



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

DU SAMEDI AU DIMANCHE
de 12h00 à 14h15

NOS ENTREES

- BRIQUETTE HIVERNALE** 6,90€
Feuille de brick, tomates confites, courges, oignons, champignons, ail.
- SAUCISSON SEC** 6,00€
Au choix: poivre, nature, basilic, piment d'Espelette, noisette ou sanglier
- CROSTINIS DE SAINT-MARCELIN** 8,90€
Saint-Marcelin rôti au miel et aux poires
- QUICHE LORRAINE MAISON**..... 8,90€
Quiche Lorraine une personne avec sa salade verte
- FOIE GRAS DU CHEF**..... 10,90€
Foie gras fait maison avec ses toasts et son chutney de litchi
- SOUPE DU MOMENT**..... 6,90€
Demandez nous ce que la cuisine vous a prévu! Accompagnée d'emmental râpé



NOS PLATS ET VIANDES

- LE PLAT DU JOUR** 11,00€
Demandez-nous ce que les chefs vous ont préparé aujourd'hui !
- LA PIÈCE DU BOUCHER** 12,90€
Morceau de bœuf choisi, sauce gorgonzola accompagnement frites maisons
- LE SAUMON LAQUÉ**..... 11,90€
Saumon laqué façon VA avec ses lentilles coco.
- LE POULET CROUSTI**..... 10,90€
Poulet pané croustillant, sauce miel moutarde et patate douce.
- LE MAGRET DE CANARD ENTIER**..... 16,50€
Magret de canard entier assaisonné au poivre de Sechuan et son mesclun de champignons
- Assiette de frites ou de salade** 3,90€

*Boeuf d'origine française

NOS MENUS

LE MENU DU JOUR

*Plat du jour ou pièce du boucher
+ Dessert du jour ou à la carte ****

14,10€

MENU SALADE

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

15,90€

MENU BURGER

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

16,90€

MENU SANDWICH OU PANINI

*Sandwich ou Panini au choix, boisson**,
Dessert au choix****

10,50€

MENU P'TIT DUR

*Steak Haché, cheeseburger ou jambon blanc et frite
boisson : eau, diabolo ou soda (hors Red-bull et Powerade)
Dessert : tarte du moment ou glace 2 boules*

10,00€

** Eau, soda (sauf Redbull), jus de fruits, bière Pelforth 25 cl ou vin au verre 14 cl
*** Hors café gourmand



NOS BURGERS

Tous nos plats sont accompagnés de frites et d'un bouquet de salade

CHEESEBURGER 9,90€

Pain burger, steak haché Aubrac, tomates confites, oignons confits, cornichons pickles, cheddar, sauce barbecue et moutarde américaine

LOS POLLOS HERMANOS 10,90€

Pain Burger, salade, tomates confites, cornichons pickles, aiguillettes de poulet, curé Nantais, crème de lardon au Xérès

L'AUVERGNAT 12,00€

Pain burger, steak haché Aubrac, tomates confites, oignons confits, cornichons pickles, bacon, Cantal AOP et Fourme d'Ambert

LE VÉGÉ 10,90€

Galettes de chou fleur et fromage, cornichons pickles, tomates confites, oignons confits, comté

NOS SALADES

LA COMPLÈTE 9,90€

Choux blanc, tomates, confites, œuf dur, choux blanc, curé nantais, poivrons marinés, cerneaux de noix et poire

LA PÉRIGOURDINE 12,00€

Salade, tomates confites, foie gras, gésiers de canard confits, pignons de pin, œuf dur, croûtons et confit d'oignon

L'ŒUF EN COCOTTE 10,50€

Œuf en cocotte, saumon gravlax, pommes, curé nantais et salade verte

*Suppléments : Poulet, steak haché 3,00€
Œuf, bacon, fromage, légumes 1,00€

NOS PANINIS ET SANDWICHES

PAN DOG 5,50€

Saucisse, moutarde américaine, ketchup et oignons frits, emmental râpé

NORVÉGIEN 5,50€

Saumon gravlax, crème d'aneth, tomates confites, Fourme d'Ambert.

