



| Un lieu unique pour **se restaurer**, **boire un verre**, déguster un **café**, assister aux **événements sportifs**, organiser un **rendez-vous** d'affaires, une **réunion** de famille et bien plus. Ouvert **7/7** de **10H à minuit**.



Nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts.

STARTERS

Sauce au choix: Barbecue, Mayonnaise, Ketchup, Pita, Tartare, Poivre, Roquefort, Maroilles, Béarnaise ou Spicy

<b>Frites Steakhouse</b>	2.90
<b>Onion rings</b> 8 rondelles d'oignons frits	4.90
<b>Calamars à la romaine</b> 8 rondelles de calamars frits	5.90
<b>Chicken wings</b> 8 ailerons de poulet épicés	5.90
<b>Moza sticks</b> 8 bâtonnets garnis de mozzarella	6.90
<b>Nachos guacamole</b> recouverts de cheddar fondu	5.50
<b>Starters Mix</b>	6.90
2 ailerons de poulet épicés, 2 rondelles de calamars frits, 2 rondelles d'oignons frits, 2 bâtonnets garnis de mozzarella	

MOJITOS

<b>Mojito Original</b> 30cl	6.90
<i>Rhum Bacardi, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante</i>	
<b>Mojito Fruité</b> 30cl	7.90
<i>Fraise, Kiwi, Fruit de la passion ou Pomme</i>	
<b>Mojito Royal</b> 30cl	7.90
<i>Rhum Bacardi, Cava, citron vert, menthe, sucre de canne</i>	
<b>Mojito USA</b> 30cl	6.90
<i>Whiskey Jack Daniel's, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante</i>	



HAPPYHOUR 17H-19H

Nos bières 50cl à 5€  
Nos cocktails sans alcool à 5€  
Tous nos mojitos à 6.90€

du lundi au vendredi, hors jours fériés, non cumulable

COCKTAILS

<b>Sex On The Beach</b> 30cl	7.90
<i>Vodka, Triple Sec, sirop pêche, jus ananas, jus de cranberry</i>	
<b>Piña colada</b> 30cl	7.90
<i>Rhum, sucre de canne, jus d'ananas, lait de coco</i>	
<b>Blue Lagoon</b> 30cl	7.90
<i>Vodka, curaçao bleu, limonade, jus de citron vert</i>	
<b>Hurricane</b> 30cl	7.90
<i>Rhum, Rhum ambré, jus de citron vert, jus et sirop fruit de la passion</i>	
<b>Cosmopolitan</b> 30cl	7.90
<i>Vodka, Triple Sec, jus de cranberry, jus de citron vert</i>	
<b>Long Island</b> 30cl <i>Coca Cola ou Fuze Tea</i>	8.90
<i>Vodka, Tequila, Gin, Triple sec, Rhum, jus citron vert, soft au choix</i>	
<b>Violette Exotique</b> 30cl	6.90
<i>Pissang, jus d'ananas, sirop de violette</i>	
<b>Cuba Libre</b> 30cl	6.90
<i>Rhum, Coca Cola, jus de citron vert</i>	
<b>Caïpirinha</b> 20cl	6.90
<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	
<b>Sex Appeal</b> 30cl	7.90
<i>Malibu, Gin, jus de cranberry, sirop de fraise</i>	
<b>Sunlight</b> 30cl	6.90
<i>Passoa, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
<b>Daïquiri</b> 20cl <i>Fraise ou Passion</i>	6.90
<i>Rhum, jus de citron vert, coulis au choix</i>	
<b>Tequila Sunrise</b> 30cl	6.90
<i>Tequila, jus d'orange, grenadine</i>	
<b>Margarita</b> 20cl	7.90
<i>Tequila, Triple Sec, jus de citron vert, sucre de canne</i>	
<b>Gin Fizz</b> 30cl	6.90
<i>Gin, jus de citron vert, sucre de canne, eau pétillante</i>	
<b>Matador</b> 30cl	6.90
<i>Tequila, jus d'ananas, jus de citron vert</i>	
<b>Cosmo Love</b> 15cl	7.90
<i>Vodka, Cointreau, jus de citron vert, crème de framboise</i>	
<b>Royal Blossom</b> 30cl	6.90
<i>Gin, jus d'ananas, jus de citron vert, sucre de canne</i>	

BIÈRES

	25cl	33cl	50cl	BIÈRES BOUTEILLES	
<b>Heineken</b> 5,0°	2.90	3.80	5.60	<b>Triple Karmeliet</b> 8,4° 33cl	5.80
<b>Affligem Blonde</b> 6,7°	3.90	4.90	6.90	<b>Cuvée des Trolls</b> 7,0° 25cl	4.50
<b>Affligem Triple</b> 8,5°	4.40	5.60	7.70	<b>Desperados</b> 5,9° 33cl	5.50
<b>`N' Beer</b> 8,5°	4.30	5.50	7.60	<b>Mort Subite Witte Lambic</b> 5,5° 33cl	5.50
<b>Bière de saison</b>	4.30	5.50	7.60	<b>Mort Subite Kriek Lambic</b> 4,0° 33cl	5.50
<b>Panaché ou Monaco</b>	2.90	3.80	5.60	<b>Pelforth Brune</b> 6,5° 33cl	5.50
Supp. Picon	1.60	2.00	2.60	<b>Duvel</b> 8,5° 33cl	5.80
				<b>Heineken</b> 0° 33cl	5.50

