



## ENTRÉES



### Soupe du moment 9€

Laissez-vous surprendre par la soupe du moment, varie selon les arrivages

### Salade de chèvre de Miquelon 17€

Une salade fraîche avec des noix, tomates cerises, pleurotes locales, fromage de chèvre de Miquelon et de la crème balsamique maison

### Salade à la New-Yorkaise 15€

Brocoli, pomme verte (Granny Smith), Noix de Grenoble, concombre, laitue et vinaigrette maison



## GRILLADES GOURMANDES

### Brochettes de poulet mariné 19€

Brochette de poulet mariné au yaourt grec et à la moutarde de Dijon, servie avec des légumes grillés. Une explosion de saveurs délicates et équilibrées.

### Entrecôte sauce poivre 25€

Entrecôte de 240g, grillée à la perfection et servie avec une sauce au poivre savoureuse. Un classique incontournable pour les amateurs de viande.

### Accompagnements

Gratin dauphinois, frites, riz ou légumes

## MENU ENFANTS

Servi avec boisson

### Le Kidi burger 12€

Hamburger au bœuf (100 g), emmental, mayonnaise et ketchup, servis avec frites

### Le Kidi bolognaise 12€

Penné à la bolognaise format enfant

## HAMBURGERS MAISON



Pain maison servi avec frites

### Le New Yorkais 21€

Bun, boeuf 180g, tomate, laitue, cornichons, oignons croustillants, cheddar mature, ketchup, moutarde douce

### Burger French Blue Cheese 22€

Bun, boeuf 180g, laitue iceberg, emmental, mayonnaise et sauce bleu

## NOS PÂTES



### PENNE à l'italienne 18€

Penne à la sauce tomate basilic maison, parsemées de parmesan. Une recette traditionnelle aux saveurs authentiques.

### Sauce au choix :

Classique ou Arrabiata (pimenté)

## NOS POISSONS



### Le pêcheur 24€

Saumon frais, légumes sautés, nappé d'une sauce citronnée aux échalotes. Une assiette saine et gourmande.

## NOS DESSERTS



### Panacotta chocolat blanc 10€

Caramel carambar à la fleur de sel

### Dessert du moment 9€

Succombez à notre dessert du jour, une création sucrée unique qui ravira vos papilles en toute simplicité.

# MENU

## BOISSONS CHAUDES

Café	2€
Thé	2€
Latté	5€

## SOFT

Eau plate btl	
Perrier verre	4€
Jus orange, pomme, tropical	2€
ananas	3€
Coca-cola	3.5€
Ginger Ale	3.5€
Sprite	3.5€
Perrier bouteille	8€

## MOCKTAILS

### BLUE SEA

*Sirop de curaçao bleu, citron, orange, eau gazeuse*

6.5€

### BLOODY MARY

*Jus de tomate, jus de citron, tabasco, sel de céleri*

8.5€

## COCKTAILS

### BLACK RUSSIAN

*Liqueur de café, vodka*

9€

### APEROL SPRTIZ

*Apérol, prosecco, eau gazeuse*

10€

### FRENCH BOREAL SPM

*Gin boréal, citron, sirop de canne et champagne*

12.50€

## BIERÈS

Heineken	4€
Sol	6€
Miqu'ale Blanche, Rousse, Blonde et IPA	8€
Coors Light	6€
1664,1664 rosé	4€

## WHISKY

Henry's Legacy, Whisky Local	12€
Jameson	7€
Ballentines	7€
Teachers	4€
Jack daniels bourbon	7€
Tenjaku Whiskt Japonais	11€
Aberfeldy single malt 12	11€

## DIGESTIFS

Amaretto	5€
Cognac Comte Joseph	8€
Manzana	5€
Get 27/31	5€
Calvados	5€

## PÉTILLANTS

Prosecco Martini	Bttle	40€
Champagne Blondel Carte Or/ Rosé		68€