

MENU

Fait
Maison

Hector's Salade..... 12€
Composition gourmande du jour

Croque N° Roll.....13€
3 tranches de Pain artisanal, Morbier,
jambon cuit à la coupe, béchamel de grand
mère.

Wrap dans les mains.....13€
Poulet fermier grillé, coleslaw, échalotes
confites, crème citron massalé.

Hot-Dog.....14€
Saucisse artisanale aux herbes /ou/ Veggie
(saucisse veggie maison fumée), Pain brioché
maison, coleslaw, oignons frits, sauce au
choix, ketchup bio /ou/ moutarde à
l'ancienne

Burger.....14€
Viande Charolaise /ou/ steak veggie maison,
Bun maison, fromage raclette AOP, oignon
rouge pickles, salade, sauce Jack Daniel's.

Portion de Frites Maison.....3.50€

Desserts.....4,50€

Apple Pie
Carrot Cake
Muffin

Boissons

Soda FIZZ bio 33cl (cola, limo, orangeade, tonic).....4.50€
Jus de Fruits 25cl3.90€
Bière blonde FADA 33cl.....3.50€
Vin au verre 12cl.....3.00€
Bouteille d'eau locale «Ô deep» 60cl.....4.00€
Café bio.....2.00€

ORIGINE DES VIANDES
POULET : FRANCE - FERMIER - LABEL ROUGE
BOEUF : FRANCE - CHAROLAIS