PLANCHES `N' STARTERS

<b>Planche dégustation</b>	6.90
<i>Assortiment de charcuterie et fromages</i>	
<b>avec 1 pression</b> 25cl	10.80
<b>avec 2 pressions</b> 2 x 25cl	14.70
<b>Starters Mix</b>	6.90
<i>2 ailerons de poulet épicés, 2 rondelles de calamars frits, 2 rondelles d'oignons frits, 2 bâtonnets garnis de mozzarella</i>	
<b>avec 1 pression</b> 25cl	10.80
<b>avec 2 pressions</b> 2 x 25cl	14.70
<b>`N' Starters</b>	11.90
<i>Assortiment de charcuterie et fromages, 2 ailerons de poulet, 2 rondelles de calamars, 2 rondelles d'oignons</i>	



Planche Dégustation

SOFTS

<b>Citronnade maison</b> 33cl	3.50	<b>Perrier</b> 33cl	3.50
<b>Coca-Cola</b> Classic, Light ou Zero 33cl	3.50	<b>Schweppes</b> Indian Tonic ou Agrum' 25cl	3.50
<b>Fanta</b> Orange ou Citron 33cl	3.50	<b>Orangina</b> 25cl	3.50
<b>Fuze Tea</b> Pêche 33cl	3.50	<b>Sprite</b> 33cl	3.50
<b>Oasis Tropical</b> 33cl	3.50	<b>Limonade</b> 33cl	3.50
<b>Jus de fruits</b> 25cl	3.50	<b>Red Bull</b> 25cl	4.00
<i>Orange (Jus concentré), Pomme (Jus concentré), Cranberry, Ananas (Nectar), Abricot (Nectar) ou Tomate (Pur Jus)</i>		<b>Diabolo</b> 33cl	3.50
		<i>menthe, fraise, citron, grenadine, cassis, pêche, framboise, violette, pomme ou passion</i>	

APÉRITIFS

Vin au verre en page suivante

<b>Spritz Aperol</b> Aperol, Prosecco, eau pétillante 20cl	7.90	<b>Gin Beefeater London</b> 4cl	6.00
<b>Martini</b> Bianco ou Rosso 4cl	4.60	<b>Tequila Mariachi</b> 4cl	6.00
<b>Porto</b> Rouge ou Blanc 4cl	4.60	<b>Rhum Bacardi Carta Blanca</b> 4cl	6.00
<b>Ricard</b> 2cl (4cl = 6.20€)	3.50	<b>Passoa</b> 4cl	6.00
<b>Kir vin blanc</b> 18cl	4.00	<b>Malibu</b> 4cl	6.00
<i>Crème de Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche</i>		<b>Pissang</b> 4cl	6.00
<b>Kir Royal</b> 18cl	7.90	<b>Vodka Absolut</b> 4cl	<b>ABSOLUT</b> 6.00
<i>Champagne et Crème de Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche</i>		<b>Jägermeister</b> 4cl	6.00
<b>Coupe de Champagne</b> 18cl	7.50	<b>Jäger Bomb</b> 25cl Jägermeister, Red Bull	7.00
<b>Coupe de Prosecco</b> 18cl	6.90		

WHISKIES

<b>Lagavulin Écosse</b> 16 ans 4cl	10.00	<b>Clan Campbell</b> 4cl	6.00
<b>Glenfiddich</b> Gran Reserva 18 ans 4cl	12.00	<b>Jack Daniel's</b> 4cl	7.50
		<b>Chivas Regal</b> Premium 12 ans 4cl	8.50



COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Pine-Apple Limo</b> 30cl	5.90
<i>Jus d'ananas, jus de pomme, sirop de citron et pomme, limonade</i>	
<b>Virgin Mojito</b> 30cl	5.90
<i>Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante</i>	
<b>Mix Caribbean</b> 30cl	5.90
<i>Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron vert, grenadine</i>	
<b>Tutti Frutti</b> 30cl	5.90
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de mangue</i>	
<b>Virgin Colada</b> 30cl	5.90
<i>Lait de coco, jus d'ananas, jus de citron vert, sucre de canne</i>	
<b>Cendrillon</b> 30cl	5.90
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, grenadine, eau pétillante</i>	
<b>`N' Colada</b> 30cl	5.90
<i>Lait de coco, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de framboise</i>	



## NOS VINS

### ROSÉ

**Magic St-Tropez** (IGP, Var)  
Équilibré et fruité. Succulent et léger.

**Gris Blanc Rosé Gérard Bertrand** (IGP, Pays d'Oc)

Un rosé au profil original, d'une couleur rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. En bouche, un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit.

### BLANC

**Premières Grives Domaine du Tariquet** (AOP, Côtes de Gascogne)

Fin, élégant et typé, au caractère exotique et gourmand.

