


à	la
folie	

Le bar		
Caféterie		
Café	2	
Café allongé & Déca	2,5	
Café crème - Thé - Chocolat chaud	3,5	
Sodas		
Citronnade maison - Thé glacé maison	4	
Coca - Zéro - Orangina - Perrier 33cl	3,5	
Jus de fruit bio 'Ju' 20cl	4	
Red Bull 25cl - Club Maté 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	
Cocktail	10	
Bières pressions		
Tigre Bock 25cl / 50cl	3,5 / 6	
Carlsberg & 1664 Blanche 25cl / 50cl	4 / 7	
Bières bouteilles		
San Miguel 33cl	6	
Brooklyn 35,5cl	8	
Cidre brut ou poiré	6	
Après 22H00 les consommations alcoolisées sont majorées de 0,50€		

Le barbecue

Boeuf*



Persillé de bœuf (USA)

Maminha
Black Angus (URY)

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

Hampe
Black Angus (USA)

Picanha
Black Angus (AR)

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

Entrecôte
d'Argentine (AR)

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.

Sauces & accompagnements au choix



Chimichuri – Barbecue – Ranch – Crème aux herbes

Pomme au four
Pommes grenaille
persillade et citrons confits
Patate douce
Épis de maïs

x 1 un peu	x 2 beaucoup	x 4 à la folie
complémentaire 3		

* 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 pommes grenaille persillade et citrons confits

15

Cochon



Choripan 'Le hot-dog argentin' 11
→ pain baguette, chorizo doux argentin, sauce chimichuri

Côte de cochon 600gr beaucoup 28

Jambon blanc Serrano rôti à l'os	17 un peu 250gr	32 beaucoup 500gr	59 à la folie 1 kg
-------------------------------------	-----------------------	-------------------------	--------------------------

Poisson & Végétarien



Dorade royale simplement grillée 16,5

Sèche marinée au barbecue 18,5

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

Menu enfant



Demi coquelet jaune
& ses pommes grenaille persillade et citrons confits
Sirop enfant 9

Sandwiches



Bœuf brasserie 14,5

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

Pita falafel 13,5

pain pita – houmous – aubergines marinées – jeunes pousses
falafel – pickles – tzatziki
/ frites maison

Pita gyros d'agneau 14,5

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

Bánh mì au poulet 14

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

Pain bagnat thon à l'huile 12

pain rond – thon à l'huile – aubergines – jeunes pousses
mayonnaise au citron – œuf – haricots verts – tomates cerises rôties
/ salade verte

Burger de folie

petit pain moelleux – steak Irish Beef 10% maturée et moelle de boeuf
cheddar vieux – jus de boeuf mayonnaise moutarde – champignons frais
roquette – huile de truffe

16

un peu

1 steak + cheddar

21

beaucoup

2 steaks + 2 cheddars

25

à la folie

3 steaks + 3 cheddars

Salades



4,5

un peu

entrée

8

beaucoup

entre deux

11

à la folie

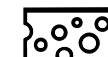
plat

Soupe & Gaspacho



Selon l'humeur du chef 5

Planches



Charcuterie 15

Fromage 15

Mixte 15

Pâtisseries maison



Carrot cake 6

Tarte tatin 6

Tarte citron meringuée 6

Biscuiterie maison



Chicago muffin 3,5

→ nature, chocolat ou fruits rouges

Maxi cookie 3,5

Brownie noix & noix de pécan 4,5

Les glaces

Les coupes glacées

Coupe 'Dame Blanche' trois boules Vanille Bourbon de Madagascar – sauce chocolat crème fouettée	8
Coupe 'Chocolat Liégeois' une boule Vanille Bourbon de Madagascar deux boules Chocolat Suisse – sauce chocolat – crème fouettée	8
Coupe 'Café Liégeois' deux boules Café – une boule Vanille Bourbon de Madagascar crème fouettée	8
Coupe 'Sans Complexe' une boule Caramel – une boule Macadamia Dulce de Leche morceaux de brownies	8,5

Les coupes sorbets

Coupe 'Délice d'Abricot' deux boules Sorbet Abricot – quartiers d'abricots	8
Coupe 'Délice Vanille Fruits rouges' deux boules Vanille Bourbon de Madagascar – fruits rouges coulis de fruits rouges	8
Coupe 'Sweet & Spicy' une boule Sorbet Cassis – une boule Sorbet Citron & Citron Vert framboises – coulis de fruits rouges	8,5
Coupe 'Coco Mango' une boule Noix de coco – une boule Sorbet Mangue & cream coulis de fruits exotiques – crème fouettée	8,5
Coupe 'Macadamia Berry Cotta' une boule Macadamia Dulce de Leche – une boule Sorbet Framboise framboises – crème fouettée – coulis de fruits rouges	9

Les glaces

Composez vos créations glacées

2,5
1 boule

4,5
2 boules

6
3 boules

→ Supplément crème fouettée ou coulis 1



Commandez votre coupe glacée directement à la cabane à glace

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
Tomates confites	9
Crème fine bio de pois chiches au citron et cumin	9
Crème fine de basilic AOP et Parmesan	9

Conserverie & Salaisons



**Comptoir d'Ixassou
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



Vin de Pays de l'Aude IGP 'Les P'tits Canons'		3	
Côtes Catalanes IGP 'Le Cirque'		19,5	
Vignerons de Tautavel			
Côtes du Rhône AOP 'Vieilles Vignes'	bio	4,5	25
Domaine de la Guintrandy			
Faugères AOP	bio & nature		28
Domaine Valambelle - Thierry Abbal			
Morgon AOP 'Tradition'	nature		
Jean-Paul Thevenet		6	32
Crozes-Hermitage AOP 'Les Amandiers'			
Domaine du Murinais			35

Vins Blancs



Côtes Catalanes IGP	conv. bio	3	
La Vigne Barbé			
Côtes de Gascogne IGP		19,5	
Domaine de Pellehaut			
Sauvignon de Touraine IGP	bio	5	25
'Pierre à Feu' Domaine Vincent Ricard			
Macôn-Village AOP « Les Tilles »	bio & nature		32
Jean-Marie Chaland			

La Cave

Vins Rosés



Vin de Pays de l'Aude IGP 'Les P'tits Canons'		3	
Pays d'Oc IGP 'Méli Mélo'		19,5	
Domaine Saint-Martin des Champs			
Pays d'Oc IGP 'Les Asphodèles'		22,5	
Domaine la Rocheliere			
Côtes du Rhône AOP	bio	5	25
Domaine La Guintrandy			
Coteaux de Pont du Gard IGP	bio & nature		29
Domaine Mas Lau			

Bulles



Coupe Bolieu	10	
Prozeco		35
Bolieu bouteille 75cl		60
Ruinart bouteille 75cl		100

à	la
folie	