



*Nos plats végétariens sont repérés par une étoile **

Toutes nos viandes sont coupées à la minute

Nos steaks hachés sont assemblés avec 2 morceaux différents de boeuf et hachés à la commande

Nos salades sont lavées et triées tous les jours

Nos poulets et croûtons sont rôtis par nos soins

Notre Burrata, Gorgonzola, olives, câpres et filets de thon viennent d'Italie

Nos frites sont réalisées tous les jours à partir de pommes de terre fraîches avec un double bain de cuisson

Coleslaw Maison : chou blanc, carottes, oignons rouges et pommes assaisonnés.



Black Angus : ne pas confondre Black Angus venant des Etats-Unis et Angus venant d'Ecosse ou d'Irlande

Nos bun's sont réalisés et livrés tous les jours par notre artisan boulanger sans améliorants ni conservateurs

Pour les personnes sensibles au Gluten des bun's gluten free sont disponibles



VENTE À EMPORTER

Salades
Burgers
Clubs et Sandwichs
Tapas

-10% sur la carte

PLATS DU JOUR

du lundi au vendredi

Plusieurs plats



PRIX NETS, SERVICE COMPRIS - CHÈQUES NON ACCEPTÉS

NOS TAPAS 6.90€

ONION RINGS (6 pièces) *

MOZZA STICKS (6 pièces) *

TENDRES DE CALAMARS (10 pièces)

BOUCHÉES CAMEMBERT (6 pièces) *

CHICKEN WINGS (6 pièces)

CRISPY CHIKEN (3 pièces)

NUGGETS (6 pièces)

TIKKA (6 pièces)

Filets de poulet entiers aux épices indiennes

FALAFELS MENTHE (6 pièces) *

Boulettes de pois chiches à la menthe et épices

TEEZERS CHEESE (6 pièces) *

Pommes de terre fondantes au cheddar

JALAPENOS (6 pièces) *

Piment doux mexicain au fromage

CHEDDAR FRIES (avec fond brun : viande)

FRITES «MAISON»



3.90€

TAPAS MIX
13.90€

EUROPE'S CLASSICS



GARLIC BREAD : Bun doré avec un beurre à l'ail persillé * 4.90€

PAN CON TOMATO : Bun croustillant avec brunoise de tomates à l'huile d'olive * 4.90€

AVOCADO TOASTS : Bun croustillant avec guacamole * 4.90€

QUEEN : Bun croustillant avec tomates, jambon, chèvre et champignons 6.90€

ANCHOVY : Bun croustillant avec sauce tomate, anchois et chèvre 6.90€

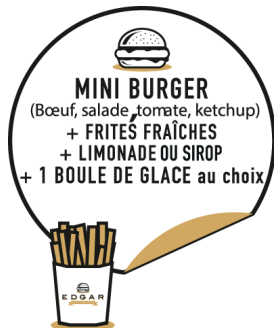
CHEESE PLATE

8.90€

* TROIS FROMAGES DIFFÉRENTS
ACCOMPAGNÉS DE SALADE VERTE & DE NOIX
(au choix : Camembert Fermier, Gorgonzola D.O.P.,
Chèvre, ou Maroilles)