**Chardonnay Hugues de Beauvignac** (IGP, Vin de Pays D'oc)

Belle robe jaune, notes aromatiques complexes avec une dominante de fleurs blanches, de tabac blond et de vanille douce. La bouche est riche, ample avec toujours beaucoup de concentration et de sucrosité.

**Le Finage La Chablisienne** (AOC, Chablis)

Un vin d'une finesse admirable, fruité et aérien, le chardonnay lui apportant fraîcheur et minéralité.

### NOTRE VIN DU MOIS

Affiché en salle, n'hésitez pas à consulter votre serveur.

12cl	75cl
4.50	19.90

### ROUGE

**Baron de Luze** (AOP, Bordeaux)

Une robe brillante, rubis intense. Un fruité léger et d'élégantes notes anisées.

**Domaine du Vallon** (AOC, Côte du Rhône Village)

Nez complexe et intense aux impressions de fruits rouges mûrs, épices, herbes, avec un soupçon de vanille.

**Domaine Martin** (AOP, Côte du Rhône Village)

Robe rouge grenat. Un nez aux arômes de garrigue et de laurier. Ample aux tanins fins et veloutés.

**Pinot Noir La Petite Périère** (IGP, VDP Du Jardin de la France - Loire)

Une bouche qui développe un beau volume avec une longue finale aux notes fruitées et légèrement camphrées.

**Les Javeaux** (AOP, St Nicolas de Bourgueil)

Robe rouge rubis profond. Aux notes de groseilles, framboises et cassis. Rond, tendre et gourmand.

### CHAMPAGNE

**Louis Constant Brut**

Une robe or lumineux. Délicat, notes de fruits secs et fleurs blanches.

### CARAFES

**Les Cayolles** (IGP, Vin de Pays D'oc)

Rouge, Blanc ou Rosé

12cl 37,5cl 75cl

4.50 18.90

4.30 16.90

12cl 37,5cl 75cl

5.10 24.90

4.00 15.90

4.90 13.90 23.90

12cl 37,5cl 75cl

4.00 9.50 15.90

4.90 23.90

13.90

5.10 24.90

4.90 13.90 23.90

12cl 75cl

7.50 49.00

25cl 50cl

5.00 9.00

## NOS EAUX

**Perrier Fines Bulles**

**Vittel**

**San Pellegrino**

**Vittel**

25cl 50cl 100cl

3.90 4.90

3.00 3.90 4.90

3.90 4.90


**Supplément Sirop +0,60€**

menthe, mangue, fraise, citron, grenadine, cassis, pêche, framboise, violette, pomme ou passion

## NOS ENTREES

**Os à moelle grillés 15 min. de cuisson**

Os à moelle grillés, accompagnés de toasts et sel de Guérande

**Toasts de chèvre chaud au miel** 

Toasts de chèvre chauds aux oignons et au miel sur lit de salade émincée

**Assiette de saumon fumé**

Saumon fumé, toasts sur lit de salade, crème ciboulette et citron

**Foie gras de canard maison**

Foie gras de canard mi-cuit, toasts sur lit de salade et confiture d'oignons

**Tomates mozzarella** 

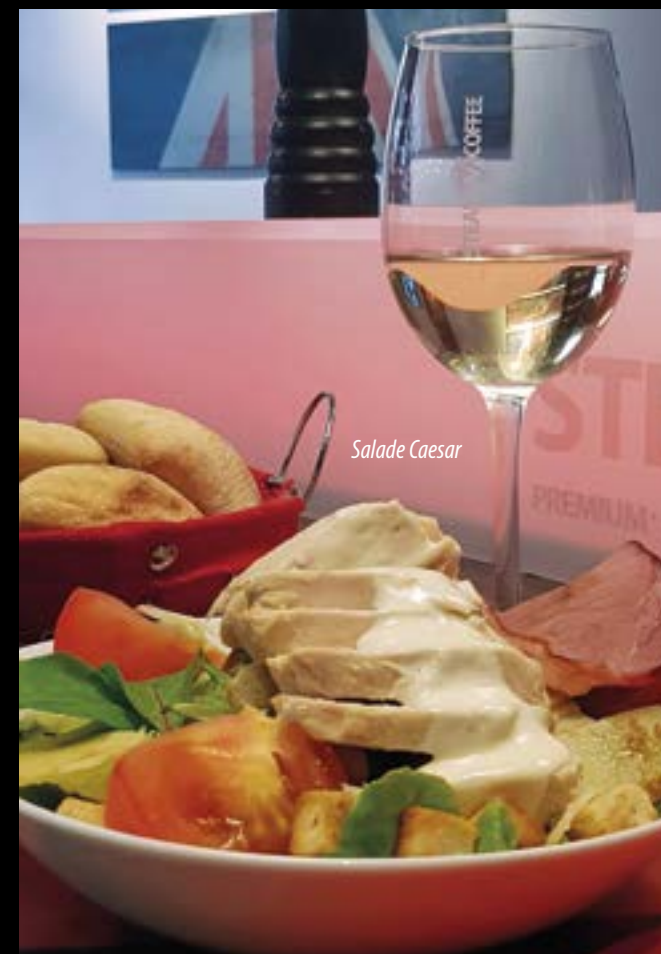
Tomates fraîches, mozzarella, basilic, huile d'olive

