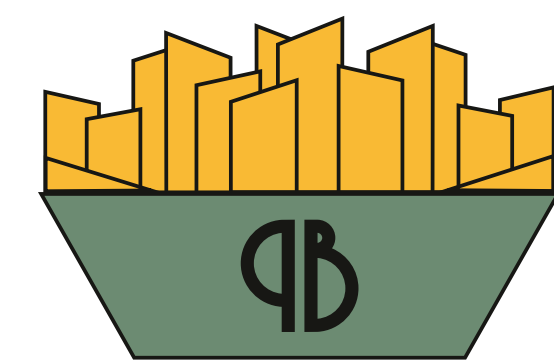


# LES BELLES BARQUETTES

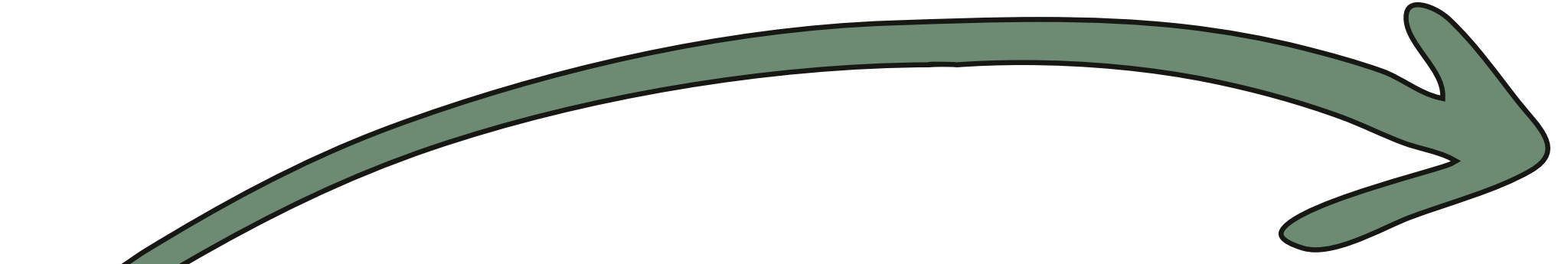


EN RECETTE !

## LA POUTINE...



FAÇON POMME BÛCHE !



**LA BONNE FRANQUETTE** 9.9€

Jambon sec, Comté, sauce Tartare, sauce Pomme Bûche, Oignons rouges marinés, Persil Frais.

**CHIMICHURRI** 10.9€

Boeuf séché, Sauce Chimichurri, Persil frais

**NEW YORKER** 10.9€

Bacon, Cheddar & Mimolette, Oignons frits, Ketchup/Mayo, Relish cornichons aigre-doux

**FISH & CHIPS** 11.9€

Poisson façon fish & chips, sauce tartare maison, purée de petits pois

**CHILI CHEESE** 8.9€

Cheddar & Mimolette, Piments Jalapenos, Sauce cheddar fondu, épices cajun, Oignons frits

**PULLED PORK BBQ** 10.9€

Porc effiloché, Sauce Barbecue, Coleslaw (carottes, chou blanc)

**TZATZIKI** 10.9€

Tzatziki maison, Feta grec AOP, Mélange d'olives, Oignons rouges

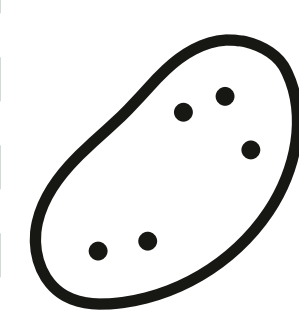
**TOMATE-MOZZA** 10.9€

Tartare de tomates, Sauce trapanese, Mozzarella, Crème balsamique, Basilic.

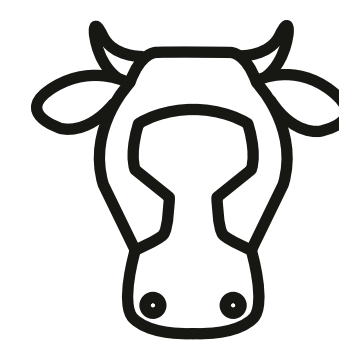
+SUPP BURRATA! +2€

**4 FROMAGES** 10.9€

Cheddar & Mimolette, Comté, Roquefort, Parmesan, Sauce Cheddar, Oignons frits



Nos bûches sont élaborées à partir de pomme de terre Française et coupées manuellement chaque jour afin de vous garantir une fraîcheur incomparable.



Puis cuites une première fois pour les rendre fondantes, et une seconde fois dans de la graisse de bœuf pour leur donner ce croustillant et ce goût si caractéristique.

## MENU

BARQUETTE + À-CÔTÉ + BOISSON

+3€

CAFÉ +1€

## LES À-CÔTÉS

Petite salade MENU 2.00€

Salade verte et sauce moutarde

Coleslaw MENU 2.00€

Carottes, chou blanc et sauce moutarde

## LES BOISSONS

Soft 33cl MENU 2.50€

Pepsi, Pepsi Zéro, Ice Tea, Oasis, 7UP zéro (Classique, Cherry ou Mojito), Orangina, San Pellegrino (50cl), Évian (50cl).

Café 5cl/16cl 1€ SI MENU 1.80€

Espresso ou allongé

Bière Artisanale 33cl MENU +2€ 4.50€

NANTAISE du L.A.B

Blonde, Blanche, IPA, Noire

Cidre bio 33cl MENU +2€ 4.50€

Brut ou Rosé

Vin 25cl MENU +2€ 4.50€

PINOT NOIR, MUSCADET, ROSÉ



ÉTUDIANT : BOISSON À 1,50€\*

\*Boisson soft, pour l'achat d'un cornet moyen/grand ou d'une barquette

## LE SUCRÉ

GLACES ARTISANALES  
PEDONE MAÎTRE GLACIER (pot 100ml)

Vanille, Framboise, Chocolat,  
Caramel beurre salé.

3€  
90

# LES BEAUX CORNETS



À COMPOSER !

LA VRAIE FRITE BELGE EN CORNET !



NATURE OU À PERSONNALISER



## LE P'TIT CORNET

P'tit cornet - 100g

Mayo ou Ketchup

Un extra au choix

2,90€

TAILLE	GARNITURES	SAUCES	EXTRAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cornet L'irrésistible MOYEN - 200g* 4€40</li> <li>Cornet L'extravagant GRAND - 330g* 5€90</li> </ul>	<p>2€00 CHAQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cheddar &amp; Mimolette</li> <li>Comté</li> <li>Roquefort</li> <li>Feta</li> <li>Jambon Sec</li> <li>Bacon grillé</li> <li>Chorizo</li> <li>Boeuf séché</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketchup 0€60</li> <li>Mayonnaise 1€25</li> <li>Trapanese (Tomates séchées, Basilic)</li> <li>Chakchouka (Poivrons, Tomates, Oignons, Harissa)</li> <li>Tartare (Cornichons, Câpres, Oignons, Ciboulette, Persil)</li> <li>Pomme Bûche (Aneth, Mâche, Salicornes, Muscadet)</li> <li>Chimichurri (Persil, coriandre, origan, piment)</li> <li>Sauce Cheddar fondu 1€50</li> <li>Sauce Bleu d'Auvergne AOP</li> </ul>	<p>OFFERT !</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Persil</li> <li>Oignons frits</li> <li>Relish de cornichons</li> <li>Oignons rouges marinés</li> <li>Épices Cajun</li> <li>Parmesan AOP</li> </ul>