MENUS ENFANTS 9.90€

Conseillé pour un appétit jusqu'à 8 ans



Salades

CHÈVRE CHAUD*	15.90€
toasts au crottin de chèvre, miel, coeurs de sucrine, éclats de chèvre, tomates, noix, vinaigrette	
BURRATA*	15.90€
roquette, Burrata di Napoli, tomates, basilic, vinaigre balsamique	
CAESAR POULET	16.50€
coeurs de sucrine, blancs de poulet rôti, poitrine fumée, copeaux de Grana Padano, croûtons maison, sauce Caesar	
EDGAR au gorgonzola ou EDGAR au chèvre	16.90€
laitue, blancs de poulet rôtis, poitrine fumée, guacamole, tomates, champignons de Paris, dés de chèvre ou gorgonzola, croûtons, sauce ranch (yaourt)	
CAESAR AU THON	16.90€
cœurs de sucrine, tomates, filets de thon à l'huile, copeaux de Grana Padano, croûtons maison, sauce caesar	
NIÇOISE	16.90€
tomates, cébettes, céleri, radis, artichauts violets, poivrons à salade, oeuf mollet, filets de thon à l'huile, filets d'anchois, olives du pays	
QUINOA CHÈVRE*	16.90€
quinoa aux trois couleurs, cébettes, radis, trilogie de tomates, roquette, éclats de cacahuètes, chèvre toasté, vinaigrette au miel	
DÔME AVOCADO TOAST servi avec frites maison	17.90€
pain grillé aux céréales, ganache avocat-chèvre, oeuf mollet, saumon fumé	

Raw servi avec frites maison & salade

CARPACCIO	16.90€
fines tranches de boeuf, copeaux de Grana Padano, noix, roquette, réduction de vinaigre balsamique, citron	
CARPACCIO au chèvre	17.90€
fines tranches de boeuf, éclats de chèvre, champignons de Paris, noix, cébettes, roquette, pesto, citron	
TARTARE DE BOEUF (viande hachée minute)	18.90€
au choix : «MAISON» , «POËLÉ» ou «DU SUD» (assaisonné par nos soins avec chèvre, pesto et noix +1€)	

Sandwichs servis avec frites maison & salade

CROQUE MADAME MAISON.....14.90€

toasts poêlés, jambon, emmental, oeuf au plat

CROQUE MADAME VÉGÉTARIEN*.....14.90€

toasts poêlés aux céréales, champignons, courgettes grillées, emmental, oeuf au plat

CLUB SANDWICH VÉGÉTARIEN*.....16.00€

guacamole, oignons rouges, tomates, oeuf miroir, salade iceberg, cheddar, sauce maison

CLUB SANDWICH.....16.50€

blancs de poulet rôti, poitrine fumée, tomates, oeuf miroir, cheddar, oignons rouges, sauce maison, salade iceberg

WRAP VÉGÉTARIEN*.....16.50€

galette de blé aux céréales, guacamole, salade, tomates, oignons, radis, chèvre, falafels à la menthe, sauce ranch yaourt

WRAP POULET.....16.50€

galette de blé aux céréales, guacamole, salade, tomates, oignons, cheddar, poulet, poitrine fumée, sauce ranch (yaourt)

WRAP SAUMON.....16.50€

galette de blé aux céréales, saint Môret, salade, tomates, oignons, saumon fumé, sauce ranch (yaourt)

Grill servi avec frites maison & salade

STEAK HACHÉ minute.....14.90€ version XL + 3,50€ **Black Angus minute** 21.90€ version XL + 5,00€

grillé sauce au choix ou à cheval | les sauces : sauce au gorgonzola, sauce au poivre, ou sauce béarnaise

BLANC DE POULET snacké à l'orange ou au citron.....14.90€

MILANAISE DE POULET AU PANKO JAPONAIS (chapelure) façon oreille d'éléphant.....16.90€

ENTRECÔTE ARGENTINE grillée ou sauce au choix.....21.90€

BABY BACK RIBS  travers de porc caramélisés.....22.90€

PAVÉ DE FILET DE BOEUF grillé ou sauce au choix.....23.90€

TAGLIATA DE BOEUF.....26.00€

pavé de boeuf tranché, copeaux de Grana Padano, roquette, réduction de vinaigre balsamique

FAUX FILET DE BLACK ANGUS  sauce au choix ou sel de Guérande.....29.90€

Burgers servis avec frites maison

Tous nos burgers peuvent être servis avec des bun's sans gluten ou avec de la viande Halal



CLASSIC.....14.90€

salade, tomates, nos oignons rouges, steak de boeuf haché minute, cornichons, mayonnaise, ketchup