**Tartare de saumon**

Tartare de saumon, aneth, échalotes, oignons, câpres, huile d'olive, citron



Foie gras de canard maison



Salade Caesar

## PETITES SALADES

**Roma**

Jambon de pays, salade fraîche, mozzarella, tomates, olives vertes, penne, huile d'olives citronnée

**Caesar**

Blanc de poulet, bacon grillé, salade fraîche, copeaux de parmesan, tomates, croûtons, sauce César

**Valley**

Salade fraîche, lardons, œuf sur le plat, comté, tomates, vinaigrette

**Végétarienne** 

Salade fraîche, tomates, chèvre, comté, vinaigrette

 Plat végétarien



# LA BRASSERIE



Welsh Royal

**À volonté**  
Avec vos plats Brasserie et Steakhouse

**Nos garnitures :** Haricots Verts, Pomme au four, Ratatouille, Salade, Riz, Pâtes, Frites fraîches. **Nos sauces :** Poivre, Barbecue, Roquefort, Maroilles, Échalotes, Beurre Maître d'hôtel, Béarnaise, Tartare, Pita, Crème Champignons, Moutarde, Mayonnaise, Ketchup, Burger.

## INCONTOURNABLES

- Welsh Royal** 13.90  
Cheddar fondu à la bière, jambon, pain, œuf au plat, frites fraîches
- Welsh Royal saumon** 14.90  
Cheddar fondu à la bière, saumon fumé, pain, œuf au plat, frites fraîches
- Fish `N` Chips** 13.50  
Filet de poisson frit, salade, sauce tartare, frites fraîches
- Jambon grillé** 11.90  
Épaisse tranche de jambon grillée à la plancha, salade, frites fraîches
- Filet de poulet aux champignons** 13.90  
Filet de poulet, crème champignons, salade, frites fraîches
- Tartare de saumon** 14.90  
Tartare de saumon, aneth, échalotes, oignons, câpres, huile d'olive, citron  
Accompagnée d'une pomme au four, crème ciboulette, salade
- Pavé de saumon grillé** 14.90  
Pavé de saumon grillé, riz, salade émincée, sauce béarnaise
- Assiette Norvégienne** 16.90  
Saumon (tartare, grillé et fumé), pomme au four, crevettes et salade
- Pâtes aux deux saumons** 14.50  
Pâtes, saumon frais et fumé, crème, persil, ciboulette, estragon
- Pâtes carbonara** 11.90  
Pâtes, crème, lardons
- Pâtes aux 3 Fromages** 11.90  
Pâtes, crème (Roquefort, Mascarpone, Chèvre), gratinées au cheddar



Fish `N` Chips

## Plat du Jour + 1 Espresso

Supplément Café Gourmand +3€

Le midi, du lundi au Vendredi, hors jours fériés, limité au nombre de plats du jour disponibles.

9.90

Plat végétarien

## SALADES

- Californienne** 14.90  
Salade fraîche, tomates, suprême d'agrumes, saumon fumé, crevettes, pomme et raisins
- Chèvre chaud au miel** 14.90 **Disponible sans lardons**  
Salade fraîche, tomates, lardons, pommes, raisins secs, deux toasts de chèvre chaud aux oignons et au miel, vinaigrette
- Valley** 13.90  
Salade fraîche, lardons, œuf sur le plat, comté, tomates, vinaigrette
- Végétarienne** 12.90  
Salade fraîche, tomates, chèvre, comté, vinaigrette
- Peppered Steak** 14.90  
Steak haché frais 180g grillé sur salade fraîche, oignons, tomates, champignons, estragon et sauce crème ciboulette
- Roma** 14.50  
Jambon de pays, salade fraîche, mozzarella, tomates, olives vertes, penne et huile d'olive citronnée
- Caesar** 14.50  
Blanc de poulet, bacon grillé, salade fraîche, copeaux de parmesan, tomates, croûtons et sauce César
- South West** 14.90  
Magret de canard, foie gras de canard maison mi-cuit, salade fraîche, copeaux de parmesan, morceaux de pomme, tomates, noix, vinaigrette

Californienne

## CROQUES

- Croque Monsieur** 11.90  
Pain croustillant, jambon, gruyère râpé, beurre, béchamel
- Croque Madame** 12.30  
Pain croustillant, jambon, gruyère râpé, beurre, béchamel, œuf cheval
- Croque Burger** 12.50  
Pain croustillant, steak haché, beurre, béchamel, cheddar rouge, sauce burger
- Croque Saumon** 13.90  
Pain croustillant, saumon fumé, béchamel, crème ciboulette, citron
- Croque Chèvre** 12.90  
Pain croustillant, chèvre, lardons, gruyère râpé, beurre, béchamel
- Croque South West** 14.90  
Pain croustillant, magret, foie gras maison, gruyère râpé, beurre, béchamel
- Croque Poulet** 12.90  
Pain croustillant, poulet, curry, jambon de pays, gruyère râpé, beurre, béchamel
- Croque Maroilles** 13.40  
Pain croustillant, maroilles, lardons, gruyère râpé, beurre, béchamel

