

MANGER

BED & BREAKFAST / 10 €

oeuf bio de poules élevées en plein air en Picardie, cheddar 9 mois, poitrine fumée (une pointe de tabasco est conseillé)

CAESAR SALAD / 13 €

sucrine, filet de poulet fermier, panko, cheddar 18 mois, tomates cerises, sauce caesar maison

VINTAGE CHEESEBURGER / 11 €

tout simple et déjà un classique, american cheese, moutarde, ketchup, pickles

THE RETURN OF THE COWBOY / 12 €

bœuf Le Ponclet, cheddar 9 mois, confit d'oignon, poitrine fumée, beignet d'oignon, sauce BBQ maison

THE FISHERMAN AND THE SIREN / 12 €

dos de cabillaud sauvage A.N.E., pousses d'épinard, sauce aux câpres et cerfeuil (sauf le lundi, pas de criée le dimanche)

NAPALM SRIRACHA / 12 €

bœuf Le Ponclet, cheddar 9 mois, sauce Sriracha, piment Jalapeños

CRISPY / 11.5 €

poulet fermier, panko, cheddar 9 mois, poitrine fumée, sauce PNY
ce burger contient une participation solidaire de 0.5€ qui finance l'aide alimentaire dans l'est parisien

ATOMIC / 10 €

hamburger végétarien, champignon Portobello, panko, sauce PNY, cheddar 9 mois

FRENCH FRIES / 3.5 €

frites allumettes maison

LOADED FRIES / 4.6 €

frites allumettes maison, cheddar 18 mois, bacon bites

WEDGE SALAD / 3.5 €

sucrine, sauce Waldorf, bacon bites

XTRAS / 1 €

poitrine fumée, confit, cheddar, jalapenos, pain ss gluten

DOUBLE DOUBLE / 3.9 €

doublez la taille de votre burger

FORMULE LUNCH / 15,5€

hamburger + frites ou salade + soft
midi - semaine - hors jours fériés

boeuf d'exception nourri à l'herbe en Bretagne, maturé 3 semaines,
haché sur place juste avant le service

BOIRE

BETTER THAN BOTTOX / 6,5 €

Pamper your skin (Concombre, pomme, aloe vera, menthe sauvage, betterave). Vertus anti-âges, régénération de la peau, stimule la production de collagène et rend la peau plus belle.

THE TIGER / 6,5 €

Everlasting stamina (Patate douce, curcuma, orange, pomme, cardamome, poivre noir). Se prononce Tigerrawr : L'ultime kick d'énergie qui réveille avec son boost de vitamines.

SYMPLY GREEN / 6,5 €

The Ultimate Detox Chou (kale, pomme, concombre, céleri, citron, thym frais, spiruline). L'équilibre parfait entre les vertus detoxifiantes et anti-oxydantes des fruits et légumes verts.

COCONUT / 6 €

noix de coco fraîche

SOFTS

LEMONADE MAISON / 3.8 €

citronnade revigorante, 40 CL

LEMONADE FIZZ MAISON / 4 €

citronnade revigorante avec fines bulles, 40 CL

ICED TEA / 3,8 €

thé Rishi glacé à la pêche, 25 CL

ARNOLD PALMER / 3,8 €

un des plus grands joueurs de golf au monde, sa boisson fétiche, moitié lemonade, moitié iced-tea, 25 CL

COKE / 4€

Classic, Light, Zéro, 33 CL

EVIAN, SAN PELLEGRINO / 3.8 €

50 CL

BIÈRES/CIDRES

MISSION PALE ALE DEMI / 4.2 € PINTÉ / 8.3 €

blonde orangée présentant une amertume fruitée, entre notes d'agrumes et ananas. Douce et ronde en bouche, Deck & Donohue, 4,8°

PILSNER URQUELL DEMI / 3.5 € PINTÉ / 6.9€

bière tchèque, première pils au monde, lager 4,4°

SASSY CIDRE POMME OU POIRE 33 CL / 6.5€

le juste équilibre entre le sec et le fruité, fin de bouche légère et tendre, pressage artisanale, 5,2° ou 2,5°

COCKTAILS

PARIS RIO VERRE (20 CL) / 5 € PICHET (1L) / 20 €
cachaça, jus d'ananas, citron vert, coriandre

SMOKEY BEAR VERRE (20 CL) / 8 € PICHET (1L) / 35 €
bourbon, whisky fumé, sirop d'érable, citron

VINS ROUGES

PINOT NOIR 12 CL / 4.6 € 50 CL / 13.5 € 75 CL / 19 €
Eric Louis, 2014. Sancerrois, léger et élégant, notes de fruits rouges

SOLSTICE 12 CL / 5.8 € 50 CL / 19 € 75 CL / 29 €
Domaine Viret, 2014. Vin nature, vinification douce et maîtrisée. Très aromatique et hors du commun

PEYROUZELLES 12 cl / 5.8 € 50 CL / 19 € 75 CL / 29 €
Causse Marines, 2013. Gaillac biodynamique, éclats de fruits, fleurs et épices.

VINS BLANCS

SABLES FAUVES 12 CL / 4.6 € 50 CL / 13.5 € 75 CL / 19 €
Domaine Laballe 2014. Vin identitaire, minéralité héritée du terroir, vif, frais et gras

7 GRAINS 12 CL / 5.8 € 50 CL / 19 € 75 CL / 29 €
Domaine Barnés-Buecher. L'Alsace biodynamique, crémeux et généreux, point d'orgue avec la touche d'acidité

ROSÉ

LES TERRASSES D'HORTENSE 12 CL / 5 € 50 CL / 15 € 75 CL / 22 €
Petite Camargue, 2015. Très joli vin aromatique, pêches et fleurs blanches. Vieilles vignes de cinsault et de grenache noir, en vinification naturelle.

SPARKLES

Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve 75 CL / 56 €
Mareuil-Sur-Ay, 2014

Give me Canvas P/aspia
and give me a hamburger.

I love the two extremes.

Michael P/osa

DESSERTS

CHEESECAKE / 6.4 €

fameux cheesecake, coulis de fruits rouges

GÂTEAU AU CHOCOLAT / 6,4 €

comme à la maison, crème fraîche

PAY DAY / 7.5 €

milkshake, glace Pozzetto chocolat noisette, pointe de peanut butter, chantilly maison

SUN-KISSED AMALFI / 7.5 €

milkshake, glace Pozzetto à l'amande, sauce chocolat, chantilly maison

VANILLA ICE / 7.5 €

milkshake, glace Pozzetto à la vanille de Madagascar, pincée de cannelle, chantilly maison

LUMBERJACK / 8.5 €

milkshake, glace Pozzetto à la vanille de Madagascar, bourbon, sirop d'érable

CAFÉ

LATTE, FLAT WHITE / 3.9 €

espresso ou double espresso, lait entier

CUP OF JOE / 4.5 €

café filtre en recharge illimité

ESPRESSO / 2.5 €

blend élaboré avec Brûlerie de Belleville

ICE COFFEE / 3.5 €

ICE LATTE / 4.5 €

THÉ / 3.4 €

thé biologique Rishi Tea

LIQUEURS/SPIRITUEUX

DIPLOMATICO 4 CL / 8€

Vénézuéla - Rhum, 40° - Vanille, mélasse, épices

MAKER'S MARK 4 CL / 8€

Kentucky, USA - Bourbon, 45° - Réglisse, vanille, tilleul

LAPHROAIG 4 CL / 8€

Islay, Ecosse - Single malt, 40° - Fumée, réglisse