HAMPI 5,50€

Poulet, curry, curé Nantais

FROMAGER 5,50€

Curé Nantais, Cantal AOP, Fourme d'Ambert

LE FJORD 5,00€

Pain frais, saumon gravlax, crème d'aneth, tomates confites

DWICHDOG 5,00€

Pain frais, saucisse, ketchup, moutarde américaine, oignons frits

PTIT POULET 5,00€

Pain frais, poulet, bacon, tomates confites, œuf dur, salade et sauce thaï



NOS DESSERTS ET GLACES

CAFÉ GOURMAND 6,10€

5 mignardises préparées avec amour par la cuisine. Toujours différent!

Supplément 1€ pour cappuccino ou thé gourmand.

TARTE TATIN MAISON 4,50€

Accompagnée d'une boule de glace vanille ou d'un filet de crème fraîche.

TARTE DU JOUR 4,10€

Demandez nous ce que la cuisine vous a préparé!

NOUGAT GLACÉ 4,50€

Nougat glacé au miel et au gingembre

DESSERTS DU MOMENT 4,10€

Selon l'inspiration du chef!

LE VACHERIN 4,50€

Meringue, sorbets ananas, citron vert et mangue, fruits frais.

TIRAMISU DU MOMENT 4,50€

Demandez nous ce que la cuisine vous a préparé!

VERRE-T-Y CALE 4,50€

Mousse au chocolat, boule de glace vanille ou chocolat, meringue concassée, caramel au chocolat et chantilly maison.

COUPE DE GLACES

Une boule au choix 2,90€

Deux boules 5,40€

Trois boules 7,10€

(Supplément chantilly 0,50€)

NOS BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Evian	50cl.....	2,70€
San pèlègrino	50cl.....	2,70€
perrier	50cl.....	2,70€

BOISSONS FRAICHES

Coca-cola, Fanta, Orangina, Ice-tea, Schweppes, Oasis	33cl.....	2,50€
Red Bull	25cl.....	3,50€
Powerade	50cl.....	3,50€
Jus ou Nectar de fruits (Orange, Pomme, Poire, Abricot, Raisin, Fraise, Banane, Tomates)	25cl.....	2,90€

Diabolo	30cl.....	2,40€
Sirop à l'eau	30cl.....	1,50€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,20€
Café allongé	1,30€
Double expresso	2,30€
Café latte	2,30€
Café noisette	1,30€
Cappuccino	2,90€
Thé Dammann	2,90€
<small>Touareg, Agrumes, Coquelicot Gourmand, Bali, 4 fruits rouges</small>		
Chocolat chaud	2,90€

BIÈRES PRESSION

Orge du Bouffay (bière blonde)	25cl.....	2,90€
	50cl.....	5,10€
Blanche du Bouffay	25c.....	3,00€
	50cl.....	5,40€
Titan (IPA du Bouffay)	25c.....	3,50€
	50cl.....	6,40€
Monaco	25cl.....	3,30€
	50cl.....	6,60€
Panaché	25cl.....	2,90€
supplément sirop	0,40€

BIÈRES BOUTEILLE

Cuvée des trolls	25cl.....	4,90€
Desperados	33cl.....	4,20€
Marshall Triple	33cl.....	4,90€
Karmeliet	33cl.....	5,20€
Duvel	33cl.....	5,20€
Bière de sélection locale	33cl.....	4,90€
Bière du moment	33cl.....	5,20€

VINS EN BOUTEILLE

● Côte du Rhône - Bouquet du Comtat - AOC	75cl.....	16,00€
● Bordeaux - les Hauts de Goelane - AOC	75cl.....	17,00€
● A l'ombre de l'olivier - terre du midi - IGP	75cl.....	14,00€
● Cabernet d'anjou - terre de loire - AOC	75cl.....	16,00€
● Chardonnay -Albrière - IGP	75c.....	18,00€
● Muscadet - Cuvée des Donelières - AOP	75cl.....	15,00€
Verre de vin au choix	14cl.....	3,10€