Servis avec salade, supplément Frites gratuit sur demande



Croque Monsieur

## MENUS

### EXPRESS PLAT + BOISSON 12.90

au choix

lundi au vendredi, hors jours fériés de 11H à 14H30

Steak à cheval • Fish `N` chips  
Pâtes aux 3 Fromages • Pâtes Carbonara  
Jambon Grillé • Salade végétarienne

Coca Cola Classic, Light, Zero 33cl . Sprite 33cl . Fuze Tea Pêche 20cl  
Schweppes Indian Tonic, Agrum' 25cl . Orangina 25cl  
Fanta Orange, Citron 33cl . Vittel 25cl . Perrier 33cl  
Pampryl Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate 25cl  
Heineken Pression 25cl . Vin Les Cayolles Rouge, Blanc, Rosé 12cl  
+4€ pour un 50cl Les Cayolles . +1.9€ pour une Affligem Blonde 25cl

### KIDS PLAT + DESSERT + BOISSON 7.90

au choix

jusqu'à 10 ans, de 11H à 14H30 et de 18H à 22H

Steak haché frais 180g • Nuggets  
Saucisse • Jambon  
Frites fraîches sauce mayonnaise ou ketchup

Salade de fruits • Coupe glacée (2 boules)  
Mousse au chocolat (Noir ou Blanc) • Crêpe au sucre  
Fromage blanc (Sucré, Fruits rouges ou Mangue)

+3€ pour tout autre dessert à la carte

Coca Cola Classic 25cl . Limonade 25cl . Fuze Tea Pêche 20cl  
Orangina 25cl . Oasis Tropical 25cl . Vittel 25cl  
Pampryl Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate 25cl

### CLASSIC ENTRÉE OU DESSERT PLAT + BOISSON 16.90

au choix

de 11H à 14H30 et de 18H à 22H

Os à moelle grillés • Toasts de chèvre chaud au miel  
Tomates Mozzarella • Petite salade végétarienne

Steak à cheval • Classic Burger • Welsh Royal  
Pâtes Carbonara • Pâtes aux 3 Fromages  
Salade Valley • Jambon grillé

Crème brûlée • Salade de fruits  
Coupe glacée (2 boules)  
Mousse au chocolat (Noir ou Blanc)  
Panna cotta (Fruits rouges ou Mangue)  
Fromage blanc (Sucré, Fruits rouges ou Mangue)

+3€ pour tout autre dessert à la carte

Coca Cola Classic, Light, Zero 33cl . Sprite 33cl . Fuze Tea Pêche 20cl  
Schweppes Indian Tonic, Agrum' 25cl . Orangina 25cl  
Fanta Orange, Citron 33cl . Vittel 25cl . Perrier 33cl  
Pampryl Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate 25cl  
Heineken Pression 25cl . Vin Les Cayolles Rouge, Blanc, Rosé 12cl  
+4€ pour un 50cl Les Cayolles . +1.9€ pour une Affligem Blonde 25cl

### PREMIUM ENTRÉE + DESSERT PLAT + BOISSON 19.90

au choix

de 11H à 14H30 et de 18H à 22H

Os à moelle grillés • Toasts de chèvre chaud au miel  
Tomates Mozzarella • Petite salade végétarienne

Steak à cheval • Classic Burger • Welsh Royal  
Pâtes Carbonara • Pâtes aux 3 Fromages  
Salade Valley • Jambon grillé

Crème brûlée • Salade de fruits  
Coupe glacée (2 boules)  
Mousse au chocolat (Noir ou Blanc)  
Panna cotta (Fruits rouges ou Mangue)  
Fromage blanc (Sucré, Fruits rouges ou Mangue)

+3€ pour tout autre dessert à la carte

Coca Cola Classic, Light, Zero 33cl . Sprite 33cl . Fuze Tea Pêche 20cl  
Schweppes Indian Tonic, Agrum' 25cl . Orangina 25cl  
Fanta Orange, Citron 33cl . Vittel 25cl . Perrier 33cl  
Pampryl Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate 25cl  
Heineken Pression 25cl . Vin Les Cayolles Rouge, Blanc, Rosé 12cl  
+4€ pour un 50cl Les Cayolles . +1.9€ pour une Affligem Blonde 25cl



# STEAKHOUSE

À volonté

Avec vos plats Brasserie et Steakhouse

**Nos garnitures :** Haricots Verts, Pomme au four, Ratatouille, Salade, Riz, Pâtes, Frites fraîches. **Nos sauces :** Poivre, Barbecue, Roquefort, Maroilles, Échalotes, Beurre Maître d'hôtel, Béarnaise, Tartare, Pita, Crème Champignons, Moutarde, Mayonnaise, Ketchup, Burger.

