

# LET'S HAVE A DRINK!

## \* BOISSONS CHAUDES

- ESPRESSO/DÉCA/ALLONGÉ 1,5€
- CHOCOLAT CHAUD -CACAO BIO- 3,8€
- CAFÉ CRÈME / CAPPUCCINO 3,5€
- THÉ & INFUSION DAMMAN 4€
- CAFÉ ET CHOCOLAT VIENNOIS 4,5€
- CAFÉ ET THÉ FRAPPÉ 4€

## \* JUS PRESSÉS 4,5€

- ORANGE, CITRON, POMME
- PAMPLEMOUSSE, CAROTTE

## \* THÉS GLACÉS 4€

- PEACHES : THÉ DARJEELING DAMMAN,  
SIROP DE PECHÉ, JUS DE CITRON, MENTHE
- BJÖRK : THÉ SENCHA DAMMAN, CONCOMBRE,  
JUS DE CITRON VERT
- KATY "BERRY" : THÉ FRUITS ROUGES DAMMAN,  
SIROP DE CERISE, JUS DE CITRON

## \* BIÈRES PRESSION & CIDRES BOUTEILLE

- SUPP PICON 1€-
- GROLSCH BLONDE
- WEISSEN BLANCHE
- DEMI- 3€PINTE- 5,5€ - PICHET 1L- 11€
- YAKIMA RED
- MEANTIME IPA
- SAINT STEFANUS
- DEMI- 4,5€ PINTE- 8,5€ PICHET 1L- 16€
- CIDRE -BOUTEILLE 33CL-
- APPIE BRUT / APPIE POIRÉ 5€

## \* SOFTS

- JUS & NECTAR -VERRE 25CL- 2,5€
- SIROP À L'EAU 2€
- DIABOLO 2,5€
- GAMME CHARITEA / LEMONAID 4€
- CANETTE -33 CL- 3€
- COCA-COLA, SPRITE, FANTA, FUZETEA, PERRIER
- RED BULL / CLUB MATE / APPLÉTISER 4,5€

## \* CITRONNADE MAISON 3€

## \* MÉLANGES 5€

- FRAICHEUR : PAMPLEMOUSSE, ANANAS, BASILIC
- DOUCEUR : BANANE, KIWI, LAIT D'AMANDE
- VITALITÉ : ORANGE, CAROTTE, GINGEMBRE
- RÉSISTANCE : POMME, CELERI, MENTHE

## \* VINS

- ROUGE/BLANC/ROSÉ -VERRE 12,5CL- 4€
- KIR -VERRE 12,5CL- 4,5€
- VIN BOUTEILLE 22€

## \* VINS DU MOMENT 31€

- LA QUILLE - GRAVES - 2016 -
- XAVIER ET CAROLINE PERROMAT

## STEFANAGO PAVIA BIANCO -

IGP BIANCO - 2016 - PROVINCIA DI PAVIA

## \* CHAMPAGNE & PROSECCO

- FLUTE PANNIER -10CL- 11€
- BOUTEILLE PANNIER -75CL- 64€
- COUPE PROSECCO -10CL- 5,5€
- BOUTEILLE PROSECCO -75CL- 35€

# À TABLE!

## ENTRÉES 5€

- \* SOUPE DE COURGE BUTTERNUT INFUSÉE À LA SAUGE ET AU FOIN, CRÈME CRUE
- \* MONOCHROME DE CÉLERI: BONBON, PURÉE, CHIPS
- \* POIREAUX FONDANTS, CHORIZO IBÉRIQUE & RICOTTA
- \* BOL DE FRITES DE POMMES DE TERRE MAISON SAUCE KETCHUP / PIQUILLOS

