

FORMULES...

Formule à 13
midi uniquement*

Entrée + plat (du jour) ou
Plat + dessert (du jour)

Formule à 17
midi uniquement*

Entrée + plat + dessert (du jour)

*Sauf dimanche & jours fériés

Menu du petit poucet 11,5

Winkie Steak

Steack haché et accompagnement
ou

Chicken Run

Blanc de poulet et accompagnement

+

Ping ou pong

glaces 2 boules ou moelleux au chocolat

AVANT 1ere ...

ENTRÉES

(entrée du jour seulement le midi 8,50€)

Classic salad

Salade verte, lardons, oeuf poché, comté et pignons de pin

8,50

Crazy Horse

Fingers de crevettes panées, sauce citronnée fines herbes, salade verte

8,50

España

Salade verte, Lomo séché « De Batallé », parmesan, oeuf poché, tomate confie, noix

8,50

Popeye

Ravioles ricotta-épinard, crème ciboulette, salade verte

9,50

Carpe Diem

Croustillant de chèvre, magret fumé, noix et miel, salade verte

9,50

Sur le pouce

Saumon fumé façon «club sandwich», salade verte

9,50

West Side story

Terrine de foie gras, compotée de mirabelles, toast brioché, salade verte

9,50

Stroumpfs

Velouté de cèpes, toast de jambon cru, salade verte

9,50

Supplément Maxi salade

3



PREMIERE SEANCE ...

Plats (Plat du jour seulement le midi 9,50€)

Milan AC Carpaccio de boeuf, huile de basilic, copeaux de parmesan (Frites/Salade verte)	12,50
G.C. Chicken-cheese Brochettes de volaille et camembert frit, sauce mexicaine (Frites/Salade verte)	15,00
Buz Burger 2 Hamburger maison, steak, emmental, coppa, poivron, oignon (Frites)	15,00
N.S Duck Magret de canard au fruits rouges (Frites/Salade verte)	15,00
Louis d'Or Pièce de boeuf, crème de comté (Frites/Salade verte)	15,50
Boeuf & co Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel (Ecrasé de pomme de terre/Salade verte)	15,50
1000 pièces Tartare de boeuf coupé au couteau (Frites/Salade verte)	15,50
Go and back Tartare de boeuf aller retour (Frites/Salade verte)	15,50
Babe Pluma de cochon «ibérique» au piment d'Espelette (Ecrasé de pomme de terres/Salade verte)	20,50
Carré D'As Canon d'agneau désossé au balsamique (Ecrasé de pomme de terres/Salade verte)	21,50

ENTRACT

Poissons

Reykjavík terminus Tartare de saumon frais et fumé, crème fouettée au wasabi (Frites/Salade verte)	15,00
Bo Bar Filet de bar poêlé, sauce crustacés (Riz basmati/Salade verte)	15,50
OM Poêlées de gambas flambées à la marseillaise (Ecrasé de pommes de terre/Salade verte)	18,50
Calypso Coquilles St Jacques poêlées, zest de citron vert (Ecrasé de pommes de terre/Salade verte)	19,50

DEUXIEME SEANCE ...

Pâtes

Italian flag Penne, lardons, jaune d'oeuf, crème	12,50
Pink fish Penne, saumon fumé, crème	13,50
Sea spirit Risotto safrané, St Jacques poêlé et crevettes panneés	15,50

BONUS ...

FROMAGES

Avalanche	5,50
Faiselle de fromage blanc (coulis de fruit rouges ou sucre ou crème ou herbes)	
Maître corbeau	7,50
Assortiment de fromages	

BOX OFFICE ...

DESSERTS (Dessert du jour seulement le midi 5,50€)

Café Gourmand	5,90
Firework	
Crème brûlée à la vanille bourbon	6,00
My cherry	
Charlotte aux cerises	6,00
Road Rhum	
Baba bouchon imbibé au rhum, glace vanille chantilly	6,00
John Lemon	
Verrine spéculos, crème citron et zeste, meringuée	6,00
Tango Mango	
Tiramisu mangue et noix de coco	6,00
Trafalgar à Zanzibar	
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise	6,00

ICE CREAM...

GLACES (Fabrication artisanale)

The Place	6,00
Glace vanille, glace chocolat, glace caramel beurre salé, chocolat chaud et chantilly	
Kiss	6,00
Sorbet citron, sorbet abricot, sorbet cerise et chantilly	
Proust	6,00
Glace barbe à papa, sorbet banane, glace noix de coco, chocolat chaud et chantilly	
Coco	6,00
Glace chocolat, glace pistache, glace noix de coco, chocolat chaud et chantilly	
Chocolat ou Café liegeois	6,00
Parfums :	
Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Barbe à papa, Noix de coco, Pistache	
Sorbets : Citron, Cerise, Banane, Abricot	
Supplément : Chocolat chaud	1,00
Chantilly	1,00

Coupe 1 boule	1,50
2 boules	3,00
3 boules	4,50