## NOS VIANDES

**Votre cuisson** Bleue, saignante, à point ou bien cuite **N'hésitez pas à nous prévenir si votre cuisson ne vous convient pas.**

<b>Onglet de bœuf</b> 200g <i>Pièce de bœuf goûteuse et persillée</i>	14.90	<b>Entrecôte Black Angus</b> 250g	25.90
<b>Faux-filet</b> 250g <i>Pièce de bœuf moelleuse et juteuse</i>	16.90	<b>T-Bones Black Angus</b> 350g	29.90
<b>Steak à cheval</b> 180g <i>Steak haché frais coiffé d'un œuf au plat</i>	12.50		
<b>Pavé de cœur de Rumsteck</b> 200g <i>Pièce de bœuf peu grasse et très savoureuse</i>	16.40		
<b>Brochette Mixte</b> <i>Une sélection de pièces du boucher</i>	15.90	<b>Entrecôte Wagyu Bœuf de Kobé</b> 200g	35.90
<b>BBQ Ribs</b> 700g <i>Travers de porc caramélisés à la sauce BBQ</i>	14.90		
<b>Entrecôte</b> 220g <i>Pièce de bœuf goûteuse et persillée</i>	16.90		
<b>Entrecôte</b> 300g <i>Pièce de bœuf goûteuse et persillée</i>	19.90		
<b>Côte de bœuf</b> 350g <i>Pièce de bœuf fondante et goûteuse</i>	23.90		
<b>Côte à l'Os 2 personnes</b> 800g <i>Très belle pièce de bœuf fondante et goûteuse</i>	44.90		
<b>à partager, servie sur planche</b>			
<b>Carpaccio de bœuf</b> 180g <i>Assiette de fines tranches de bœuf marinées, garnie d'huile d'olive, basilic et parmesan</i>	14.90		
<b>Tartare classique Cru ou Poêlé</b> 180g <i>Bœuf à déguster cru ou en aller-retour <b>Préparé ou Non préparé</b></i>	14.50		
<b>Filet Américain</b> 180g <i>Préparé, sauce Américaine</i>	13.90		

**ANGUS ENTRÉE + ANGUS + DESSERT 39.90**

au choix de 11H à 14H30 et de 18H à 22H

**Os à moelle grillés • Toasts de chèvre chaud au miel  
Tomates Mozzarella • Petite salade végétarienne**

---

**Entrecôte Black Angus 250g ou T-Bones Black Angus 350g**

**+5€ pour déguster l'entrecôte Wagyu**

**Dessert à la carte**

T-Bones Black Angus 350g

Nos viandes sont d'une grande qualité. Leurs origines sont affichées en salle.  
\*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.



AJOUTEZ 1, 2, 3 STEAKS OU +

+ **2.90**

supplément steak 180g

DANS TOUS NOS BURGERS

## BURGERS

Servis avec frites fraîches et sauces à volonté

<b>Classic Burger</b> sauce Burger 180g <i>Steak haché de bœuf frais 180g, salade, tomates, cornichons aigres-doux, oignons rouges, cheddar</i>	12.50
<b>Chicken Mozza</b> sauce Pita 180g <i>Filet de poulet, salade, tomates, mozzarella, oignons frais, cheddar</i>	14.60
<b>Cheese Burger</b> sauce Burger 180g <i>Steak haché de bœuf frais 180g, salade, tomates, oignons rouges, cornichons aigres-doux, cheddar, mozzarella</i>	13.90
<b>French Burger</b> sauce Burger 180g <i>Steak haché de bœuf frais 180g, salade, tomates, oignons rouges, bleu, fromage de chèvre</i>	14.90
<b>Ch'ti Burger</b> sauce Maroilles 180g <i>Steak haché de bœuf frais 180g, salade, oignons rouges, maroilles</i>	14.90
<b>Spicy Burger</b> sauce Pimenté 180g <i>Steak haché de bœuf frais 180g, bacon, tortillas, salade, tomates, oignons rouges, poivrons rouges, cheddar, guacamole</i>	14.60
<b>Fish Burger</b> sauce Tartare 180g <i>Filet de poisson frit, salade, tomates, oignons rouges, cheddar</i>	16.90
<b>Foie Gras</b> sauce Foie Gras 180g <i>Steak haché de bœuf frais 180g, foie gras maison, salade, confiture d'oignons</i>	14.90
<b>British Burger</b> sauce BBQ 180g <i>Steak haché de bœuf frais 180g, bacon, galette de pomme de terre, salade, tomates, oignons frits, cheddar</i>	13.90
<b>BBQ Burger</b> sauce BBQ 180g <i>Steak haché de bœuf frais 180g, bacon, salade, tomates, oignons frits, cheddar</i>	12.50
<b>Veggie Burger</b> sauce Burger 180g  <i>Galette de pomme de terre, salade, tomates, oignons rouges, cheddar, mozzarella</i>	

 Plat végétarien

## HOT DOGS

Servis avec frites fraîches et sauces à volonté

<b>American Dog</b> <i>Saucisse de porc grillé, cornichons, moutarde, ketchup, mayonnaise, frites fraîches</i>	12.50
<b>Chili Cheese Dog</b> <i>Saucisse de porc grillé, Chili con carne, gratiné au Cheddar, frites fraîches</i>	13.90
<b>Spicy Dog</b> <i>Saucisse de porc grillé, Guacamole, sauce Spicy, gratiné au Cheddar, parsemé de nachos, frites fraîches</i>	14.90



Spicy Dog



## GOURMAND

Nos gourmands sont accompagnés de trois délicieuses mignardises du moment.