## PLATS 10,8€

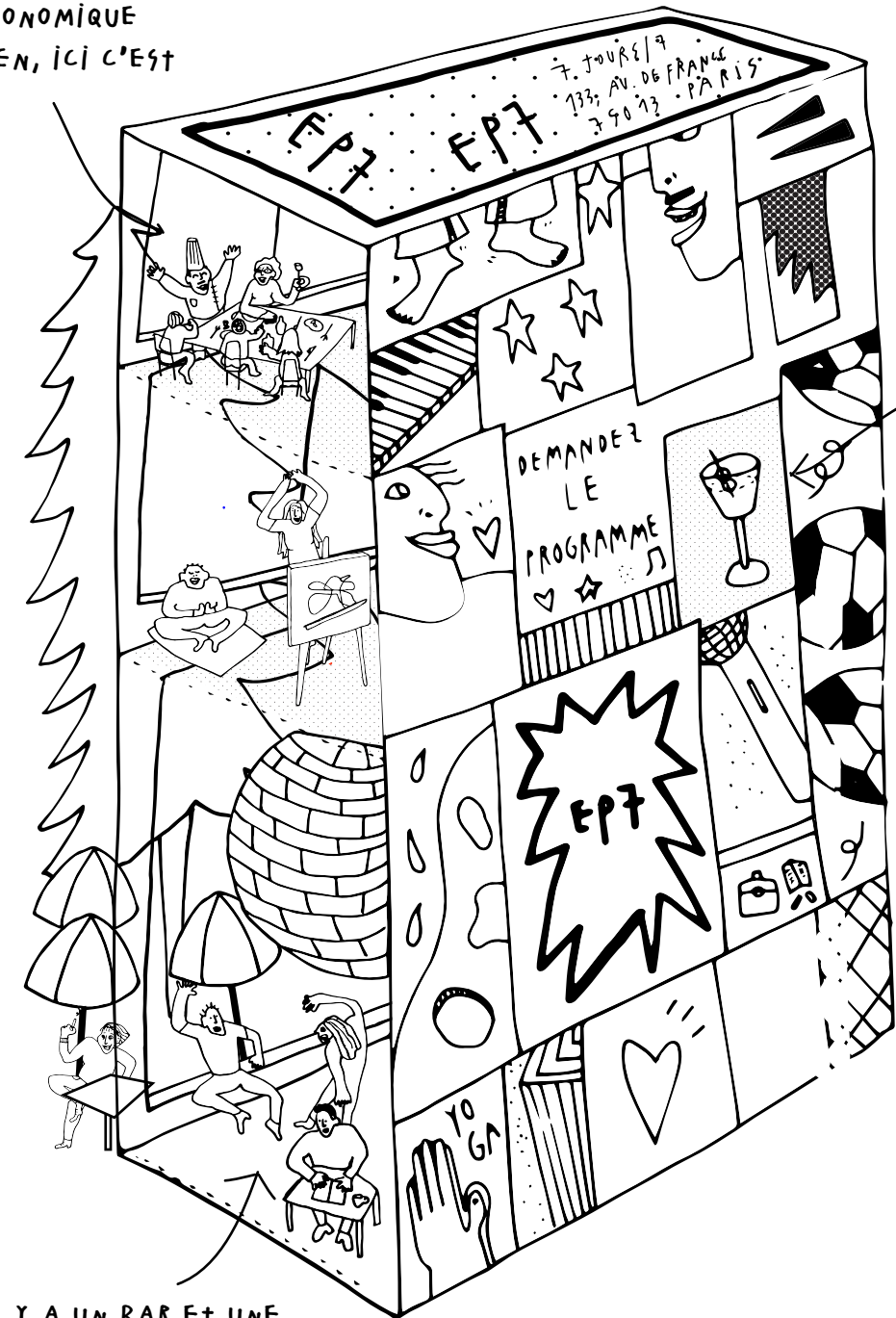
- \* POULET JAUNE DU GÂTINAIS, PURÉE DE POMME DE TERRE LÉGÈRE, OIGNONS ROTIS ET SON JUS
- \* POKE BOWL AUX LÉGUMES PRINTANIERS, SAUCE AIGRE DOUCE
- \* BURGER BOEUF, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR AFFINÉ & OIGNONS DOUX CONFITS & CORIANDRE FRAÎCHE, SAUCE MIÏSO MIRIN CURRY JAUNE ( OPTION BURGER VÉGÉTARIEN)

## DESSERTS 4€

- \* RIZ AU LAIT DE GRAND MÈRE SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ
- \* BANANA BREAD, MOUSSE CARAMEL BEURRE SALÉ & NOIX DE PÉCAN TORRÉFIÉES
- \* YAOURT FERMIER AUX FRUITS DU DOMAINE DE BEAULIEU (BIO)

# CARTE DU MIDI

MIDI ET SOIR, VENEZ DÉCOUVRIR  
LA CUISINE BISTRONOMIQUE  
D'ANIMAL KITCHEN, ICI C'EST  
LE TOP DE L'EPT!



AU RDC, IL Y A UN BAR ET UNE  
SUPER BONNE CANTINE, QUI SE  
TRANSFORMENT EN CLUB QUAND  
LE SOLEIL SE COUCHE

MENU ENFANT -  
STEACK + FRITES -  
8,00 €

PLAT + 2 CHOIX:  
-ENTRÉE OU  
DESSERT OU  
BOISSON-  
15,80 €

BURGER + FRITES  
13,80 €

PLAT + 1 CHOIX:  
-ENTRÉE OU  
DESSERT-  
13,80 €

## OFFRE APRÈS-MIDI

### PLANCHES

- CHARCUTERIE IBÉRIQUE DE LA MAISON AITANA 15€
- FROMAGE DE LA FROMAGERIE DES GONCOURT 15€
- MIXTE 18€

### DESSERTS 4€

- RIZ AU LAIT DE GRAND MÈRE SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ
- BANANA BREAD, MOUSSE CARAMEL BEURRE SALÉ & NOIX DE PÉCAN TORRÉFIÉES
- YAOURT AUX FRUITS FERMIS, DOMAINE DE BEAULIEU (CBIO)