



DU LUNDI AU DIMANCHE  
de 12h à 14h30 puis de 19h00 à 22h20

## NOS ENTREES

TARTINE DU JOUR..... 7,90€

*Demandez à notre chef la tartine du jour sur pain poillâne avec produits frais*



SALADE DE COURGETTES..... 6,90€

*Courgettes jaunes/vertes, parmesan, coriandre, tomates, cirton vert et huile d'olive*

TATAKI DE THON..... 10,90€

*Thon frais, crème de wasabi, gingembre rose, sésame noir et blanc, wakamé, grenade, marinade tataki*



## NOS BURGERS

*Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et d'un bouquet de salade*  
*All our burgers come with a side of salad and homemade fries*

LE BLEAUS'ART..... 12,90€

*Pain burger frais, bœuf haché façon bouchère, Comté, sucrine, tomates, confit d'oignons rouges aigre-doux, sauce du chef*

LE VEG' ART..... 12,90€

*Pain burger frais, steak de lentille Maison, oignons rouges aigre-doux, poivrons confits, sucrine, tomates grappe, pickles maison, mayo au curry du chef*



LE COQ'ART..... 13,90€

*Pain burger frais, filet de poulet croustillant à la chapelure de panko, mozzarella fumée, sucrine, tomates, oignons rouges confits, pickles maison, sauce mayo aigre-douce*

LE CHEVALERET'BURGER..... 14,90€

*Pain burger frais, boeuf haché Charolais, Bellotta croustillant, tomme de brebis basque, sauce poivron-ail confits, sucrine, tomates, oignons*

Assiette de frites maison..... 4,90€



## NOS MENUS

### LE MENU DU JOUR

Plat du jour

**13,00€**

Entrée du jour

+ plat du jour

ou

+ plat du jour

+ Dessert du jour / à la carte \*

**16,00€**

Entrée du jour

+ plat du jour

+ Dessert du jour / à la carte\*

**20,00€**

### MENU P'TIT DUR

*Steak végété ou steak de boeuf / frites*

*ou légumes sautés du jardin*

*boisson : Eau, sirop ou diabololo*

*Dessert : Dessert du jour*

**11,00€**

\* Hors café gourmand

## NOS PLANCHES

Tout au long de la journée!

PLANCHE MIXTE 1 PERSONNE..... 12,00€

*Selon les arrivages de fromages et de charcuteries*

PLANCHE MIXTE 2 PERSONNES ..... 19,00€

*Selon les arrivages de fromages et de charcuteries, accompagnée de sa salade verte*



Plat végétarien  
Vegetarian dish

## SUGGESTION DU CHEF

**LE PLAT DU JOUR** ..... 13,00€

*Demandez-nous ce que le chef vous a préparé aujourd'hui !*

**SUPRÊME DE POULET CURRY**.....13,90€  
**À LA MAURICIENNE**

*Filet de poulet, riz basmati, sauce curry à la mauricienne ( lait de coco, citronnelle, coriandre, gingembre)*

**LASAGNE VÉGÉ**.....12,90€

*Courgettes, poivrons, tomates, béchamel, mozzarella, roquette, pesto*

## NOS SANDWICHS

**EL CAPITAN** ..... 6,90€

*Pain viennois, Jambon Serrano, Parmesan AOP, Pesto, Tomate, Roquette*

**VERTICAL'VEG**..... 6,90€

*Pain viennois, pesto, wakamé, radis, avocat, roquette, choux rouge*

**Assiette de frites maison**.....4,90€

## SALADES ET BOWLS

**CÉS'ART**..... 12,90€

*Duo de salades, suprême de poulet pané frais, tomates cerises de couleurs, parmesan, croûtons aillés, sauce César maison*

**SALADE GRECQUE**.....11,90€

*Olives noires, concombre, poivrons, tomates, feta, sucrose, sauce César maison*

**OEUF PARFAIT**..... 11,90€

*Salade de lentilles, échalottes, persil plat, toasts de pain poilâne avec un oeuf mollet et ses chips de patate douce*

**BOWL VÉG'ART**..... 12,90€

*Quinoa, pois chiche, tomates confites, asperges du jardin, huile d'olive, jus de citron, pickles*