<b>Le café gourmand</b>	5.90
<b>Le déca gourmand</b>	5.90
<b>Le thé gourmand</b>	6.50
<b>Le chocolat gourmand</b>	6.50
<b>Irish Coffee Gourmand</b>	10.90

ou au choix Jamaïcain, Italian, French, Russian Coffee



Café Viennois

Cappuccino

Café gourmand

## DESSERTS

**Supplément Glace +1,50€**

ajoutez une boule de glace au choix dans votre dessert

<b>Moelleux tout chocolat</b>	5.90
<i>Moelleux riche en chocolat noir, glace Vanille et chantilly</i>	
<b>Croquant Crème Citron</b>	5.90
<i>Crème citron sur lit de fromage blanc et croquant aux amandes</i>	
<b>Ch'tiramisu</b>	5.90
<i>Couches alternées de Spéculoos imbibés de café, d'amaretto et crème de mascarpone</i>	
<b>Brownie</b>	6.50
<i>Un Brownie au cœur moelleux, glace Vanille et chantilly</i>	
<b>Brioche perdue</b>	6.50
<i>Brioche au beurre et à la crème légèrement caramélisée, glace Chocolat blanc, chocolat chaud et chantilly</i>	
<b>Panna cotta</b>	5.50
<i>Fruits rouges ou Mangue</i>	
<b>Salade de fruits</b>	5.50
<b>Tarte Tatin</b>	6.50
<i>De beaux morceaux épais de pommes, glace vanille et chantilly</i>	
<b>Crème Brûlée</b>	5.50
<b>Crème Brûlée Menthe Framboise</b>	5.50
<b>Mousse au chocolat Noir</b>	5.50
<b>Mousse au chocolat Blanc</b>	5.50
<i>Coulis de framboise</i>	
<b>Gaufre</b>	5.50
<i>Sucre, cassonade, chocolat chaud ou Nutella</i>	
<b>Queen Gaufre</b>	6.50
<i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Crêpe</b>	5.50
<i>Sucre, cassonade, chocolat chaud ou Nutella</i>	
<b>Queen Crêpe</b>	6.50
<i>Glace Vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Banana Crêpe</b>	6.90
<i>Glace Vanille, banane, chocolat chaud, chantilly</i>	

## COFFEE

**Emportez votre boisson chaude sans supplément**

<b>Espresso, Décaféiné</b>	<b>LAU AZZA</b>	1.90
<b>Allongé</b>		2.00
<b>Crème ou Décaféiné crème</b>		2.20
<b>Double Espresso ou Décaféiné</b>		3.40
<b>Grand crème ou Décaféiné crème</b>		3.60
<b>Cappuccino</b>	<i>Recette traditionnelle avec mousse de lait</i>	3.60
<b>Cappuccino Glacé</b>	<i>Espresso, lait froid, sucre, glace café, crème fouettée, cacao</i>	4.50
<b>Latte Macchiato</b>	<i>Espresso, lait chaud, sucre de canne, mousse de lait</i>	3.90
<b>Caramel Macchiato</b>	<i>Espresso, lait chaud, sirop caramel, mousse de lait</i>	3.90
<b>Café Viennois</b>	<i>Maxi café et chantilly</i>	3.90
<b>Mocha</b>	<i>Café, chocolat chaud, chantilly</i>	3.90
<b>Chocolat chaud</b>		3.40
<b>Chocolat Viennois</b>	<i>Maxi chocolat et chantilly</i>	3.90
<b>Thé</b>		2.60
<i>Darjeeling, Earl Grey, Vert Menthe, Citrus, Caramel, Vert Oriental, Vanille, Goût Russe ou 4 fruits rouges</i>		
<b>Infusion</b>		2.60
<i>Tilleul, Verveine ou Camomille</i>		

**Supplément Sirop +0,60€**

Pop-corn, Caramel, Chocolat, Noisette ou Vanille



Banana Crêpe

## MILK-SHAKES

<b>Milk Shake</b>	6.00
<i>Choisissez 3 boules de Glace ou Sorbets pour composer votre Milk-Shake personnalisé</i>	
<b>Supplément Chantilly</b>	0.60
<b>Classic Fraise</b>	5.60
<b>Classic Vanille</b>	5.60
<b>Classic Chocolat</b>	5.60
<b>U.S.A.</b>	6.50
<i>Glace Vanille, Beurre de cacahuètes, sirop de chocolat, chantilly</i>	
<b>Mister Brown</b>	6.50
<i>Glace chocolat noir, Brownie, chantilly</i>	
<b>N' Banana</b>	6.50
<i>Glace Vanille, Banane, Nutella, chantilly</i>	
<b>Barbe à Papa</b>	6.00
<i>Glace Barbe à Papa</i>	
<b>Vanille Nutella</b>	6.20
<i>Glace Vanille, Nutella, chantilly</i>	
<b>Coco</b>	6.00
<i>Sorbet Noix de Coco</i>	
<b>Passion</b>	6.00
<i>Sorbet Fruit de la passion</i>	

