

| | |
|-------|----|
| à | la |
| folie | |

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 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€

Le barbecue

Boeuf*



Persillé
de bœuf (USA)

Hampe
Black Angus (USA)

Maminha
Black Angus (URY)

23
un peu
220gr

46
beaucoup
500gr

69
à la folie
1 kg

Picanha
Black Angus (AR)

Entrecôte
d'Argentine (AR)

25
un peu
220gr

50
beaucoup
500gr

70
à la folie
1 kg

Basse côte
Wagyu (AUS)

28
un peu
220gr

55
beaucoup
500gr

85
à la folie
1 kg

Ribs de bœuf
Black Angus (AUS)

25
un peu
500gr

45
beaucoup
1 kg

Côte de bœuf
Irish Beef (IRL)

66
1 kg - 3 pers.

* on vous recommande la cuisson saignante,
si toutefois vous préférez une autre cuisson merci de le signaler à la commande

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
un peu
250gr

32
beaucoup
500gr

59
à la folie
1 kg

Poisson & Végétarien



Dorade royale simplement grillée

16,5

Barbecue végétarien

15

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

Sauces & accompagnements



Chimichuri - Barbecue - tartare - crème aux herbes

Pomme au four
Rates du Touquet
Patate douce
Épis de maïs

x 1
un peu

x 2
beaucoup

x 4
à la folie

Sandwiches

(sauf le dimanche midi) servis avec des frites maison



Bœuf brasserie

14,5

baguette toastée – moutarde à l'ancienne – rôti de boeuf
confiture d'oignons – brie de Meaux – cornichons

Pita falafel

13,5

pain pita – houmous – aubergines marinées – jeunes pousses
falafel – pickles – tzatziki

Pita gyros d'agneau

14,5

pain pita – houmous – aubergines marinées – jeunes pousses
gyros d'agneau au thym – fromage frais – menthe

Bánh mì au poulet

14

pain à l'huile d'olive – poulet mariné – concombre
carottes pickles – coriandre – mayonnaise au citron vert – roquette

Pain bagnat à l'espadon

14,5

pain rond – tataki d'espadon – aubergines – jeunes pousses
mayonnaise au citron – oeuf – haricots verts – tomates cerises rôties

Burger de folie

petit pain moelleux – steak Angus mûré 120 gr – cheddar vieux
jus de boeuf – mayonnaise moutarde – champignons frais – roquette

14

un peu

1 steak + cheddar

17

beaucoup

2 steaks + cheddar

19,5

à la folie

3 steaks + cheddar

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

Conserverie & Salaisons



**José Gourmet
& Maria Organic Portugal**

Pâté de sardine à l'huile d'olive 5,5

Pâté de thon épicé 6

Filet de thon au thym & citron bio 7,5

Petites sardines à l'huile d'olive bio 8,5

Super producteur

Crème fine d'artichauts 9

Crème fine de poivrons 9

Crème fine bio de pois chiches au citron et cumin 9

Crème fine de basilic AOP et Parmesan 9

Conserverie & Salaisons



Comptoir d'Itaxou Pays basque

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Moules à l'escabèche | 6 |
| Poulpe à la marinière | 6,5 |
| Fuet ibérique | 7,5 |
| Pâté basque au piment d'Espelette | 8,5 |
| Chichon de canard | 9,5 |
| Pâté landais au foie gras | 15 |

Salaisons du Béarn

| | |
|---------------------------------|-----|
| Saucisette aller-retour | 8,5 |
| Chorizo rouge du Béarn | 8,5 |
| Saucisson du Béarn au jambon | 9,5 |
| Saucisson au piment d'Espelette | 9,5 |

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 Chasselvin

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

| | |
|-------|----|
| à | la |
| folie | |