

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

16€

PIZZA 4 FROMAGES



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

19€

FISH & CHIPS

21€

CLUB SANDWICH

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

21€

PIZZA JANGLE

Tomate, jambon ibérique, parmesan Reggiano, roquette

22€

CHEESE BURGER VÉGÉ



Steak de blé & pois, savora, oignons rouges, sucrose, tomates, cheddar, cornichons

25€

CHEESE BURGER ORIGINAL

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

25€

30€

ENTRECÔTE HAUT DE FRANCE 300 GR



Frites, salade, sauce Béarnaise

34€

ENTRÉES

CAVIAR D'AUBERGINE



Grillées, tahini, légumes confits et pain naan.

12€

TATAKI DE THON ROUGE,

Juste saisi, marinade à la coriandre et à la citronnelle thaï.

15€

FOIE GRAS DE CANARD

Mi-cuit au Monbazillac, compotée de figues et pain doré.

15€

PLATS

LINGUINE JAMBON DE SERRANO

22€

Serrano 15 mois d'affinage, parmesan Reggiano et tomates confites (option végétarien- 19€)

SUPRÊME DE VOLAILLE

22€

Fine purée de céleri-rave, chips de vitelotte, jus corsé

PAVÉ DE SAUMON RÔTI

24€

Quinoa et compotée de poivrons, beurre nantais

DEMI-MAGRET DE CANARD

24€

Ecrasé de pommes de terre aux herbes, jus aux airelles

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



Produits Locaux (en provenance des Hauts-de-France, d'Ile 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 disponible sur votre disposition sur demande.

DESSERTS

COUPE LIÉGEOISE

9€

Glaces au chocolat et à la vanille, chantilly et sauce au chocolat.

TARTE TATIN

9€

Servie chaude avec sa glace à la vanille

CAFÉ GOURMAND

9€

Assortiment de desserts et café

CRÈME BRÛLÉE

9€

Saveur fève tonka

KIDS MENU

PLAT + DESSERT

Steak haché / Fish & Chips / Aiguillettes de poulet panées

Servi avec frites / linguine / purée

Donuts ou cookie

11€

FORMULE DÉJEUNER

PLAT + CAFÉ GOURMAND - 19€

(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

16€

FOUR-CHEESE PIZZA 🍕

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

19€

FISH & CHIPS

21€

CLUB SANDWICH

Whole-wheat bread, turkey breast, Little Gem lettuce, eggs, tomatoes, mayonnaise, bacon, French fries & side salad

21€

PIZZA JANGLE

Tomato, Iberian ham, Parmigiano-Reggiano, arugula

22€

VEGGIE CHEESEBURGER 🍷

Wheat & pea patty, Savora mustard, red onions, Little Gem lettuce, tomatoes, cheddar, pickles

25€

CHEESE BURGER ORIGINAL

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

25€

30€

300 G RIBEYE STEAK HAUT DE FRANCE

French fries, Salad, Béarnaise sauce

34€

STARTERS

EGGPLANT CAVIAR 🍷

Grilled, tahini, candied vegetables, and naan bread

12€

RED TUNA TATAKI

Lightly seared, marinated with cilantro and Thai lemongrass

15€

DUCK FOIE GRAS

Semi-cooked with Monbazillac wine, fig compote, and golden toast

15€

MAINS

SERRANO HAM LINGUINE

15-month aged Serrano ham, Parmigiano-Reggiano, and candied tomatoes (Vegetarian option — €19)

22€

CHICKEN BREAST

Silky celeriac purée, Vitelotte potato chips, rich pan jus

22€

ROASTED SALMON FILLET

Quinoa and pepper compote, Beurre Nantais sauce

24€

HALF DUCK BREAST

Herb-mashed potatoes, cranberry pan jus

24€

DESSERTS

COUPE LIÉGEOISE

Chocolate and vanilla ice creams, whipped cream, and chocolate sauce

9€

TARTE TATIN

Served warm with vanilla ice cream

9€

CAFÉ GOURMAND

Assortment of mini desserts served with a coffee

9€

CRÈME BRÛLÉE

Infused with tonka bean

9€

KIDS MENU

MAIN + DESSERT

Beef burger patty / Fish & Chips / Breaded chicken strips

Served with fries / linguine / mashed potatoes

Donuts or cookie

11€

LUNCH SET MENU

MAIN + COFFEE & SWEET - 19€

(Daily set menu available only from Monday to Friday)

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.

ALL DAY DINER

THE JANGLE

ALL DAY DINER

