

CARTE

Nos boissons

Boissons fraîches & chaudes	P01
Cocktails avec alcool	P02
Cocktails sans alcool & Smoothies	P03
Boissons alcoolisées & vins	P04

Planches & Tapas

À partager	P06
------------	-----

Nos viandes & Burgers

Viandes	P08
Barquettes & Cuissons	P09
Burgers	P10

Déjeuners & Brunchs

Petits déjeuners & Brunchs	P05
----------------------------	-----



Salades

Salades & menu kids	P07
---------------------	-----

Nos desserts

Douceurs	P11
Glaces	P12/13

**POUR PASSER COMMANDE MERCI DE VOUS DIRIGER AU
COMPTOIR, AUCUNE PRISE DE COMMANDE À TABLE**

LES BOISSONS FRAÎCHES

Sodas & Jus

Sodas 33cl : 3€

Coca cola, Coca cola zéro, Coca Cherry, Orangina, Schweppes agrumes, Ice tea, Oasis

Red Bull : 4,50€

Jus d'orange ou citron pressé 33cl : 6€

Jus de fruit 25cl : 3,50€

Jus d'orange, jus de pomme, jus d'abricot, jus d'ananas

Tourtel 27,50cl : 2,50€ (bière sans alcool)

Softs

25cl

50cl

Sirop à l'eau

1,80€

2,50€

Violette, fraise, grenadine, cerise, pêche, menthe, citron, kiwi

Diabolos

2,80€

3,80€

Limonade

2,50€

3,50€

artisanale (Maltéo)



Eaux

50cl

1L

1,50L

Eau plate

1,50€

3,00€

Eau gazeuse

4€



Frappé

Café frappé 33cl : 4,50€



LES BOISSONS CHAUDES

- **Lait** : 1,50€
- **Expresso** : 1,60€
- **Double expresso** : 2,80€
- **Décaféiné** : 1,90€
- **Noisette** : 1,90€
- **Café allongé** : 2,50€
- **Café viennois*** : 4€
- **Irish coffee** : 8,50€



- **Thé** : 2,50€
(menthe, verveine menthe, vert, fruits rouges, earl grey, noir)
- **Café au lait** : 2,60€
- **Chocolat** : 2,60€
- **Cappuccino** : 2,80€
- **Chocolat viennois*** : 4€
*Chantilly maison & topping pralin



LES COCKTAILS

Avec alcool



XTREM

Vodka, jus de citron, curaçao



SAINT GERMAIN

Prosecco, liqueur de sureau, perrier

8.50 €



SPRITZ

Prosecco, apérol, perrier



CAÏPIRINHA

Cachaça, dés de citron, cassonade



MOJITO

Rhum, dés de citron, menthe fraîche, cassonade, perrier *



SEX ON THE PAILLOTE

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, ananas, cranberries

9.50 €



PIÑA COLADA

Rhum, crème de coco, jus d'ananas, sirop de canne



GIN FIZZ

Gin, sucre de canne, jus de citron

• Supp purée de fruit 2€

fraise, framboise, coco, banane, mangue ou passion

SIGNATURES



CHARENTAIS

Cognac, jus de citron, mangue, sirop de pêche

10 €



PAILLOTE

Rhum blanc & brun, jus de passion, orange, sirop de grenadine



LES MOCKTAILS

6.50€

Sans alcool



MON AMOUR

Jus de cranberries,
pamplemousse, ananas,
sirop de canne



BORA BORA

Jus d'ananas, citron,
passion, sirop de grenadine



MPZ

Jus de citron, orange,
ananas, sirop de grenadine



VIRGIN MOJITO

Dés de citron vert, menthe
fraîche, cassonade, perrier*

- Supp purée de fruit 2€
fraise, framboise, coco, banane, mangue ou passion



VIRGIN COLÀDA

Crème de coco, jus d'ananas,
sirop de canne



LE VELVET

Banane fraîche, jus de
mangue, passion, sirop de
grenadine

LES SMOOTHIES

Fruits mixés avec jus de pomme

6 €

LITTLE CANDY

- Fraise, Pomme, Vanille

ULTRAVIOLET

- Fraise, banane, myrtille

COCO MANGO

- Fraise, mangue, coco

FRESH

- Fraise, orange, menthe

TROPIK' COLADA

- Ananas, banane, coco



SUNLIFE

- Mangue, ananas, melon,
fruit de la passion

EXOTIC

- Mangue, ananas, fruit de la passion

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

Bières pressions artisanales

	25cl	50cl	Girafe (3,50l)
• Bière blonde	3,50€	6,00€	38,00€
• Panaché	3,80€	6,30€	38,50€
• Monaco	4,00€	6,50€	40€
• Picon	4,50€	7,00€	41€

