



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

Le Croque	14.5
Servi avec pommes de terre sautées, salade <i>Crème de cheddar affiné, jambon sans nitrite de la Maison Montalet & cébette</i>	
Chou-fleur rôti ← <i>Vegan</i>	7.5
<i>Chou-fleur rôti, tahini aux herbes citronnées et zaatar</i>	
Bun de saumon gravlax	15
Servi avec pommes de terre sautées, salade & pickles maison <i>Pain brioché des Petits Chéris, crème de fromage frais au gingembre & estragon, roquette, pickles</i>	
Bun pulled-veal	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>	
Oeuf poché & gratin dauphinois ← <i>Veggie</i>	13
de légumes oubliés <i>Oeuf, légumes de saison, crème de yahourt grec à la truffe & aux herbes aromatiques</i>	
Petit salé	15
<i>Saucisse de morteau, lentilles du Puy, carotte, poivron rouge, cébette, coriandre, ail & épices</i>	
Houmous de tomates séchées ← <i>Vegan</i>	8.5
<i>Pois chiches, tomates séchées, basilic</i>	
Halloumi au four ← <i>Veggie</i>	7.5
<i>Chutney d'oignons rouges</i>	
Patatas Bravas ← <i>Vegan</i>	6.5
Assiette de charcuterie	13
<i>Jambon blanc, jambon sec & coppa - de la Maison Montalet (Sud-Ouest)</i>	
Assiette de fromage	12
<i>Ossau-Iraty, Rocamadour & Brie de Meaux</i>	

GUSTU

Pizze

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

POUR LES ENFANTS

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

Desserts

Tiramisu	8
Crumble Pomme & Ananas	6.5
Fondant au chocolat	8
Cheesecake à la clémentine & orange	6.5
et sirop d'agrumes	



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 <i>IGP Pays d'Oc</i>	4	21
Chenin des Possibles <i>Vin de France</i>	4.5	23.5
Verdicchio dei Castelli <i>DOC Casal Farneto</i>	5	26
Élixir - Joÿ <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	5	26

Rouges

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

Rosés

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

BULLES

Mumm	10	65
Prosecco	6.5	35

BIÈRES

Pression

	25cL	50cL
Kronenbourg <i>Supplément PICON</i>	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. <i>Bordeaux - Blonde, DDH IPA</i>	7
Westmall Triple	7.5
Cidre artisanal Appie <i>Oise - Brut ou Poiré</i>	6.5

COCKTAILS

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

TEQUILA

Janeiro (4cl)	7	Clément V.S.O.P. (4cl)	8
		Pacto Navio (4cl)	9

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 !