DOUBLE CHEESE.....16.90€

double steak de boeuf haché minute, nos oignons rouges, double cheddar, cornichons, moutarde douce, ketchup

FISH.....15.50€

salade, tomates, nos oignons rouges, steak de poisson pané, cheddar, sauce tartare

CHICKEN.....15.50€

salade, tomates, nos oignons rouges, steak de poulet pané aux corn flakes, cheddar, mayonnaise

VEGGY *.....15.90€

roquette, tomates, nos oignons rouges, galettes de pommes de terre, Burrata di Napoli, courgettes grillées, sauce pesto

BARBECUE.....17.00€

nos oignons caramélisés, steak de boeuf haché minute, cheddar, poitrine fumée, onion rings, sauce barbecue

BACON CHEESE.....17.00€

salade, tomates, nos oignons rouges, steak de boeuf haché minute, cheddar, poitrine fumée, cornichons, sauce burger

GORGONZOLA.....17.00€

roquette, nos oignons caramélisés, steak de boeuf haché minute, gorgonzola, sauce porto façon Paul Bocuse

AVOCAT.....17.50€

salade, tomates, nos oignons rouges, steak de boeuf haché minute, poitrine fumée, guacamole, tranches d'avocat, mayonnaise

CAMEMBERT.....18.00€

salade, tomates, nos oignons rouges, steak de boeuf haché minute, camembert fermier, cheddar, poitrine fumée, cornichons, sauce burger

ITALIEN.....18.90€

roquette, tomates, nos oignons rouges, steak de boeuf haché minute, Burrata di Napoli, courgettes grillées, sauce pesto

SPICY COMBO CHICKEN18.90€

salade, tomates, nos oignons rouges, double milanaise de poulet épicé, cheddar, poitrine fumée, lamelles d'avocat, sauce ranch yaourt

RUSTIQUE.....19.90€

salade, tomates, nos oignons rouges, steak de boeuf haché minute, galette de pommes de terre, maroilles, poitrine fumée, cornichons, sauce américaine

PEPPER.....19.90€
 salade, tomates, oignons rouges, steak de boeuf haché minute, cheddar, galette de pommes de terre, poitrine fumée, cornichons, sauce au poivre

BLACK ANGUS.....25.00€
 salade, tomates, oignons rouges, Black Angus haché minute, cheddar, poitrine fumée, cornichons, sauce burger

BURGERS dégustation.....21.00€
 Trio de mini-burgers
 (Bacon cheese, Gorgonzola, Avocat)
 Accompagnés de frites.



Extras

Cheddar, gorgonzola, chèvre, camembert, maroilles, galette de pommes de terre, oignons rings, oignons caramélisés, guacamole, poitrine fumée, oeuf au plat.....1,50€

Sides

Sauce (poivre, gorgonzola, béarnaise ou barbecue).....1,50€
 Coleslaw maison.....3,50€
 Cheddar fries à la place des frites.....3,50€
 Double steak.....3,50€

Fresh & Hot

Boissons fraîches

SIROP À L'EAU ou LIMONADE.....3.20€
 JUS DE FRUITS (25cl).....3.90€
 orange, tomate, ananas, pomme, ACE, fraise, pamplemousse, abricot.
 PERRIER RONDELLE (33cl).....3.90€
 DIABOLO.....3.90€
 SODAS (33cl).....3.90€
 coca-cola, coca-cola zero, lipton ice-tea, orangina
 SODAS (25cl).....3.90€
 schweppes tonic ou agrumes
 PERRIER & SIROP.....4.10€
 JUS DE FRUITS PRESSÉS citron ou orange.....4.70€
 EAU Plate ou Gazeuse
 (50cl).....4.20€ (75cl).....5.90€

