



DU LUNDI AU VENDREDI
de 12h à 14h30 puis de 19h à 22h20

DU SAMEDI AU DIMANCHE
de 12h à 15h

NOS PLATS ET VIANDES

LE PLAT DU JOUR **12,90€**

Demandez-nous ce que les chefs vous ont préparé aujourd'hui !

LA PIÈCE DU BOUCHER **12,90€**

C'est la boucherie qui décide, accompagnée de frites fraîches maison et d'un bouquet de salade

CARPACCIO DE BOEUF **11,90€**

Fines tranches de boeuf assaisonnées, jus de citron, huile d'olive, copeaux de parmigiano reggiano AOP, olives, câpres, mesclun de salade accompagné de frites fraîches maison

LASAGNES DE LÉGUMES **11,90€**

Pâte à lasagnes, aubergines, courgettes, épinards, ail, gingembre, fromage de chèvre, crème, citron, accompagnés d'un mesclun de salade

WELSH **12,90€**

Jambon fumé, red cheddar, pain de campagne toasté, bière et moutarde, accompagnée de frites fraîches maison et d'un mesclun de salade

Supplément oeuf : 1 euro

NOS BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites fraîches maison et d'un bouquet de salade

LE BLEAU'S ART **10,90€**

Pain burger frais toasté, steak haché frais façon bouchère, mélange de jeunes pousses, tomates, émincé d'oignons rouges, pickles, red cheddar et sauce VA

EL CAPTAIN **11,90€**

Pain burger frais toasté, aiguillettes de poulet marinées, mélange de jeunes pousses, tomates, émincé d'oignons rouges, red cheddar et sauce VA

VERTICAL TOAST **11,90€**

Pain de mie maison toasté, steak haché frais façon bouchère, lard grillé, tomates, red cheddar, sauce VA «spéciale toast»

Supplément oeuf : 1 euro

LE NAMASTE **10,90€**

Pain burger frais, galette végétarienne de poids chiches et lentilles corail maison, mélange de jeunes pousses, pickles de cornichons, sauce VA

Assiette de frites fraîches maison ou salade **3,90€**

Supplément sauce cheddar ou maroilles **1,00€**

**Boeuf d'origine française*

NOS MENUS

LE MENU DU JOUR

*Plat du jour ou pièce du boucher
+ Dessert du jour ou à la carte **

15,90€

MENU SALADE

*Salade au choix
+ Dessert au choix**

14,50€

MENU BURGER

*Burger au choix,
+ Dessert au choix**

14,50€

MENU GALETTE

*Galette au choix
+ Dessert au choix**

10,90€

MENU P'TIT DUR

*Steak haché frais ou galette végété
Boisson : eau, sirop ou diabol
Dessert : gaufre nutella ou fromage blanc
ou fondant au chocolat*

9,90€

**Hors café gourmand*

NOS PLANCHES A PARTAGER

Planche du chef
Différente tous les soirs

9,90€

Planche mixte
Assortiment de fromages et charcuteries sélectionnées par le chef

1 personne
10€

2 personnes
15€

NOS SALADES

CÉS'ART 10,90€

Mesclun de salade, aiguillettes de poulet, lard fumé, tomates, copeaux de parmigiano reggiano AOP, œuf dur, croûtons aillés, sauce César maison

NORVEGIONI 10,90€

Penne, saumon fumé par nos soins, tomates, tagliatelles de carottes et courgettes marinées, copeaux de parmigiano reggiano AOP, sauce fromage blanc aux herbes

L'ITALIENNE 10,90€

Mesclun de salade, tomates, mozzarella di bufala campana AOP, jambon reggiano AOP, croûtons aillés et pistou maison



NOS POKE BOWLS

POKÉ SAUMON 10,90€

Riz vinaigré, dés de concombre, fèves, pousses de soja, tagliatelles de carottes, oignons rouges, émincé de choux rouges marinés, saumon fumé par nos soins, sauce soja sucrée, ail et gingembre

POKÉ VÉGÉ 10,90€

Taboulé vert, tomates, dés de concombre, tagliatelles de carottes, émincé d'oignons rouges, pois chiches, choux rouges marinés, sauce soja sucrée, ail et gingembre

LES GALETTES

LA DANOISE 8,90€

Galette maison, saumon fumé par nos soins, émincé de choux rouges marinés, tagliatelles de courgettes, mélange de jeunes pousses, tranches de tomates, sauce fromage blanc aux herbes

LA MARAÎCHÈRE 7,90€

Galette maison, choux rouges marinés, tagliatelles de courgettes, mélange de jeunes pousses, tomates, sauce fromage blanc aux herbes, noisettes torréfiées



NOS DESSERTS ET GLACES

DESSERTS DU JOUR 4,10€

Redemandez-nous ce que les chefs vous ont préparé aujourd'hui !

CAFÉ GOURMAND 6,90€

Toujours différent
(supplément cappuccino ou thé 1,00€)

TIRAMISU 4,90€

COUPE DE GLACE 3,80€

Deux boules au choix, chantilly maison (suppl. boule 0,50€)

COUPE COMPLÈTE 3,90€

Deux boules au choix, chantilly maison, nappage goût chocolat ou caramel ou fruits rouges et amandes grillées (suppl. boule 0,50€)

*Produit décongelé

NOS BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Vittel	
50cl.....	2,90€
San pèlègrino	
50cl.....	2,90€
Perrier	
50cl.....	2,90€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola, Fanta, Orangina, Ice-tea, Schweppes agrumes, Oasis	
33cl.....	2,90€
Red Bull	
25cl.....	3,50€
Powerade	
50cl.....	3,50€
Jus ou Nectar de fruits (Orange, Pomme, Poire, Abricot, Raisin, Fraise, Banane, Tomate)	
25cl.....	3,10€
Diabolo	
30cl.....	2,70€
Sirop à l'eau	
30cl.....	1,50€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	1,40€
Café allongé.....	1,50€
Double expresso.....	2,30€
Café latte.....	2,30€
Café noisette.....	1,50€
Capuccino.....	3,10€
Thé Dammann.....	2,90€
Touareg, Agrumes, Coquelicot Gourmand, Bali, 4 fruits rouges	
Chocolat chaud.....	2,90€

BIÈRES PRESSION

Hoegaarden 4,8°	
25cl.....	4,00€
50cl.....	7,00€
Lefort Triple 8,8°	
25cl.....	4,20€
50cl.....	7,10€
Anosteké 7,5°	
25cl.....	4,00€
50cl.....	7,00€
Queue de Charue 6,6°	
25cl.....	4,00€
50cl.....	7,00€
Monaco	
25cl.....	3,70€
50cl.....	6,40€
Panaché	
25cl.....	3,20€
supplément sirop.....	0,40€

BIÈRES BOUTEILLE

Cuvée des trolls	
25cl.....	4,90€
Desperados	
33cl.....	4,20€
Mort Subite Blanche	
33cl.....	4,90€
Mort Subite Kriek	
33cl.....	4,90€
Goudale	
33cl.....	4,90€
Bière de sélection locale	
33cl.....	4,90€
Bière du moment	
33cl.....	5,20€

