

A LA CARTE CE SOIR
CUISINE OUVERTE DE 18H30 A 22H30
PAS DE RESTAURATION AU SOUS SOL

SEUL OU A PARTAGER

FRITES  

5€

WINGS

5,5€

DOUBLE WINGS

10€

Wings de poulet laqué sauce satay (beurre de cacahuètes)

POULET KARAAGE **6,5€**

Haut de cuisse de poulet mariné à la sauce soja avec ail et gingembre. Frits et agrémentés de cébette, graines de sésame et pickles

POUTINE

7€

Assiette de frites garnie de fromage en grain et de sauce brune à la bière maison

SUPPLEMENTS POSSIBLES : CANDIED BACON 1€ / PULLED PORK : 2€

NACHOS  

9€

Tortillas de maïs maison nappées de cheddar fondu, pico de gallo, jalapenos, pickles de chou

SUPPLEMENTS POSSIBLES: GUACAMOLE 1€ / PULLED PORK: 2€

TACOS 

8€

Galettes de maïs garnie de pico de gallo, pickles de chou, piment et sauce citron vert

OPTION AU CHOIX: PULLED PORK / CAULIFLOWER WINGS 

SPACE DUCK

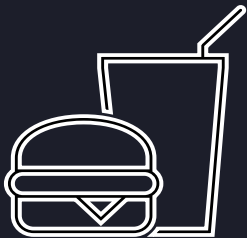
6.5€

Bun vapeur garni de canard effiloché, noix de cajou, menthe coriandre sésame et mayo wasabi

PLANCHE APERO

18€

Assortiment de Wings de poulet, beignet de chou-fleur, quesadillas aux haricots noirs et nachos



POUR LES PLUS COURMANDS

SMASH BURGER INC

15€

Steak haché 150gr smashed à point, confit d'oignons, salade, tomates, cheddar, mayo maison, frites

BURGER DU MOIS

15€

N'hésitez pas à demander au staff ou voir affichage

BURGER PIG JAWS

15€

Steak haché de pluma de porc maison aux épices cajun, purée de mangue épicée, aïoli, salade, tomate, bacon, emmental, frites

BURGER VEGE 

13€

Galette maison courgette/patate douce, salade, tomates, oignon rouge, cheddar, mayo maison, frites

(SALADE A LA PLACE DES FRITES SUR DEMANDE)

VIANDE ORIGINE FRANCE

 : VÉGÉTARIEN  : GLUTEN FREE

EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLERANCE. MERCI DE PREVENIR LE STAFF