Boissons chaudes

CAFÉ.....1.90€
 DÉCAFÉINÉ.....2.00€
 NOISETTE.....2.10€
 CAFÉ US.....2.10€
 CAFÉ DOUBLE.....3.60€
 CAPPUCINO.....3.80€
 CAFÉ VIENNOIS.....3.90€
 AFFOGATO.....4.20€
 (boule vanille, café)
 CHOCOLAT CHAUD.....4.00€
 CHOCOLAT VIENNOIS.....4.50€
 CAFÉ GOURMAND.....8.90€

THÉS.....4.30€



VERVEINE-MENTHE

ENGLISH BREAKFAST

Thés noirs de Ceylan et d'Assam

ANASTASIA

Un mélange de thés noirs de Chine et de Ceylan aromatisés au citron, à la bergamote et à la fleur d'oranger

GUNPOWDER

Thé vert de Chine aux feuilles roulées en petites billes

DÉTOX

Délicieux mélange de maté, thé vert aromatisé citron, citronnelle

PRINCE WLADIMIR

Agrumes, vanille et épices

Cocktails & Alcools

Cocktails

LE FROZEN DAÏQUIRI.....	9.90€
citron vert, sucre de canne, rhum, glace	
LA PIÑA COLADA.....	9.90€
jus d'ananas, lait de coco, rhum	
LA CAÏPIRINHA.....	9.90€
citron vert, sucre, cachaça	
LA CAÏPIRINHA FRUITY.....	11.00€
caïpirinha + 1 fruit au choix	
LA CAÏPIROSKA.....	9.90€
citron vert, sucre de canne, vodka	
LE MOJITO CLASSIC.....	9.90€
menthe, citron vert, sucre de canne, rhum, eau gazeuse	
LE MOJITO FRUITY.....	9.90€
mojito + 1 fruit au choix	
LE MOJITO ROYAL.....	14.00€
mojito classic + champagne	
LA CAÏPIROSKA FRUITY.....	11.00€
caïpiroska + 1 fruit au choix	
LE COSMOPOLITAN.....	9.90€
jus de cranberry, citron vert, cointreau, vodka	
LA MARGARITA.....	9.90€
citron vert, cointreau, tequila	
LA MARGARITA FRUITY.....	11.00€
margarita + 1 fruit au choix	
LE SEX ON THE BEACH.....	9.90€
jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche, vodka	
LE MOSCOW MULE.....	9.90€
ginger beer, vodka, jus de citron	
LE GIN FIZZ.....	9.90€
jus de citron, sucre de canne, gin, eau gazeuse	
LE MAI TAI.....	9.90€
rhum ambré, rhum blanc, cointreau, sirop d'orgeat, sirop de sucre de canne, jus de citron vert	

Cocktails Virgin

LE VIRGIN COLADA.....	7.50€
jus d'ananas, lait de coco	
LE VIRGIN ON THE BEACH.....	7.50€
jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche	
LE FLORIDA.....	7.50€
sirop de grenadine, jus d'orange, jus de citron	
LE VIRGIN MOJITO.....	8.50€
menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
LE VIRGIN MOJITO FRUITY.....	9.90€
virgin mojito + 1 fruit au choix	

Bières

GUINNESS, BUD, DESPERADOS, SAN MIGUEL, HOEGAARDEN, PIETRA 33cl.....	5.90€
PRESSION 25cl.....	3.90€
50cl.....	7.50€
PANACHÉ 25cl.....	3.90€
50cl.....	7.50€
MONACO 25cl.....	4.10€
50cl.....	7.80€

Apéritifs & Digestifs

BITTER.....	3.50€
RICARD (4cl), CASANIS (4cl).....	3.90€
MARTINI, PORTO, CAMPARI.....	4.50€
MANZANA, AMARETTO, GRAND MARNIER, LIMONCELLO, GET 27, BAILEYS (4cl)...	6.00€
APÉROL SPRITZ.....	7.50€
COUPE DE CHAMPAGNE (15cl).....	9.00€
POIRE, COGNAC XO (4cl).....	9.90€
BELLINI (15cl).....	11.00€
crème de pêche, champagne	

