



TO SHARE

CHARCUTERIE & CHEESE BOARD

Assortiment de charcuteries et fromages : rosette, jambon serrano, jambon rôti aux herbes, chorizo, comté, fourme d'Ambert et Saint-Nectaire servi avec du beurre, des cornichons et du pain tradition.

S: 18,00€
L: 27,00€

MELTED CHEESE

Pont-l'Évêque AOP farci de compotée d'oignons, miel et noix rôties au four.

14,00€

STARTERS / SNACKS

CHIPS

Bol de frites servi avec notre sauce burger

6,00€

ONION RINGS

Onion rings servis avec une sauce barbecue

7,00€

CRUMBED CAMEMBERT

Bouchées de camembert servies avec une sauce barbecue

7,00€

BATTERED PRAWNS

Beignets de crevettes servis avec une sauce aigre douce

9,00€

FALAFEL BALLS

Falafels servis avec notre sauce crème fraîche ciboulette

8,00€

CHICKEN TENDERS

Tenders de poulet servis avec une sauce aigre douce

8,00€

SWEET POTATO FRIES

Bol de frite de patate douce servi avec notre sauce burger

7,00€

ARTISANAL TERRINE

Pâté de campagne ou Pâté aux Pimientos del Piquillo, servi avec des cornichons et du pain tradition.

7,00€

SAUCISSON

Saucisson sec de Savoie 200 g VPF, servi avec des cornichons et du pain tradition.

9,50€

MIX TAPAS

Assortiment de snacks : onion rings, falafels, camemberts panés, beignets de crevettes, tenders de poulet et frites, servi avec 4 sauces différentes.

30,00€

ENGLISH CLASSICS

TRADITIONAL FISH & CHIPS

Dos de cabillaud pané avec notre bière, accompagné de notre sauce tartare maison, servi avec frites

16,50€

BANGERS & MASH

Saucisses anglaises traditionnelles accompagnées de purée et de notre sauce gravy

17,00€

CLUB SANDWICH

Un sandwich traditionnel en trois étages avec du poulet, du bacon, du cheddar, de la salade, des tomates, des oignons rouges et de la mayonnaise, servi avec des frites

16,00€

ALLERGÈNES?



Veuillez informer notre équipe de toute allergie ou intolérance avant de passer commande et utiliser le QR code pour consulter la liste complète des allergènes. Nous utilisons des équipements de cuisson partagés, y compris les friteuses, et nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes. Certains plats peuvent contenir des arêtes ou des morceaux d'os. Les besoins caloriques moyens d'un adulte sont d'environ 2,000 kcal par jour. Tous nos prix incluent la TVA au taux en vigueur. Les articles proposés dépendent des disponibilités. Conditions générales et informations complètes en ligne.

BURGERS

Tous nos burgers sont servis dans un pain burger et contiennent salade, tomates et oignons rouges. Ils sont accompagnés de frites.

CHEDDAR BURGER

Steak haché 150 g façon bouchère VBF, cheddar, notre sauce burger

16,00€

VEGETARIAN BURGER

Falafels, cheddar, tomates confites, sauce crème fraîche ciboulette

16,00€

KENTUCKY BURGER

Filet de poulet pané, cheddar, notre sauce tartare maison

16,00€

PEPPER BURGER

Steak haché 150 g façon bouchère VBF, cheddar, notre sauce pepper.

16,00€

CANTALOU BURGER

Steak haché 150 g façon bouchère VBF, cantal, rösti, bacon, pesto rosso.

19,00€

FRENCHY BURGER

Steak haché 150 g façon bouchère VBF, camembert, rösti, bacon, compotée d'oignons, confiture de cerises noires

19,00€

MIGHTY CHARLIE BURGER

Steak haché 150 g façon bouchère VBF x2, double cheddar, notre sauce burger

21,00€

SALADS

CHICKEN CAESAR SALAD

Salade romaine, filet de poulet pané, sauce Caesar, œuf, bacon, parmesan et croûtons

15,00€

GOAT CHEESE SALAD

Salade romaine, vinaigrette, chèvres chauds panés, noix, tomates confites, confiture de cerises noires.

15,50€

DESSERT

Tous nos desserts sont faits maison.

BROWNIE

Brownie accompagné de crème anglaise.

6,00€

CHEESECAKE

Cheesecake au citron vert accompagné de coulis de fruits rouges

7,00€

TIRAMISTOUT

Tiramisu réalisé avec notre stout "Genesis"

6,00€

KIDS

Repas enfants servis avec frites et sauce barbecue, accompagnés d'une glace à la vanille.

7,00€

BURGER / CHICKEN NUGGETS / STEAK