



Scanne-moi !

## Comment ça marche?

En semaine, les comptoirs sont ouverts de 12h à 14h30 puis de 18h30 à 22h30.

Le samedi, de 12h à 15h puis de 18h30 à 22h30

Le dimanche uniquement de 12h à 15h

# COMPTOIRS FOOD

sur place ou à emporter

## SUR LE POUCE

### Plats

<b>Le Croque</b>	14.5
Servi avec pommes de terre sautées, salade <i>Crème de cheddar affiné, jambon sans nitrite de la Maison Montalet &amp; cébette</i>	
<b>Trio de chou-fleur</b> <span style="color: green;">← Vegan</span>	13
<i>Riz noir aux agrumes et à l'huile de sésame, chou-fleur aux 3 couleurs, gingembre, ail</i>	
<b>Bun de saumon gravlax</b>	15
Servi avec pommes de terre sautées, salade & pickles maison <i>Pain brioché des Petits Chéris, crème de fromage frais au gingembre &amp; estragon, roquette, pickles</i>	
<b>Bun pulled-veal</b>	13.5
Servi avec pommes de terre sautées, salade <i>Pain brioché des Petits Chéris, effiloché de veau, roquette, pickles d'oignons rouges et oignons frits</i>	
<b>Oeuf poché &amp; gratin dauphinois</b> <span style="color: green;">← Veggie</span>	13
<b>de légumes oubliés</b> <i>Oeuf, légumes de saison, crème de yahourt grec à la truffe &amp; aux herbes aromatiques</i>	
<b>Joue de bœuf façon rôti noir</b>	16.5
<i>Joue de boeuf dans sa sauce, patates douces rôties, salade</i>	
<b>Gambas &amp; pâtes fregola</b>	15
<i>Gambas, fregola, sauce marinera, pois gourmands, gingembre, citron, ail</i>	
<b>Petit salé</b>	15
<i>Saucisse de morteau, lentilles du Puy, carotte, poivron rouge, cébette, coriandre, ail &amp; épices</i>	
<b>Sopa blanca</b> <span style="color: green;">← Veggie</span>	8
<i>Soupe de panais, carotte, pommes de terre, cébette, oignons rouges, maïs</i>	
<b>Sopa blanca au poulet</b>	9
<i>Soupe de panais, carotte, pommes de terre, cébette, oignons rouges, maïs &amp; poulet</i>	
<b>Halloumi au four</b> <span style="color: green;">← Veggie</span>	7.5
<i>Chutney d'oignons rouges</i>	
<b>Patatas Bravas</b> <span style="color: green;">← Vegan</span>	6.5
<b>Assiette de charcuterie</b>	13
<i>Jambon blanc, jambon sec &amp; coppa - de la Maison Montalet (Sud-Ouest)</i>	
<b>Assiette de fromage</b>	12
<i>Ossau-Iraty, Rocamadour &amp; Brie de Meaux</i>	

## POUR LES ENFANTS

<b>Margherita ou lasagne enfant</b>	9
<i>+ une boisson au choix (citronnade, thé glacé, bissap, sirop à l'eau)</i>	

## GUSTU

### Pizze

<b>Quale hè ?! - Qui c'est ?!</b> <span style="color: green;">← Veggie</span>	12
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge et herbes du maquis</i>	
<b>La Pinzuta - La Continentale</b>	14
<i>Sauce tomate, cochon de lait grillé, mozzarella fior di latte, champignons, huile d'olive vierge extra, herbes du maquis et olives noires</i>	
<b>La Goffa - La Vilaine</b> <span style="color: green;">← Veggie</span>	15
<i>Base blanche, brocciu, scarmorza, mozzarella fior di latte et fromage corse bien de chez nous!</i>	
<b>Aspetta ! - Attends !</b>	16
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse piquante, nduja, tomates séchées et basilic</i>	
<b>Andemu ! - Allons-y !</b>	15
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, scarmoza, pancetta, tomates séchées, basilic frais &amp; huile d'olive vierge extra</i>	
<b>La Lucchesa - L'Italienne</b>	16
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ricotta, polpette maison, basilic frais &amp; huile d'olive vierge extra</i>	
<b>Veni qui ! - Viens ici !</b>	16
<i>Sauce tomate, bresaola, roquette, burrata des Pouilles, tomates séchées, fondue de tomme corse &amp; huile d'olive vierge extra</i>	
<b>Ghjuventu - Jeunesse</b> <span style="color: green;">← Vegan</span>	14
<i>Base crème de potimarron, friarelli napolitain, pesto de basilic frais, crème d'endives violettes, tomates séchées &amp; huile d'olive vierge extra</i>	
<b>Rotolino parcu tartuffo</b>	11
<i>Pâte à pizza tressée et fourrée au cochon de lait grillé &amp; crème de truffe d'été</i>	
<b>Rotolino aux légumes</b> <span style="color: green;">← Veggie</span>	9
<i>Pâte à pizza tressée et fourrée à la mozzarella fior di latte &amp; légumes de saison</i>	

### Desserts

<b>Tiramisu</b>	8
<b>Crumble Pomme &amp; Ananas</b>	6.5
<b>Fondant au chocolat</b>	8
<b>Brookie</b>	7
<b>Cheesecake à la clémentine &amp; orange</b>	6.5
<b>et sirop d'agrumes</b>	



Les plats sont faits maison et élaborés sur place à base de produits bruts

Conformément à la législation, une liste des produits allergènes ou pouvant faire l'objet d'intolérances est à votre disposition - Prix en Euros TTC, service compris.

