

MENU DU MIDI

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés.
Aucun changement dans le menu.

Pizza du jour *ou* Pâtes carbonara
ou Pâtes bolognaise
ou Fish and Chips

...

Gaufre tiède, Chantilly
ou Crème brûlée *ou* Milkshake

...

1 Verre de vin *ou* Heineken 25cl *ou* Eau minérale 50cl

17,90

MENU DU SOIR

Entrée + Plat + Dessert 27.90

Tataki de Thon *ou* Croustillant de crevette
ou Œufs Mollet et fricassé de champignons pousse épinard

...

Ribs de cochon *ou* Tajine de Poulet
ou Pièce du boucher

...

Tiramisu *ou* Crème caramel beurre salé
ou Café gourmand

MENU SPARE

1 partie 33,90
Du lundi au vendredi soir
hors veilles de jours
fériés et jours fériés
(location chaussures
offerte)

MENU STRIKE

2 parties 39,90
Du lundi au vendredi soir
hors veilles de jours
fériés et jours fériés
(location chaussures
offerte)

MENU PETIT TERRIBLE

(jusqu'à 11 ans)

12,90

Fish and Chips
ou Burger *ou* Pizza bambino

...

Gaufre chocolat *ou* Glace Meuh!

...

Soda *ou* Jus de Fruits

PETIT SPARE

1 partie
18,90

Du lundi au vendredi soir
hors veilles de jours fériés
et jours fériés (location
chaussures offerte)

Prix nets en euros.

NOS ENTRÉES

Croustillant de crevette 9.80

sauce tartare

Assiette de saumon fumé 14.50

Terrine Foie gras de Canard 13.50

Œufs Mollet 10.50

et fricassé de champignons

et pousse d'épinard

Tartare de saumon frais 13.50

Tataki de Thon 14.50

PLANCHE DES GRANDS TERRIBLES

Jambon de Parme, chorizo,
saucisson sec, rillettes...

14,90

ARDOISE TAPAS

Oignons rings, mozzarella
sticks, calamars frits

16,90

NOS SALADES

Salade César 14,50

Salade, blanc de poulet,
tomates, œuf dur,
anchois, sauce César

Salade Périgourdine 16,50

salade, gésiers, magret de canard,
pommes de terre et foie gras

Salade Parisienne 12,90

salade, œuf mayonnaise,
jambon blanc,
gorgonzola, tomates cerise

NOS PÂTES

Spaghettis Bolognaise 12.90

Tagliatelles Carbonara 14.90

Tagliatelles au saumon 15.40

Penne Gambas et pesto rouge 15.40

Prix nets en euros.

boissons • tapas et planches • entrées • salades • pâtes



COIN DU BOUCHER

Garniture au choix :

Frites, Salade verte, Pomme purée, Haricots verts, Tagliatelles

Steak haché Charolais et son œuf à cheval 14.90

Tajine de poulet 16.90

Escalope Parmigiana 17.90

Tartare de bœuf traditionnel 16.90

Lasagne de joue de bœuf au vin rouge 15.50

Entrecôte grillée (300grs), sauce Béarnaise 22.90

NOS BURGERS

Cuisinés avec des steaks Charolais 180gr "V.B.F"
Garnis de frites et salade verte – Sauce au choix

L'Aubrac 16,90
Oignons risolés, tomates, Fourme d'Ambert, coppa

Le Strike 14,90
Oignons risolés, tomate, cheddar

Le Bacon 15,90
Poitrine fumée, salade, oignons risolés, cheddar, tomates, sauce cocktail

Le Royal 17,90
Galette de pommes de terre, salade, oignons risolés, poitrine fumée, cheddar, tomates, sauce cocktail

Le Terrible 15,90
Poulet mariné, piments doux grillés, crème de Boursin, sauce mexicaine

Le Savoyard 17,90
galette de pomme de terre, salade, oignons risolés, fromage à raclette, compotée d'oignons

Prix nets en euros.

PIÈCE DU BOUCHER

Selon arrivage

Sauce béarnaise,
frites, salade

18.90

NOS POISSONS

Fish and Chips
frites, mayonnaise
15.90

Cabillaud
écrasé de pommes de terre,
sauce vierge
16.90



Les plats «Fait Maison»
sont élaborés sur place à partir
de produits bruts.