Bières bouteilles

	33cl
• Desperados	5,00€
• Corona	4,50€



Vins

	Verre	25cl	50cl	75cl	1L
• Rouge, rosé, blanc sec	3€	6€	11€		18€
• Blanc moelleux	3€			22€	
• Bouteille de vin rouge				22€	
• Bouteille de vin blanc				18€	
• Bouteille de vin rosé				18€	



Apéritifs

- Kir vin blanc 4cl : 4€
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise
- Pineau des Charentes 4cl : 5€
- Martini blanc ou rouge : 5€
- Ricard 2cl : 4€
- Whisky, Gin : 6€

Digestifs

	Verre	75cl
• Cognac	7€	
• Get 27	6€	50€
• Menthe Pastille	5€	



PETIT DÉJEUNER

De 09h à 10h30 sur réservation 24h avant

- **Boisson chaude au choix**
Expresso, chocolat, thé ou cappuccino
- **Jus au choix**
Abricot, ananas, orange ou pomme
- **Pain**
Confiture, beurre, nutella
- **Viennoiseries**
Chocolatine & croissant

8€



Menu BRUNCH

Tous les 1er & 3ème Dimanches du mois de 10h à 12h
sur réservation 48h avant

- **Boisson chaude au choix**
Expresso, chocolat, thé ou cappuccino



- **Jus au choix**
Abricot, ananas, orange, pomme ou smoothie au choix (page 03)

+

- **Baguel saumon** : Pain baguel, fromage frais, roquette, saumon fumé



OU

- **Avocado toast** : 2 Pains buns, fromage frais, écrasé d'avocat, oeufs brouillés, bacon



+



- **Granola** : Bol de fromage blanc, granola, graines de chia, fruits rouges, miel

OU

- **Trio de pancakes** : Pancakes & son nappage au choix : nutella, sirop d'érable, confiture, caramel beurre salé ou sucre glace



19,90€



À PARTAGER

FRITURE DE JOELS : 5€

Panier de petits poissons frits

CREVETTES PANÉES PANKO

6 pièces : 7€

12 pièces : 14€

Servies avec sauce aigre douce

BOÎTE DE NEMS AU PORC

6 pièces : 8€

12 pièces : 15€

Servis avec sauce nem

BOÎTE DE GYOZAS AU POULET

6 pièces : 8€

12 pièces : 15€

Servis avec sauce soja sucrée

CAMEMBERT RÔTI : 14,90€

Camembert au four avec herbes de provence, pommes de terres rissolées à la graisse de canard & salade

Cuisson environ 15 minutes

BOÎTE À PARTAGER

12 pièces : 12€

24 pièces : 20€

Sticks mozzarella, sticks chèvre, beignets de calamars, oignons rings, camemberts frits, crevettes panées panko



NOS PLANCHES

POUR 2 OU 4

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Jambon serrano 24 mois d'affinage, saucisson ibérique, chorizo ibérique, coppa, cornichons, beurre, pain

PLANCHE MIXTE

Jambon serrano 24 mois d'affinage, saucisson ibérique, chorizo ibérique, chèvre, brie, Saint-Nectaire, beurre, cornichons, pain, confiture de cerises noires



12€ / 20€

14€ / 25€



*SUPPLÉMENT PAIN : 1€

*TOUTES NOS PLANCHES SONT COUPÉES À LA MINUTE AVEC NOTRE TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE "BERKEL" MANUELLE





LES SALADES XXL

Salade végé : 12,90€

Salade, tomate, emmental, maïs, pomme de terre, olives, oignons frits

Salade du chef : 14,90€

Salade, tomate, emmental, jambon blanc, blanc de poulet, oignons frits

Salade x'trem : 15,90€

Salade, tomates confites, parmesan, poulet pané, oignons frits

Salade de chèvre chaud : 16,90€

Salade, tomate, bacon grillé, toasts de chèvre chaud x4, cerneaux de noix, miel

Salade César : 17,90€

Salade, tomates cerises, parmesan, poulet crispy, bacon grillé, croustons, oignons frits, sauce césar