# BOISSONS

## SOFTS

Perrier eau pétillante (33cl/1L)	3.5/5
Breizh Cola classique ou sans sucre (33cl)	3.5
Bundaberg Ginger Beer (37,5cl)	4.5
Charitea maté ou thé vert gingembre (33cl)	4
Lemonaid citron vert ou orange sanguine (33cl)	4
Red Bull classique ou sans sucre (25cl)	5
Jus : orange, pomme, ananas, cranberry (25cl)	3.5
Jus maison bissap ou gingembre (25cl)	3.5
Citronnade / Thé glacé maison (25cl)	3.5
Sirop à l'eau (25cl) grenadine, fraise, coco, caramel, citron, menthe, pêche blanche, kiwi, violette, vanille, orgeat	1.5

## CAFÉTERIA

Espresso, allongé, décaféiné, décaféiné allongé	2
Noisette	2.5
Double Espresso	3.5
Cappuccino	5
Chocolat chaud Van Houten	4
Thé Earl grey, darjeeling, thé vert sencha, menthe, thé vert au jasmin, fruits rouges	4
Infusion Parneys	3.5

## VINS

🌿 Vin biologique

### Blancs

	Verre	Bouteille
Chardonnay Ecoterra IGP Pays d'Oc	4	21
Chenin des Possibles Vin de France	4.5	23.5
Verdicchio dei Castelli DOC Casal Farneto	5	26
Élixir - Joÿ IGP Côtes de Gascogne	5	26

### Rouges

Petite Syrah Septentrionale IGP Rhône	4	21
Le P'tit Cab, Château de la Roulerie AOP Anjou	5.5	29
Montepulciano DOC Fontevicchia	6	31.5
Pinot Noir Millebuis AOP Bourgogne Côte Chalonnaise	-	33

### Rosés

Demoiselle Sans Gêne IGP Méditerranée	4	21
Minuty Côté Presqu'île AOP Côtes de Provence	5	26

## BULLES

Mumm	10	65
Prosecco	6.5	35

## BIÈRES

### Pression

	25cL	50cL
Kronenbourg Supplément PICON	3.5 +0.5	6 +1
Guinness Hop House	4.5	8
Bête Blanche	4.5	8
Proper Job IPA	5	9

### Bouteille

	33cL
Bière artisanale de la maison P.I.P. Bordeaux - Blonde, DDH IPA	7
Westmall Triple	7.5
Cidre artisanal Appie Oise - Brut ou Poiré	6.5

## COCKTAILS

Caipirinha Cachaça Janeiro, sucre, citron vert	8
Les Mules Bacardi Spiced, Gin Beefeater ou Vodka Absolut, citron vert, ginger beer	8
Le Colette Gin Beefeater, Saint-Germain, tonic	10
Juan Collin's Tequila Camino, citron jaune, sirop de concombre Moninn, eau gazeuse	8
Bissap Rocky Bacardi Carta Blanca, bissap & jus de passion, concombre	8
Ayaya Bacardi Carta Blanca, jus de pomme, ananas, concombre, sirop de vanille	8
Mai Tai Bacardi Spiced, Bacardi Carta Blanca, triple sec, jus d'ananas, orgeat, citron jaune	8
Ti punch Rhum 3 Rivières, sucre, citron vert	7
Saint-Germain Spritz Saint-Germain, Prosecco, orange, eau gazeuse	9
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, orange, eau gazeuse	8
Punch de Yaya	4.5/8

## ALCOOLS

+ 1€ pour un accompagnement soft  
+ 3€ avec Red Bull

Ricard (2cl)	2.5	Cognac	9
Lillet	5	Martell V.S.O.P (4cl)	9
Rouge, rosé ou blanc (5cl)	5	Armagnac (4cl)	9
Suze (5cl)	5	Chartreuse verte (4cl)	8
Get 27 (5cl)	7	Poire William	7
Jägermeister (4cl)	7	GR Miclo (4cl)	7
Calvados	7	Vieille Prune (4cl) Réserve Miclo	8
Christian Drouin (4cl)			

## GIN

Beefeater (4cl)	7	RHUM	
Monkey 47 (4cl)	12	Bacardi	7

## VODKA

Absolut (4cl)	7	Carta Blanca / Oro (4cl)	7
		Clément V.S.O.P. (4cl)	8
		Pacto Navio (4cl)	9

## TEQUILA

Janeiro (4cl)	7	WHISKY	
		Clan Campbell (4cl)	7
		Jack Daniel's (4cl)	8
		Chivas 12 ans (4cl)	10
		Aberlour 10 ans (4cl)	11
		Glenlivet Founders (4cl)	10

## NOS ÉVÈNEMENTS



Scanne-moi !