## GLACES

<b>Mrs. White</b>	5.90
<i>Deux boules Vanille, une boule Straciatella, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Maxi Coffee</b>	6.50
<i>Une boule Café, une boule Nougat, une boule Chocolat noir, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>U.S. Max</b>	6.90
<i>Une boule Vanille, une boule Noisettes, une boule Chocolat noir, morceaux de Brownie, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Ch'ti Time</b>	6.90
<i>Une boule Vanille, une boule de Caramel Beurre salé, une boule Spéculoos, morceaux de Spéculoos, coulis de caramel, chantilly</i>	
<b>Café Liégeois</b>	6.90
<i>Trois boules Café, un café espresso, chantilly</i>	
<b>Mrs. Pink</b>	5.90
<i>Deux boules Fraise, une boule Vanille, coulis de framboises, chantilly</i>	
<b>Banana Split</b>	6.90
<i>Une boule Fraise, une boule Vanille, une boule Chocolat noir, Banane, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Mrs. Green</b>	5.90
<i>Une boule Pistache, une boule Menthe Chocolat, une boule Vanille, coulis de caramel, chantilly</i>	
<b>N' Fresh</b>	5.50
<i>Une boule de sorbet Citron Vert, une boule sorbet Fruit de la passion, une boule sorbet Framboise, coulis de mangue</i>	
<b>Chocolat Liégeois</b>	5.90
<i>Trois boules Chocolat noir, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Dame Blanche</b>	5.90
<i>Trois boules Vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Colonel</b>	7.50
<i>Deux boules de sorbet Citron Vert, Vodka</i>	
<b>Iceberg</b>	7.50
<i>Deux boules Menthe Chocolat, Get 27</i>	

Banana Split

Ch'ti Time

**Votre glace**

Composez votre coupe

<b>2 Boules</b>	3.50
<b>3 Boules</b>	5.00
<b>4 Boules</b>	6.50
<i>Au choix: Vanille . Noisettes . Fraise . Chocolat noir . Chocolat blanc . Pistache . Nougat de Montélimar . Café . Caramel beurre salé . Straciatella . Spéculoos . Menthe Chocolat . Barbe à Papa</i>	
<i>Sorbets: Citron vert . Framboise . Melon . Noix de coco . Fruit de la Passion</i>	

**Garniture supplémentaire +0,60€**

chantilly, morceaux de Spéculoos coulis (chocolat chaud, framboise, caramel, mangue)

## DIGESTIFS

<b>French Coffee</b>	7.90
<i>Café, Cognac, Chantilly, Sucre de canne</i>	
<b>Italian Coffee</b>	7.90
<i>Café, Amaretto, Chantilly, Sucre de canne</i>	
<b>Irish Coffee</b>	7.90
<i>Café, Whisky, Chantilly, Sucre de canne</i>	
<b>Jamaïcain Coffee</b>	7.90
<i>Café, Rhum, Chantilly, Sucre de canne</i>	
<b>Russian Coffee</b>	7.90
<i>Café, Vodka, Chantilly, Sucre de canne</i>	
<b>Get27 ou Get31 4cl</b>	6.90
<b>Amaretto 4cl</b>	6.90
<b>Limoncello 4cl</b>	6.90
<b>Bailey's 4cl</b>	6.90
<b>Cognac 4cl</b>	6.90
<b>Calvados 4cl</b>	6.90
<b>Poire Williams 4cl</b>	6.90

WiFi GRATUIT: SE CONNECTER À COCA-COLA & OUVRIR VOTRE NAVIGATEUR

# STEAK N COFFEE

## PROGRAMME FIDELITE

Téléchargez l'application **FidMe** 10 Tampons = 10€ Offert



Confiez-nous votre événement, apéritif dînatoire, anniversaire ... Nous vous proposerons des offres adaptées. Dès 10 personnes, sur réservation, nous réalisons votre gâteau d'anniversaire.

RECEVEZ NOS OFFRES EN NOUS SUIVANT SUR STEAKNCOFFEE.COM/PROMOS, FACEBOOK OU INSTAGRAM



### OFFRE CINEMA

la place de  
cinéma à 6,95€\*1



### REMISE CINEMA

-10%  
sur l'addition\*2



### ANNIVERSAIRE

votre  
dessert offert\*3



### LASER GAME

-10% sur l'addition  
ou -10% sur la place LGE\*4

\*1. Offre non cumulable, valable pour tout repas consommé dans la journée. \*2. Offre non cumulable, valable sur présentation du ticket de cinéma en date du jour du repas, pour tout plat consommé dans la journée. \*3. Offre non cumulable, valable sur présentation de votre carte d'identité, pour une addition supérieure à 15€. \*4. Offre non cumulable, valable sur présentation du ticket de Laser Game en date du jour du repas. Pour bénéficier de -10% sur votre place Laser Game, présentez votre ticket de caisse Steak N Coffee en date du jour de la partie.



N'hésitez pas à vous adresser directement à notre équipe si vous n'êtes pas satisfait.

Votre satisfaction est notre priorité, si votre demande n'a pas été solutionnée lors de votre visite contactez: [satisfaction@steakncoffee.com](mailto:satisfaction@steakncoffee.com)

Après avoir saisi le service satisfaction et à défaut de réponse satisfaisante dans un délai d'un mois, vous pouvez saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées et modalités de saisine sont disponibles sur son site: [www.mtv.travel](http://www.mtv.travel)