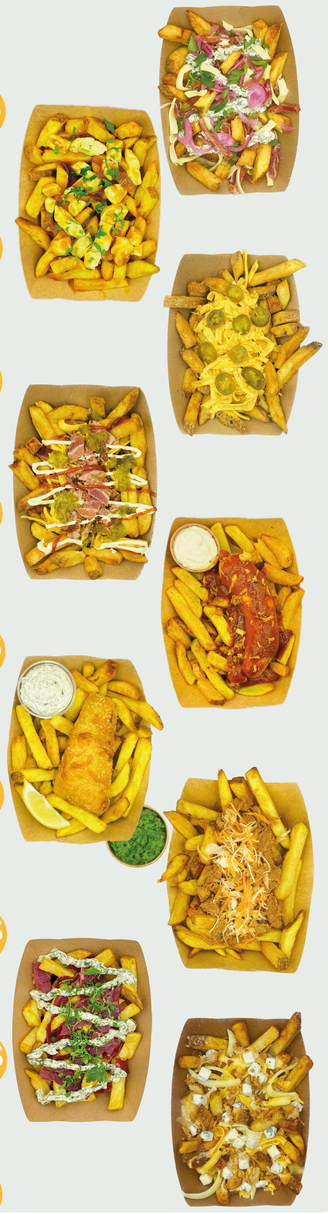
POMME BÛCHE

FRITES BELGES À LA GRAISSE DE BOEUF

LES BELLES BARQUETTES

MENU
+ Barquette au choix
+ Boisson soft

MENU XL +1€50 AVEC TON MENU
+ Coleslaw ou Salade ou Oignons rings



La Bonne Franquette
Comté, Jambon, Sauce Tartare, Sauce PB, Persil, Pickles.
10.9 SEUL — 13.3 MENU

Poutine Quebecoise
Sauce poutine à la viande, cheddar en grains, persil frais.
8.9 SEUL — 11.3 MENU

Chili Cheese
Double cheddar, épices cajun, sauce cheddar, oignons frits, jalapenos.
9.9 SEUL — 12.3 MENU

New Yorker
Bacon, cheddar & mimolette, Ketchup, Mayo, Cornichons, Oignons frits.
11.9 SEUL — 14.3 MENU

Currywurst
Saucisse allemande Bratwurst sauce currywurst, oignons frits.
DOUBLE : +2€
11.9 SEUL — 14.3 MENU

Fish & Chips
Poisson façon fish & chips Sauce Tartare, Mushy peas.
12.9 SEUL — 15.3 MENU

Pulled Pork BBQ
Porc effiloché, Épices cajun Sauce Barbecue, Coleslaw.
11.9 SEUL — 14.3 MENU

Chimichurri
Boeuf séché, persil frais, sauce Chimichurri.
11.9 SEUL — 14.3 MENU

4 fromages
Cheddar & Mimolette, comté, parmesan, roquefort, oignons frits
11.9 SEUL — 14.3 MENU

À CÔTÉ

Oignons rings x6 — 2,50 € (MENU +1.5€)
Oignons panés et frits

Chili Cheese Nuggets x4 — 3,90 €
Nuggets au cheddar & aux jalapenos (~20g)

Croquetas de Jamón x3 — 3,90 €
Croquettes de jambon & bechamel (~30g)

Petite salade — 2,50 € (MENU +1.5€)
Salade verte, pickles et sauce moutarde

Coleslaw — 2,50 € (MENU +1.5€)
Carottes, choux blanc, persil, et sauce moutarde

Nos bûches sont élaborées à partir de pomme de terre Française et coupées manuellement **chaque jour** afin de vous garantir une fraîcheur incomparable.

Puis cuites une première fois dans l'huile pour les rendre fondantes, et une seconde fois dans de la **graisse de bœuf** pour leur donner ce croustillant et ce goût si caractéristique.

LES BOISSONS

Sodas 33cl — 2,90 € (MENU)
Pepsi, pepsi zéro, ice-tea, orangina, 7up citron, 7up cherry, 7up mojito, oasis.

Eaux 50cl — 2,90 € (MENU)
Eau plate Évian, Eau pétillante Badoit.

Bières Artisanales 33cl — 5,50 € (MENU +2,5€)
Blonde, I.P.A, blanche, noire.

Cidres 33cl — 5,50 € (MENU +2,5€)
Brut ou Rosé.

Vins 25cl — 5,50 € (MENU +2,5€)
Muscadet (blanc), Pinot Noir (rouge), Cinsault (rosé)

Café — 1,80€
Court ou allongé.

COMPOSE TON CORNET

1 TAILLES

L'irrésistible — 4€90
Moyenne 200g.

L'extravagant — 6€50
Grande 330g.

2 SAUCE

• Mayonnaise	0€60	• Ketchup	0€60
• Pomme Bûche (Aneth, Mâche, Salicornes)	1€30	• Tartare (Cornichons, Câpres, Herbes)	1€30
• Chackchouka (Poivrons, Tomates, Oignons)	1€30	• Trapanese (Tomates séchées, Basilic)	1€30
• Chimichurri (Coriandre, Persil, Origan)	1€30	• Barbecue	0€60
• Cheddar	1€50	•Bleu d'Auvergne	1€50

3 GARNITURES

• Boeuf séché	2€20	• Bacon grillé	2€20
• Jambon sec	2€20	• Chorizo	2€20
• Comté	2€20	• Cheddar & Mimolette	2€20
• Roquefort	2€20	• Feta	2€20

4 EXTRAS
c'est offert !

- Persil
- Parmesan
- Épices cajun
- Oignons frits
- Relish de cornichons
- Oignons rouges marinés

LE P'TIT CORNET

- P'tit cornet de 100g
- Une sauce au choix* *Voir n°2 à gauche (Hors cheddar et bleu)
- Un extra au choix* *Voir n°4 à gauche.

2€90

LES DESSERTS

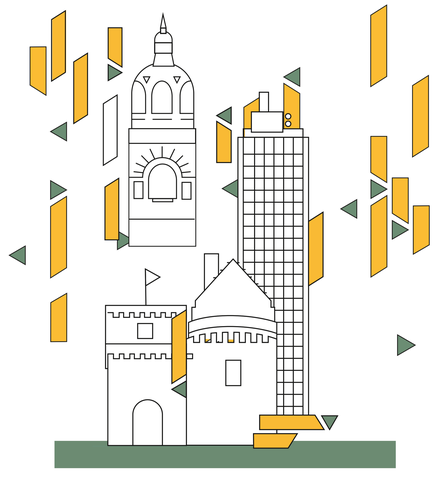
Cookie aux 3 chocolats — 2,90 €
Cookie au chocolat blanc, lait et noir.

Glaces en pots — 3,90 €
Vanille cookie, stracciatella, crème brûlée.

Gaufre de Bruxelles — 3,20 €
L'authentique gaufre belge, au sucre.

Gaufre façon Korean Croffle — 3,00 €
Moitié gaufre, moitié croissant, au sucre.

PERSONALISE TA GAUFRE

- **Coulis** Chocolat/ Fraise / Caramel beurre salé 1€
- **Topping** M&M's/ Meringue / Speculos 1€
- **Chantilly** 1€

SUPER OFFRE ! LES 3 POUR 2€50