NOS PIZZAS

BASE TOMATE

Margherita 11.90
(Sauce tomate, mozzarella)

Regina 13.90
(Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons)

Tonno 13.90
(sauce tomate, mozzarella, thon, olives, oignons rouges, champignons)

Calzone 14.80
(Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf)

4 fromages 14.80
(Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola, copeaux de parmesan, chèvre)

Milano 15.40
(Sauce tomate, mozzarella, chiffonnade de jambon cru, copeaux de parmesan, pistou)

Napolitaine 13.90
(Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olive, basilic)

Chorizo 14.80
(Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons vert et rouge)

Végétarienne 13,90
(Sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons grillés, oignons cuisinés, tomates fraîches, aubergines)

Massimo 16.40
(Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, cheddar râpé, Boursin, pistou)

Fermière 16.40
(Sauce tomate, mozzarella, lardons, poulet, cheddar râpé, oignons)

Amor 16.40
(Sauce tomate, mozzarella, chèvre, noix, miel, basilic, jambon cru)

Quatre saisons 14.90
(Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, artichauts, olives noires)

Vesuvio 16.90
(Sauce tomate, mozzarella, merguez, jambon de Parme, copeaux de parmesan, roquette)



BASE CRÈME

Scandinave 14,80
(Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé)

San Rémo 14.40
(Crème fraîche, mozzarella, lard fumé, miel, roquette, pignons de pins)

Tartiflette 16.90
(crème fraîche, mozzarella, jambon cru, Reblochon, Oignons frits, Pomme de terre)

Supp. garniture 2,00

DESSERTS

Mousse chocolat 7.50

Tiramisu 7.50

Crème brûlée
au caramel beurre salé 7.50

Affogato 7.50
(caramel beurre salé, glace vanille, chantilly café)

Moelleux au chocolat 7.50

Fromage blanc 6.90
coulis de fruits rouges

Brioche perdue au caramel 7.50
boule vanille

Prix nets en euros.



NOS GLACES

Chocolat Liégeois 7.50
2 Boules de glace, sauce chocolat, Chantilly

Café Liégeois 7.50
2 Boules de glace, sauce café, Chantilly

Dame Blanche 7.50
Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly

Banana Split 7.50
Glace vanille, banane, sauce chocolat, Chantilly

Coupe colonel 8.90
Sorbet citron, Vodka

Coupe Iceberg 8.90
Glace menthe chocolat, Get 27

2 boules · 5.50 3 boules · 7.00

Chocolat, Fraise, Vanille Bourbon,
Menthe Chocolat, Framboise, Citron vert,
Caramel beurre salé, Spéculoos, Café

coin du boucher • burgers • poissons • pizzas • desserts • glaces



LES CLASSIQUES

Porto rouge ou blanc (7cl).....	3,90
Kir vin blanc (11cl) cassis, mûre, pêche, framboise, cerise.....	3,90
Kir Royal Delamotte (11cl).....	11,00
cassis, mûre, pêche, framboise, cerise	
Ricard (2cl).....	3,90
Jack Daniel's Single Barrel (4cl).....	8,50
Martini Bianco ou Rosato ou Rosso (5cl).....	4,50

LES VINS AU VERRE ET PICHET

Le verre	4,80
Le pichet 25cl.....	7,50
Le pichet 50cl.....	13,00

- IGP Pays d'Oc – Sauvignon Saint-Clair
Beaucoup de peps dans ce vin frais, au nez de fruits blancs et de pamplemousse.
- Lubéron AOC – La Terrasse des Oliviers
Soutenu, fruité et charnu, bien sec en finale.
- Côtes du Rhône-Villages AOC – Chanteluce
Belle matière, structurée, sur des notes d'épices et de garrigue.