*Supplément thon mi-cuit : 3 euros*

MARAICHERS  
LOCAUX

Plat végétarien  
Vegetarian dish

## NOS DESSERTS

**PUDDING COCO- GRAINES DE CHIA COULIS DE FRUITS** ..... 5,50€

*Graines de chia et leur coulis de fruits*

**CAFÉ GOURMAND**.....7,90€

*Gâteaux frais et faits maison  
thé + 1€*

**NOS DESSERTS DU JOUR**

*Demandez ce que nos cuisiniers vous ont préparé!*

**CRÈME BRULÉE À LA CATALANE**..... 5,50€

*Crème brûlée framboise et son soupçon de poivrons rouges*

**NOTRE FONDANT CHOCOLAT**.....5,50€

*Classique but the best*

# NOS BOISSONS

## EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl.....	<b>3,10€</b>
San Pellegrino	50cl.....	<b>3,10€</b>
Perrier	50cl.....	<b>3,10€</b>

## BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta, Schweppes agrumes	33cl.....	<b>3,50€</b>
 Kef Bio (kéfir de fruits bissap ou tonic)	33cl.....	<b>3,90€</b>
 Jus de rêve Bio (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Multifruits, ACE)	25cl.....	<b>3,90€</b>
 Lémonaid + Bio (Citron vert, Orange sanguine, citron gingembre)	33cl.....	<b>3,90€</b>
 ChariTea + Bio (Thé vert gingembre citron, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron)	33cl.....	<b>3,90€</b>
Diabolo	30cl.....	<b>2,90€</b>
Sirop à l'eau	30cl.....	<b>1,90€</b>

## BOISSONS CHAUDES


Café expresso	.....	<b>1,50€</b>
Café allongé	.....	<b>1,80€</b>
Double expresso	.....	<b>2,50€</b>
Café crème	.....	<b>2,50€</b>
Café noisette	.....	<b>1,80€</b>
Cappuccino triphasé	.....	<b>4,50€</b>
Thé Dammann	.....	<b>3,50€</b>
A l'ardoise		
Chocolat chaud	.....	<b>3,50€</b>

\* Café Cellini Bio



## BIÈRES PRESSION

Happy Hour de 18h à 20h tous les jours !





Budweiser	25cl.....	<b>3,20€</b>
	50cl.....	<b>5,50€</b>
Ginette blanche bio	25cl.....	<b>4,00€</b>
 50cl.....		<b>7,00€</b>
Tripel Karmeliet	25cl.....	<b>4,50€</b>
	50cl.....	<b>7,50€</b>
IPA	25cl.....	<b>4,50€</b>
	50cl.....	<b>7,50€</b>
Monaco	25cl.....	<b>3,70€</b>
	50cl.....	<b>6,40€</b>
Panaché	25cl.....	<b>3,20€</b>
	50cl.....	<b>5,90€</b>
Supplément sirop	.....	<b>0,50€</b>

## BIÈRES ET CIDRES ARTISANAUX

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bière artisanale de sélection locale	33cl.....	<b>5,50€</b>
 Cidre artisanal Bio (Fils de Pomme)	33cl.....	<b>5,50€</b>

## VINS EN BOUTEILLES

	verre	50cl	bouteille
● <b>Vins rouges</b>			
 • Les galets, Chinon AOP bio, Domaine Plouzeau	<b>4,50€</b>	<b>16€</b>	<b>22€</b>
• Montepulciano d'Abruzzo Gran Sasso	<b>4,50€</b>	<b>16€</b>	<b>22€</b>
 • Syrah Prima Nature Gerard Bertrand IGP pays d'OC Bio et Naturel**	<b>5,50€</b>	<b>18€</b>	<b>25€</b>
● <b>Vin Rosé</b>			
 • Côtes de Provence, Croix De Basson AOP Bio	<b>4,50€</b>	<b>16€</b>	<b>22€</b>
● <b>Vins Blancs</b>			
• Moelleux, Charme de Colombelle IGP, Côtes de Gascogne	<b>4,50€</b>	<b>16€</b>	<b>22€</b>
 • Chardonnay Prima Verra Gerard Bertrand IGP pays d'OC Bio et Naturel**	<b>5,50€</b>	<b>18€</b>	<b>25€</b>

\*\* Sans sulfites et Végan