Salade Gascogne : 18,90€

Salade, tomate, gésiers de canard, magret fumé, pommes de terre rissolées à la graisse de canard



LES KIDS

MENU ENFANT (-10 ANS) : 8,50€

Nuggets de poulet (x4) **OU** Steak haché 180g **OU**
Croc' jambon fromage

+

frites + sirop à l'eau **ou** diabolo + 1 boule de glace au choix **ou**
haribo, fusée, calipo coca, twister *sauf grand



LES VIANDES

Croc' Paillote + frites, salade : 14,90€

Pain brioché, sauce à base de champignons aux truffes d'été, fromage, jambon truffé,

Bucket de poulet

6 pièces + 1 frite : 9€

12 pièces + 2 frites : 17€

Servi avec sauce aigre douce

Wrap bœuf ou poulet + frites : 15,90€

Galette, sauce, salade, tomate, cheddar, bœuf ou poulet, oignons frits

Fish & chips: 16,90€

Cabillaud pané + frites + sauce béarnaise

Cuisson environ 20 minutes

Steak haché env. 300g + frites : 17,90€

Tartare préparé env.250g + frites : 18,90€

Viande hachée, ketchup, mayonnaise, œuf, cornichons, oignons, câpres, tabasco

Ribs de bœuf barbecue env.550g + frites et salade : 20,90€

Confit de canard + frites & salade : 23,90€

Cuisson environ 20 minutes

Entrecôte maturée env. 400g + frites : 29,90€

NOS ORIGINES DE VIANDES SONT INDIQUÉES À LA CAISSE



LES SUPP

SAUCES : roquefort, poivre maison ou béarnaise : **+1€**

X'TREM FRIES : Frites cheddar & bacon : **+2€**

SUPPLÉMENT GRANDE FRITE : **2€**

PETITE FRITE : **2€**

GRANDE FRITE : **4€**





LES BARQUETTES

Une viande tranchée servie dans une barquette avec frites, salade & une ou deux sauce(s) au choix

**Barquette une viande env.300g + frites & salade
+ 1 sauce au choix : 16.90€**

Bœuf ou poulet pané

**Barquette deux viandes env.400g + frites & salade + 2 sauces
au choix : 22.90€**

Bœuf + poulet pané

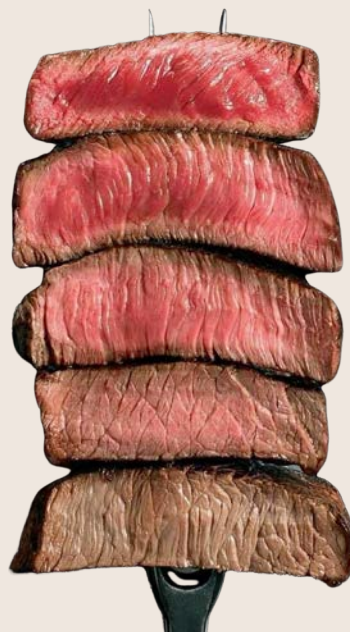


NOS SAUCES

- **Biggy** (cornichons)
- **Bourgy burger** (ketchup et mayonnaise)
- **Roquefort** (maison)
- **Béarnaise**
- **Barbecue**
- **Poivre** (maison)



LES CUISSONS



BLEU

SAIGNANT

À POINT

CUIT

BIEN CUIT





LES BURGERS

BURGER VÉGÉ : 11,90€

Pain géant, sauce biggy, cheddar, salade, tomate, galette de pomme de terre, oignons frits



- supp chèvre miel + 1€

BURGER CLASSIC : 13,90€

Pain géant, sauce burger, cheddar, salade, tomate, steak haché env. 180g, oignons frits

BURGER CHICKEN : 13,90€

Pain géant, sauce biggy, cheddar, salade, tomate, poulet pané, oignons frits

BURGER CHÈVRE MIEL : 16,90€

Pain géant, sauce burger, cheddar, salade, tomate, chèvre, steak haché env. 180g ou poulet pané, bacon, oignons frits, miel