Alcools (4cl)

Vodka

RUSSIAN STANDARD (Russie).....	8.00€
GREY GOOSE (France).....	9.50€

Gin

GORDONS (Ecosse).....	7.50€
HENDRICK'S (Ecosse).....	12.50€

Tequila

CAMINO (Mexique).....	7.50€
DON JULIO 1942 (Mexique).....	16.50€

Whisky

J&B (Ecosse).....	7.50€
JACK DANIEL'S (Tennessee USA).....	8.50€
CHIVAS REGAL (Ecosse).....	9.90€
TALISKER (Ecosse).....	9.90€

Rhum

BACARDI (Cuba).....	7.50€
HAVANA 7ANS (Cuba).....	11.00€
DON PAPA (Philippines).....	12.50€
MATUSALEM GRAN RESERVA.....	11.00€
12 ANS SOLERA (République Dominicaine)	
ZACAPA.....	16.50€
23 ANS SOLERA (Guatemala)	

Carte des Vins

Les Vins blancs

LES VIDAUX (IGP) vin en pichet
le verre 15cl.....5.00€ 50cl.....14.90€

GOUPIL (IGP)
le verre 15cl.....5.50€ 75cl.....23.90€
Vin de cépage issu du Gros Maseng, moelleux, soyeux et fruité avec une acidité rafraîchissante.

VIOGNIER (IGP) bio
le verre 15cl.....6.00€ 75cl.....24.90€
Vin gourmand issu du cépage de même nom, énormément aromatique, aux notes d'abricot et de fruits exotiques.

CHARDONNAY (IGP) bio
le verre 15cl.....6.00€ 75cl.....26.90€
Vin monocépage sec et minéral aux notes d'agrumes.

SANCERRE (AOC)
le verre 15cl.....6.50€ 75cl.....32.90€
Vin provenant du sauvignon de Pascal Balland, sec avec un fruité délicat et minéral.

Les Vins rouges

LES VIDAUX (IGP) vin en pichet
le verre 15cl.....5.00€ 50cl.....14.90€

TOUR DES VIDAUX (CDP)
le verre 15cl.....5.50€ 75cl.....25.90€
Vin de Provence, facile à boire avec tanins souples.
Légèrement boisé aux arômes de fruits rouges.

CHÂTEAU DE CARBONNEAU (AOC)
le verre 15cl.....6.50€ 75cl.....29.90€
Issu des fameux cépages bordelais, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, la cuvée Séquoïa révèle des notes de fruits rouges intenses avec une belle rondeur et longueur aromatique.

CHÂTEAU DE ROCHECOLOMBE (CDR) bio
le verre 15cl.....6.50€ 75cl.....32.90€
Vin bio issu des Côtes du Rhône méridional, assemblage grenache/syrah, dégageant une puissance aromatique aux notes d'épices

Les Vins rosés

LES VIDAUX (IGP) vin en pichet
le verre 15cl.....5.00€ 50cl.....14.90€

TOUR DES VIDAUX (CDP)
75cl.....24.90€
L'harmonie du grenache et du cinsault assure une belle rondeur sur des notes de fruits avec un final sucré.

CHÂTEAU ROUBINE - La vie en rose (AOC)
le verre 15cl.....6.00€ 75cl.....29.90€
Régulièrement récompensé, toute la provence dans un verre.

MINUTY OR (AOC)
75cl.....49.00€
Fleurion des rosés de Provence.

Prosecco & Champagnes

PROSECCO Selli DOC Millesimato
le verre 15cl.....5.50€ 75cl.....24.90€

CHAMPAGNE Heidsieck Monopole brut
le verre 9cl.....9.00€ 75cl.....52.90€

CHAMPAGNE Ruinard 75cl.....89.00€