

# Le bar



## Caf terie



Café	2
Café allongé & D�ca	2,5
Café crème - Thé - Chocolat chaud	3,5

## Sodas



Citronnade maison Verre / Litre	3,5 / 10
Coca - Zéro - Orangina - Perrier 33cl	3,5
Jus de fruit bio 'Jus' 20cl	3,5
Bionade - Th� glacé 33cl - Tourtel Twist	5
Red Bull 25cl - Club Mat� 33cl	5

## Eaux



Evian 50cl / Litre	3,5 / 5
Orezza 50cl / Litre	4 / 6

# Le barbecue

## Boeuf



Persillé  
de bœuf (USA)

Hampe  
Black Angus (USA)

Maminha  
Black Angus (URY)

23	46	69
un peu	beaucoup	à la folie
220gr	500gr	1 kg

Picanha  
Black Angus (AR)

Entrecôte  
d'Argentine (AR)

25	50	70
un peu	beaucoup	à la folie
220gr	500gr	1 kg

Basse côte  
Wagyu (AUS)

28	55	85
un peu	beaucoup	à la folie
220gr	500gr	1 kg

Ribs de bœuf  
Black Angus (AUS)

25	45
un peu	beaucoup
500gr	1 kg

Côte de bœuf  
Irish Beef (IRL)

66
1 kg - 3 pers.

# Le barbecue

## Rôtisserie



Coquelet jaune entier & ses rattes du Touquet 15

## Cochon



Choripan 'Le burger argentin' 11  
→ chorizo doux argentin, sauce chimichuri

Côte de cochon 600gr beaucoup 28

Jambon ibérique à l'os grillé	17	32	59
	un peu	beaucoup	à la folie
	250gr	500gr	1 kg

## Poisson & Végétarien

Dorade royale simplement grillée 16,5

Barbecue végétarien 15  
→ brochette de légumes grillés, Provolone fondu,  
tofu & patate douce

## Sauces & accompagnements

x 1	x 2	x 4
un peu	beaucoup	à la folie

## Sandwiches\*

servis avec des frites maison



<b>BBA – Bab’s ‘Black Angus’</b> petit pain moelleux – coleslaw poitrine de black angus confite cheddar – sauce aigre douce	14
<b>Caesar &amp; frites maison</b> pain pita – poulet – jambon ibérique laitue – tomates confites au Parmesan anchois vinaigrés – sauce au poivre – persil	13
<b>Wrap gambas</b> wrap – gambas rôties – légumes thaï sautés oignons & gingembre confits	13
<b>Falafel à la folie</b> pain pita – choux blanc & rouge aubergine marinée – concombre – falafels sauces blanche & tahina	13
<b>Pastrami ‘Black Angus’ USA</b> pastrami – laitue – tomate – mayonnaise pickles – petit pain de campagne	14

\* sauf le dimanche midi

## Salades



4,5 un peu entrée	8 beaucoup entre deux	11 à la folie plat
-------------------------	-----------------------------	--------------------------

## Soupe & Gaspacho



Selon l’humeur du chef 5

## Pâtisseries maison



Carrot cake	6
Tarte tatin	6
Tarte citron meringuée	6

## Biscuiterie maison



Chicago muffin → nature, chocolat ou fruits rouges	3
Maxi cookie	3
Brownie noix & noix de pécan	4

## Brunch

uniquement le dimanche midi



boisson chaude au choix  
+ jus d’orange pressé ou citronnade maison  
+ pain beurre confiture  
+ yaourt maison céréales & fruits du moment  
+ croque monsieur ou croque norvégien  
+ pancakes sirop d’érable

Mode solo / duo

22 / 40

# La Cave

## Vins Rouges



### Sud & Rhône

Vin de Pays d'Oc (IGP) 'Merlot'

3

Domaine Sarrat de Goundy

Côtes Catalanes (IGP) 'Le Cirque'

19

Vignerons de Tautavel

Côtes du Rhône (AOC) 'Réserve'

4,5

25

Famille Perrin

Lubéron (AOC)

35

Château La Canorgue Bio

Crozes-Hermitage (AOC)

39

Domaine de Chasselin

### Bourgogne

Bourgogne Côtes d'Auxerre (AOC)

5,5

32

Domaine des Remparts

### Loire

Saumur-Champigny (AOC)

30

Château de Villeneuve Bio

## Vins Blancs



### Sud & Rhône

Vin de Pays d'Oc (IGP) 'Merlot'

3

Domaine Sarrat de Goundy

Côtes Catalanes (IGP) 'Le Cirque'

19

Vignerons de Tautavel

# La Cave

## Vins Blancs



Côtes du Rhône (AOC) 'Réserve'

4,5

25

Famille Perrin

Lubéron (AOC)

35

Château La Canorgue Bio

### Bourgogne

Petit Chablis (AOC)

5,5

32

Domaine du Chardonay

## Vins Rosés



### Sud

Vin de Pays d'Oc (IGP) 'Merlot'

3

Domaine Sarrat de Goundy

Côtes Catalanes (IGP) 'Le Cirque'

19

Vignerons de Tautavel

Fitou 'Asphodeles'

22

Domaine la Rocheliere

Leucate (IGP) Aude Ozé

27

Mas des Caprices Bio

## Champagnes



Coupe

10

Baffard & Ortillo bouteille 75cl

60

Ruinart bouteille 75cl

100

# Le bar



## Alcools



Ricard	3
Apéritif	6
Vodka - Gin - Whisky - Rhum 4cl + Soft	8
Alcool supérieur	10
+ energy drink	2,5

## Bières pressions



Tigre Bock 25cl / 50cl	3,5 / 6
Carlsberg & 1664 Blanche 25cl / 50cl	4 / 7

## Bières bouteilles



Unité 33cl / Pack de 6	6,5 / 33
Cidre brut ou poiré	6

Après 22H00 les consommations alcoolisées  
sont majorées de 0,50€