BURGER X'TREM : 18,90€

Pain géant, sauce burger, cheddar, salade, tomate, galette de pomme de terre, steak haché env. 180g ou poulet pané, bacon, oignons frits

BURGER BIG X'TREM : 27,90€

Pain géant, sauce burger, cheddar, salade, tomate, 2 galettes de pomme de terre, 2 steaks hachés env. 360g ou 2 galettes de poulet pané, bacon, oignons frits

BURGER DU MOIS

En suggestion sur ardoise



TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS SAIGNANTS

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC UNE PETITE FRITE

X'TREM FRIES : FRITES CHEDDAR BACON SUPPLÉMENT : 2€

SUPPLÉMENT GRANDE FRITE : 1€



LES DOUCEURS

LES CRÊPES

- Sucre ou beurre sucre : **3,50€**
- Nutella, caramel beurre salé ou chocolat chaud maison : **4€**
- Supplément chantilly maison : **1€**
- Topping* : **1€**

- *M&mn's - kitkat - Oréo - pralin - amandes grillées - noix de coco rappée



LES GAUFRES

- Sucre : **4,50€**
- Nutella, caramel beurre salé ou chocolat chaud maison : **5€**
- Supplément chantilly maison : **1€**
- Topping* : **1€**

- *M&mn's - kitkat - Oréo - pralin - amandes grillées - noix de coco rappée



TARTE TATIN : 6€

Accompagnée d'une boule de glace vanille & chantilly maison

FONDANT CHOCOLAT : 7€

Fondant au chocolat cœur coulant, crème anglaise & chantilly maison

LE DÉLICE DE LA PAILLOTE : 9€

Crêpe, 3 boules de glace vanille, nappage chocolat chaud maison, chantilly maison, amandes grillées





LES COUPES GLACÉES ARTISANALES



DAME BLANCHE : 7.50€

3 boules Vanille, chantilly maison, nappage chocolat, amandes grillées, biscuit

CAFÉ LIÉGEOIS : 8.00€

3 boules Café, chantilly maison, nappage café, amandes grillées, biscuit

CHOCOLAT LIÉGEOIS : 8.00€

3 boules Cacao intense, chantilly maison, nappage chocolat, amandes grillées, biscuit

AFTER EIGHT : 8.50€

3 boules Menthe aux pépites de chocolat, chantilly maison, nappage chocolat, amandes grillées, biscuit
Supplément GET 27* (1.00€)

ANTILLAISE : 8.50€

2 boules Rhum-raisins, 1 boule Vanille, chantilly maison, amandes grillées, biscuit

COLONEL : 8.50€

3 boules Citron, vodka, biscuit

POIRE BELLE HÉLÈNE : 8.50€

3 boules Poire, chocolat chaud, poire au sirop, chantilly maison, amandes grillées, biscuit

LA GISÈLE : 9€

1 boule Fraise, 1 boule Framboise, 1 boule Citron, chantilly maison, coulis de fruit rouges, éclats de meringue, biscuit

LA GOURMANDE : 9.50€

2 boules Caramel beurre salé, 1 boule Vanille, chantilly maison, coulis caramel beurre salé, pralin, biscuit






LES CRÈMES GLACÉES ARTISANALES



Caramel beurre salé
Caramel



Cacao intense
Dark chocolate 



Café
Coffee



Vanille de madagascar
Vanilla



Vanille cookie
Vanilla cookie



Vanille Pécan
Vanilla pécan



Pâte à tartiner
Spread



Rhum-raisins
Rum-raisin



Cacahuète
Peanut




Menthe
Mint chocolate




Pistache
Pistachio




Pêche de vignes 
Vine peach




Fraise 
Strawberry



Framboise 
Raspberry



Cassis 
Blackcurrant



Fruits de la passion 
Passion fruit



Mangue 
Mango



Citron vert
Green lemon 



Poire 
Pear



Noix de coco
Coconut

LES TARIFS

- 1 boule : 3€
- 2 boules : 5,50€
- 3 boules : 8€
- Petit cornet : 0,50€
- Supp chantilly : 1€
- Topping* : 1€
- Grand cornet : 1€

*M&mn's - kitkat - pralin - Oréo - amandes grillées - coulis chocolat chaud - coulis caramel beurre salé - noix de coco rappée