

# **MENU**

**SMASH BURGERS** 



Burger Formule

4 €

ENTRÉES	
<b>Velouté de Potimarron</b> Oignons confits, Châtaignes, Huile de noisette & Kasha po	7€
<b>Œufs mayonnaise</b> Curcuma / Gingembre / Sriracha, Œufs de truite, Servis avec une salade mélangée	6€
PLATS	
Tentacule de Poulpe grillée Riz Vénéré, Espuma au chorizo Ibérique, Fenouil croquant	22€
Poulet pressé  Mayonnaise aux herbes, Poireaux grillés, Crémeux champignons & Shiitake	16 €
Saucisse de Toulouse Purée Pommes de terre / Panais, Jus brun, Noisettes, Oignons grelots confits	15 €
Gnocchis de patate douce Beurre de sauge, Champignons bruns, Parmesan	16 €
Jarret de veau braisé Sauce Gremolata à la pistache, Polenta crémeuse & Potimarron	18 €
DESSERTS	
Cake du Piémont Ricotta, Noisettes & Sauce chocolat	7,50 €
Poire façon "Banoffee"  Base croustillante, Confiture de lait, Poires fondantes, Chantilly & Cacao	6€
<b>Dôme marrons-agrumes</b> Moelleux orange, Ganache marron, Marron confit & Marmelade d'agrumes	6,5€
Pot de Glace artisanale Vanille, Chocolat, Barbe à Papa, Fraise, Caramel (Pot de 120	<b>4 €</b> Oml)

OMAON BONGENO	burger	Torridic
Smash Cheese	12 €	16 €
Steak smashé, Double cheddar maturé, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde		
Smash Cheese Bacon Steak smashé, Double cheddar maturé, Bacon grillé, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde	13 €	16 €
Smash Ever	13 €	16 €
Steak smashé, Double cheddar maturé, Pickles, Salad Oignons, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)	e,	
Smash Raclette	14 €	17 €
Steak smashé, Raclette IGP, Oignons fondants, Bacon, Mesclun, Ketchup, Moutarde		
Burger Végétarien	14 €	17 €
Butternut, Champignons sautés, Mozzarella, Roquette Oignons frits, Mayonnaise, Sauce verte	э,	
Burger Poulet Frit	15 €	18 €
Poulet Kaarage, Cheddar maturé, Mayonnaise épicée, Choux blanc, Jeunes pousses		
Pulled Pork Burger	14 €	17 €
Effiloché de porc, Double cheddar maturé, Patate do Pickles de choux rouge, Oignons frits, Sauce BBQ	uce,	
Mega Smash Cheese Bacon	17 €	20 €
Double steak (250 gr.), Triple cheddar maturé, Trip bacon, Oignon, Ketchup, Moutarde	le	
Mega Smash Ever	17 €	20 €
Double steak haché (250 gr.), Triple cheddar maturé, Oignons, Salade, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » ma		
FORMULE		
Burger + Accompagnement		
CLIDDI ÉMENTS		

#### **MENU ENFANT**

Jusqu'à 10 ans



Sirop à l'eau +

13 €

#### Steak haché

Pommes de terre grenaille et légumes du moment

OU

#### **Croque Monsieur:**

Jambon blanc, mascarpone, comté affiné, pommes de terre grenaille, légumes du moment

