



## **Maroilles AOP (12 euros)**

Rôti au four, fondant à coeur. accompagné de pain toasté. (2-4 pers.)

## **Os à moëlle (8 euros)**

Moëlle fondante et gourmande accompagnée d'un beurre persillé à l'ail.  
Légère chapelure et pain toasté. (1-2 pers.)

## **Frimembert (8euros)**

Camemberts panés et frits. Croustillant à l'extérieur,  
fondant à l'intérieur. (5 pièces).

## **Tartinade d'oeufs (8 euros)**

Oeufs brouillés (froid), crémeux et gourmands. mouillettes  
de pain toasté à l'ail. (2 / 3 pers.)

## **Onion rings (6 euros)**

Anneaux d'oignons crousti-fondant, accompagné d'une sauce barbecue.  
(2-3 pers.)

## **Poulet Karaage (9 euros)**

Mariné façon japonaise puis frits pour un croustillant parfait avec sa  
sauce relevée (2-3 pers)

## **CORN DOG (7,5 euros)**

Saucisses enrobées d'une délicieuse pâte à beignet salée, arrosées de  
ketchup, de moutarde et d'une pluie d'oignons frits. (2 pièces)





### **PLANCHE MIXTE (20 euros)**

Speck, Jambon blanc de Vendée, Chorizo Ibérique, rosette + Tome de brebis, Comté, Emmental accompagné de beurre et pain. (3/4 pers.)

### **PLANCHE FROMAGES (18 euros)**

Brézain, Comté, Saint- Nectaire, Emmental, Tome de brebis accompagné de pain et beurre.

-----

### **SMASH BURGER (16 euros)**

Pain bio brioché, sauce burger maison, salade, tomate, oignons, steak haché VBF (150gr), double cheddar

### **L'AVALANCHE (17 euros)**

Pain nordique, sauce barbecue, salade, tomate, oignons confits vin rouge, steak haché VBF (150 gr), Brézain (raclette fumée)

### **CROQUE COMTE (14,5 euros)**

Pain complet doré au beurre, béchamel crémeuse au comté, jambon blanc de vendée accompagné d'une salade verte

