché sur place
voir Facebook et site internet

Duo de Côtelettes d'Agneau + frites
(selon arrivage) 15 €

Duo de merguez d'Agneau ou Boeuf + frites
(selon arrivage) 15 €

Brochette d'Agneau ou Boeuf + frites
(selon arrivage) 15 €

Côte d'Echine de Porc (env 300gr)+ frites
(selon arrivage) 15 €

Nouveauté ETE 2023

Planche Brasero + frites: 25 €

Mix Viandes à cuire sur place

SNACKING

Fish and chips

Simple : 14 € (125 gr minimum)

Double: 18 € (200 gr minimum)

Hot dog : 12 € (petite frite incluse)

Nouilles sautées végétariennes : 12€

Nouilles de riz (sans gluten) ou Nouilles de blé

Breizh Kebab : 16 €

Agneau dans le gigot + sauce blanche maison + frites

Poulet Frit par 6 : 12€

Pilons de poulet marinés et panure au piment de Cayenne

PLANCHES

Petite Planche de Charcuterie : 9 € / 12 pieces
(ex: Jambon cru, Saucisson, Bacon...)

Planche Mixte: 18 € (Charcuterie/ Fromages)

Finger Food (selon arrivage) 25 €

Oignons rings/ Tortillas/Beignets/ Accras/
Gyosas/ Finger Mozza.

COMMANDE VEILLE

Avant 20h :

Travers de porc : Prix sur demande

1,2 Kg / 1.5Kg

(à l'Américaine / portions selon arrivage)

Côte de Boeuf : Prix sur demande

OPTION XXL : + 3.50€

Steaks 220gr VS 120gr

BURGERS MAISON

New-Yorker : 13 €

Bœuf BIO/ Cheddar/ Lard / Salade / Tomates /
Oignons frais / Moutarde / Sauce BBQ US.

New-Yorker Tout Biggy : 13€

Bœuf BIO/ Cheddar/ Lard / Salade / Tomates /
Oignons frais / Sauce Biggy.

Le Tout Doux : 13€

Bœuf BIO/ Mayo / Raclette / bacon / Salade / Tomates
/ Oignons crispy / Sauce Tomatée fumée.

Le BB : 10 €

Bœuf BIO/ Cheddar/ Ketchup.

L'Auvergnat : 13 €

Bœuf BIO/ Moutarde à l'ancienne / Saint Nectaire
fermier / Salade / Tomates / Oignons frais.

Le Parma : 13 €

Bœuf BIO/ Moutarde / Concassé de tomates cerises /
Mozzarella / Jambon cru / Salade / Tomates / Oignons
frais / Sauce BBQ US tomate basilic.

Le Devil inside : 13€

Bœuf BIO/ Cheddar pimenté/ Poivron grillé/ Salade /
Oignons frais/ Sauce Cocktail pimentée.

Le Normand-Brie : 13€

Bœuf BIO/ Moutarde au Miel/ Brie/ Lard/ Salade/
Tomates/ Oignons crispy/ Compote.

Le Tuna : 13 €

Steak de Thon Albacor/ Sauce Teriyaki / Poivron grillé
Salade/ Oignons crispy/ Sauce Tartare/ Sauce Cocktail.

Le Chicken Maya : : 13€

Poulet pané/ Sauce frite / Cheddar / Chorizo/ Tomates/
Salade / Oignons crispy/ Guacamole.

Le Tout Cochon : 13 €

Steak pur Porc/ Cheddar/ Lard / Cornichons aigres
doux / Salade/ Tomates/ Oignons frais / Sauce Curry
Mangue.

Le Veggie : 13€

Beyond Meat/ Cheddar/ Salade/ Tomates/ Oignons
frais/ Moutarde/ Sauce BBQ US.

MENUS BURGERS

Le Menu BB: 14 €

BURGER steak 120gr + Moyenne FRITE +
BOISSON Soft Offert en 33 cl

Regular: 17 €

BURGER steak 120gr + Moyenne FRITE +
BOISSON Soft Offert en 33 cl

XXL : 21 €

BURGER steak 220gr + grande FRITE +
BOISSON Soft Offert en 33 cl

Suppl 2 € pour les Bieres et les Imports US

DESSERTS

Dessert du Jour : 5 €

Glace à l'Italienne: 6 €

Yaourts BIO « les p'tits Korrigans» de Cast
12 Parfums au choix : 2 €

BOISSONS

Soft: 25 cl /33 cl: 3€ 50 cl: 5€

Bière / Cidre: 33 cl: 5€

Vins: Bouteille à partir de 18€
Verre 5€

Rosé, Rouge, Blanc, Petillant
PRIX sur place

Boissons chaudes:

Café: 2€ Thé: 2€ Cappuccino: 2€



Fait Maison, Produits de la Ferme,

Approvisionnement Local