Pot de glace au choix

## **SUPPLÉMENTS**

Viande 3,00 €, Bacon 1.20 €, Raclette 1.20€, Cheddar 1.20 €, Butternut 2,00 €

#### **ACCOMPAGNEMENTS**

Pommes de terre grenaille

Sauce aux herbes

Salade de saison

Légumes du moment

Coleslaw



#### LE BREAKDANSE

## **VINS**



BLANC	Verre 20 cl	Bouteille 75 cl	ROUGE Verre Bou	ıteille
Bugey Les Côtes Yves	6€	24 €	Côte du Rhône 6 € 2	4€
Duport AOP Bio, IGP Pays d'OC (fruité sec)		240	Bio Fond Croze, Puissant, tannique, notes de fruits noirs, réglisse et cuir	
Les Dames Blanches du Sud	9€	30 €	Monthelie 1er Cru "Sur la Velle" 7	0 €
Domaine Grangeneuve AOP Grignan les Adhémar (floral, fruité, frais)			Domaine Serrigny (complexe, fruits rouges confiturés, cuire)	
Chablis 1er Cru "Beauroy"		60 €	Mas Onesime, Aop Faugères 5,50 € 2.  Léger, tannique, acidulé, notes de fruits rouges, chocolat, chêne	2€
Domaine Hamelin (fleur blanches, frais			Vacqueyras Novae 3	5€
complexe)			Famille Gilly, Puissant, tannique, notes de fruits noirs	
Côteaux du Lyonnais Vin Biologique 2021 Hircus, Le Bouc & la Treille		25 €	Saint-Joseph 9 € 36 Simon Roche, cuvée ("Serine" = syrah originelle), Puissant, acide, notes de , confiture, mûres	0€
			Beaujolais 2021 Maison 2	4 €
ROSÉ			Le Nid - Moulin à Vent Vignoble à Romanèche-Thorins (fruits noirs et épices)	
Favori IGP Méditerranée Bio	7€	27 €	Brouilly Les Survivants, Yohan Savoye, léger, souple, Une merveille! Vin Nature	5€
Pet-Nat Rosé Bio Le Bouc & la Treille, Pétillant naturel de Gamay		22€		

## **CHAMPAGNE**

### Champagne Besserat de 50 € Bellefon Bleu Brut

Cépage Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay

L'abus d'alcool est dangeureux pour la santé



#### LE BREAKDANSE



## **BOISSONS**

6,50 € / 33 cl

## **BIÈRES**

### **BIÈRES BOUTEILLE**

**Bière Georges Blonde Princess** 

Pale Ale 5,4	
Bière Blanche du Mont Blanc 4,7°	7 € / 33 cl
Bière Georges IPA 5,5°	7 € / 33 cl
Bières Meteor Triple 8°	7 € / 33 cl
Bière Meteor Cerise 5,5°	7 € / 33 cl
Bières Meteor sans alcool 0%	6,50 € / 33 cl
Cidre Brut : Topa 6°	6 € / 33 cl

#### **BIÈRES PRESSION**

Meteor Blonde 5°	4€ / 25 cl 6,50 € / 50 cl
Meteor White IPA 5°	4,50 € / 25 cl 7 € / 50 cl
Monaco	4 € / 25 cl 6,50 € / 50 cl

### **LIQUEURS**

Ricard	3	3,50 € / 4 cl
Génépi à l'ancienne, Mais	son Routin	6 € / 4 cl 8 € / 4 cl
Liqueur Abbaye d'Eygue Mandarine	belle	0 0 7 1 0.
Eau de vie de Poire Willia	ms,	7 € / 4 cl
Vedrenne		8 € / 4 cl
Chartreuse Classique Ve	rte	8 € / 4 cl
Whisky Tokinoka		8 € / 4 cl
Cognac		•
SOFT		
Jus Bio Tomate, Abricot, Pomme		4 € / 25 cl
San Pellegrino	3,50 € / 50 0	cl - 6 € / 1L
Evian	3,50 € / 50	cl - 6 € / 1L
Perrier		4 € / 33 cl
Limonade Bio : Brasseri	eSavoyards	4 €
Citron Vert, Nature		4 € / 33 cl
Coca Cola		4 € / 33 cl
Cola Cola Zéro Ginger Beer		4 € / 20 cl
J931 D001		4 € / ZU CI

## **BOISSONS CHAUDES**

Eyguebelle: Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Framboise

Mate, Green tea (Gingembre), Blacktea(Citron)

Café Malongo	2€
Espresso, Double, Allongé, Décaféiné	
Thé. Infusion. Chocolat chaud	3,50 €

4 € / 33 cl

2€

Thé: Rooibos, Vert jasmin, Vert menthe,

Earl Grey, Ceylan

ChariTea

Sirop à l'eau

Infusion: Verveine, Camomille

Supplément Lait:1€