LES BIERES

	25cl	33cl	50cl
Bière Heineken.....	3,90	4,90	7,50
Desperados Bouteille.....		6,50	



LES SOFTS

Coca, Coca-Zero (33cl).....	3,90
Orangina (25cl), Nestea (20cl).....	3,90
Schweppes Indian Tonic, Agrum' (25cl).....	3,90
Sprite (33cl).....	3,90
Pampryl (25cl).....	3,90
orange, ananas, pamplemousse, abricot, multivitaminé, tomate, fraise, pomme	
Perrier (33cl).....	3,90



COCKTAILS

Americano Maison.....	8,50
Mojito « The Original ».....	9,00
Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, Perrier	
Strawberry Mojito.....	9,00
Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, jus de fraise, citron vert	
Apple Mojito.....	9,00
Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, jus de pomme, citron vert	
Caïpirinha.....	9,00
Cachaça, citron vert, sucre roux	
Gin Tonic.....	9,00
Apple Sky.....	9,00
Whisky, sucre, citron vert, jus de pomme	
Sunset Beach.....	9,00
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de fraise	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito (18cl).....	7,50
Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche et Perrier	
Virgin Strawberry Mojito (18cl).....	7,50
Jus de fraise, menthe fraîche et Perrier	
Fruity (18cl).....	7,50
Jus d'orange, jus de fraise, jus d'ananas	



EAUX

	50cl	100cl
Vittel.....	4,20	6,00
Eau de Perrier.....	4,20	6,00

Prix nets en euros.



VINS ROUGES

	37,5cl	75cl
Côtes du Rhône - Villages AOC – Tour Molière 2019/20.....	17,40€	
Un joli fruit juteux, une trame charnue et bien enrobée.		
Malbec d'Argentine – Finca La Niña 2019/20.....	19,90€	
Souple, plein et velouté, nez de cerise et de menthe, finale fraîche et épicée.		
Côtes de Bourg AOC – Château Escalette 2016.....	15,20	22,90
Des tanins ciselés par une belle minéralité, nez de fruits rouges.		
Chinon AOC – Château de Vaugaudry 2019.....	22,90	
Classique et précis, avec des tanins frais et une belle buvabilité.		
Haut-Médoc AOC – Victoria II 2016/17.....	24,20	
Des tanins bien enrobés, notes d'épices, de cèdre et de sous-bois.		
Saumur Champigny AOC Paul Filliatreau La Grande Vignolle 2018/19.....	16,60	26,60
Longiligne et bien construit, nez de framboise et d'épices.		
Pic Saint-Loup AOC Altitude 192 "Terre Haute" 2019.....	27,60	
Joli fruit bien mûr. Plein et charnu en bouche.		
Lalande de Pomerol Château La Croix Saint André 2016.....	35,90	
Charnu et plein, d'une belle rondeur et plein de fruit mûr.		
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC – David Duband 2018.....	29,70	
D'une robe très légère, soyeux et aérien, nez de cerise et de fraises des bois.		
Crozes-Hermitage AOC – Guigal 2018/19.....	20,10	34,50
Ample et velouté, nez de fruits noirs, notes boisées d'épices.		

VINS BLANCS

	37,5cl	75cl
Bourgogne Aligoté AOC – Les Planchants 2019/20.....	14,80	24,50
Sec, avec du volume et de la fraîcheur, des notes de pomme et de citron.		
Menetou-Salon AOC – Dne Dionet 2019/20.....	22,80	
Bien sec, frais, au nez intense de fruits de la passion, notes citronnées.		

VINS ROSES

	37,5cl	75cl
Coteaux d'Aix en Provence – Vallon des Glauges Pink Valley 2020/21.....	21,00	
Très pâle, souple et frais, avec de la rondeur et des notes de cerise.		
Côtes de Provence AOC – Minutty Prestige 2020/21.....	30,30	
Très élégant, avec une belle tension et des notes d'agrumes.		



DIGESTIFS

Get 27, Get 31 (4cl).....	6,90
Cognac ABK6 (4cl).....	6,90
Eau-de-vie Poire (4cl).....	6,90
Eau-de-vie Mirabelle (4cl).....	6,90
Manzana (4cl).....	6,90
Irish Coffee.....	7,90

Prix nets en euros.



LES CHAMPAGNES

Delamotte btl 75cl - 65,00
Laurent Perrier brut btl 75cl - 90,00



BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	2,00
Noisette.....	2,20
Décaféiné.....	2,20
Double expresso.....	3,90
Café crème.....	3,90
Thé Maison Richard.....	3,90

