

ALL STARS

SALADE CÉSAR POULET



Romaine, œufs durs, poulet, tomates confites, croûtons dorés, copeaux de parmesan, anchois

S
13€

XL
18€

GRATINÉE À L’OIGNON



Émincé d’oignons caramélisés cuits au bouillon de légumes, croûtons, emmental

11€

PIZZA MARGHERITA



Pulpe de tomate, mozzarella

15€

GNOCCHI POULET ET PESTO ROSSO

Tomates confites, parmesan, basilic - option végétarienne disponible sur demande

16€

PIZZA 4 FROMAGES



Pulpe de tomate, mozzarella, emmental, cheddar, fourme d’Ambert

18€

PIZZA JANGLE

Tomate, mozzarella, cheddar, jambon blanc

18€

CLUB SANDWICH

Pain complet, blanc de dinde, sucrine, œufs, tomates, mayonnaise, bacon, frites & salade

19€

FISH & CHIPS

21€

CHEESE BURGER ORIGINAL

Steak 180g, savora, oignons rouges, sucrine, tomates, cheddar, cornichons, + 1€ supplément bacon

25€

ENTRECÔTE HAUT DE FRANCE 300 GR



Frites, salade, sauce Béarnaise

34€

ENTRÉES

GASPACHO DE TOMATES



Concombre, gressin, vinaigre balsamique

10€

OS À LA MOELLE

Persillade, toast de pain doré

12€

FRAICHEUR DE POULPE

Avocat, ananas, grenade, coriandre, citron vert, oignons rouges

12€

SAUMON MI-FUMÉ

Mariné à l’aneth, salade mâche, condiment framboise et citron combawa

13€

PLATS

CARPACCIO DE BOEUF

Aromates et condiments , parmesan Reggiano , pignons de pin, tomates confites, roquette et frites

23€

FILET DE BAR RÔTI

Tian de légume provençaux, vierge de légumes croquants

24€

LINGUINE BIO & GAMBAS

Caramélisés à la sauce thaï , cebettes et baby poivrons

24€

CÔTES D’AGNEAU GRILLÉES

Polenta crémeuse aux olives , jus au romarin

24€

DESSERTS

COUPE DE GLACE 3 BOULES

Vanille, chocolat, fraise, mangue ou citron vert

9€

ANANAS RÔTI

Rôti au miel de Picardie et 4 épices, copeaux de noix de coco

9€

CAFÉ GOURMAND

Assortiment de desserts et café

9€

BROWNIE

Crème anglaise à la pistache

9€

MILLEFEUILLE

Fraises et crème légère à la vanille de Madagascar

9€

KIDS MENU

PLAT + DESSERT

Steak haché OU fish & chips
Servi avec Frites ou légumes

Boule de glace vanille et chantilly

11€

FORMULE DÉJEUNER

PLAT + CAFÉ GOURMAND - 19€

Un supplément de 5 € s’applique pour une portion de frites ou pour une salade

Produits Locaux (en provenance des Hauts-de-France, d’Île de France et de Seine et Marne)

Plat Végétarien

Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur) Service compris. La liste de nos allergènes ainsi que celle des origines de nos viandes est à votre disposition sur demande.

(Formule du jour uniquement du lundi au vendredi)

ALL STARS

CHICKEN CAESAR SALAD



Romaine, hard-boiled eggs, chicken, confit tomatoes, golden croutons, Parmesan shavings, anchovies

S

13€

XL

18€

GRATINATED ONION SOUP



Sliced caramelized onions cooked in vegetable stock, croutons, emmental

11€

PIZZA MARGHERITA



Tomato pulp, mozzarella

15€

GNOCCHI CHICKEN AND PESTO ROSSO

Tomatoes confit, Parmesan, basil — vegetarian option available upon request

16€

4 CHEESES PIZZA



Tomato pulp, mozzarella, emmental, cheddar, Fourme d'Ambert

18€

PIZZA JANGLE

Tomato, mozzarella, cheddar, cooked ham

18€

CLUB SANDWICH

Wholewheat bread, turkey breast, sucrine, eggs, tomatoes, mayonnaise, bacon, french fries & salad

19€

FISH & CHIPS

21€

CHEESE BURGER ORIGINAL

180g steak, savora mustard, red onions, baby gem lettuce, tomatoes, cheddar cheese, pickles & + 1€ extra bacon

25€

300 G RIBEYE STEAK HAUT DE FRANCE



French fries, Salad, Béarnaise sauce

34€

STARTERS

TOMATO GAZPACHO



Cucumber, breadstick, balsamic vinegar

10€

MARROW BONE

Persillade, golden toasted bread

12€

OCTOPUS FRESHNESS

Avocado, pineapple, pomegranate, cilantro, lime, red onions

12€

HALF-SMOKED SALMON

Dill-marinated, lamb's lettuce salad, raspberry and kaffir lime condiment

13€

MAINS

BEEF CARPACCIO

Herbs and condiments, Parmigiano Reggiano, pine nuts, sun-dried tomatoes, arugula and french fries

23€

ROASTED SEA BASS FILLET

Provençal vegetable tian, crunchy vegetable vierge sauce

24€

ORGANIC LINGUINE & GAMBAS

Caramelized in Thai sauce, green onions and baby bell peppers

24€

GRILLED LAMB CHOPS

Creamy polenta with olives, rosemary jus

24€

DESSERTS

3-SCOOP ICE CREAM

Vanilla, chocolate, strawberry, mango or lime

9€

ROASTED PINEAPPLE

Roasted with Picardy honey and four-spice blend, coconut flakes

9€

CAFÉ GOURMAND

Assortment of desserts and coffee

9€

BROWNIE

Pistachio crème anglaise

9€

MILLEFEUILLE

Strawberries and light vanilla cream

9€

KIDS MENU

MAIN + DESSERT

Ground beef steak or Fish & Chips
Served with French fries or vegetable

Scoop of vanilla ice cream with
whipped cream

11€

LUNCH SET MENU

MAIN + COFFEE & SWEET - 19€

A €5 supplement applies for a side of french fries or a salad (ou A €5 surcharge applies for a side of fries or a salad)

Local Products (sourced from Hauts-de-France, Île-de-France, and Seine-et-Marne)

Vegetarian Dishétarien

Net prices in Euros including VAT (VAT according to current legislation). Service included. Our allergen list and the origins of our meats are available upon request.

(Daily set menu available only from Monday to Friday)

ALL DAY DINER

THE JANGLE

ALL DAY DINER

