

BURGERS

Avec frites ou salade
With fries or salad

+ BACON 1,5€
+ OEUFS 1,5€

Classico 13€

Boeuf, cheddar anglais, sauce barbecue.
Beef, english cheddar, barbecue sauce.

Seguin 13,5€

Boeuf, fromage de chèvre, sirop de liège.
Beef, goat cheese, Liège syrup.

Houtsiplou 14€

Boeuf, bleu d'Auvergne, roquette, bacon.
Beef, Auvergne blue cheese, arugula & bacon.

Cocotte 14€

Poulet pané, cheddar, avocat, bacon, sauce barbecue.
Fried chicken, cheddar, avocado, bacon & barbecue sauce.

Veggie 13€

Steak de champignons, mozzarella, aubergine, pesto.
Mushroom steak, mozzarella, eggplants & pesto.

Servi avec salade, tomate, cornichons et oignons
Serve with salad, tomatoes, pickles & onions

+ FRITES 3€
+ SALADE 3€

TARTINES

Nordique 14€

Saumon fumé, chèvre frais, avocat, pousse d'épinards, sésame.
Smoked salmon, goat cheese, Spinach sprouts & sesame.

Végétarienne 14€

Légumes rôtis, fromage frais, halloumi, graines de courge.
Roasted vegetables, cream cheese, halloumi & pumpkin seeds.

L'Akira 14€

Poulet teriyaki, mayo au Wasabi, chou chinois, champignons.
Teriyaki chicken, Wasabi mayonnaise, chinese cabbage, mushrooms.

Houtsiplou

SUGGESTIONS

Tartare de saumon 15€

Tartare de saumon à l'aneth, frites et salade.
Salmon tartare with dill, fries & salad.

Tartare de boeuf 14€

Américain maison, frites et salade.
Beef tartare, fries & salad.

Croquettes de crevette x2 12€

Servi avec frites et salade.
Shrimp croquette, fries & salad.

Croquettes de fromage x2 11€

Servi avec frites et salade.
Cheese croquette, fries & salad.

DESSERTS

Demandez-nous!

Please ask us!

SALADES

La César 14,5€

Poulet grillé, anchois, oeuf, croutons, parmesan.
Grilled chicken, anchovies, boiled eggs, croutons & parmesan.

La Poulette 14,5€

Poulet grillé, scampis, sauce teriyaki.
Grilled chicken, scampi & teriyaki sauce.

La Nona 14,5€

Légumes rôtis, pousses d'épinard, burrata, prosciutto
Roasted season vegetables, spinach sprout, burrata & prosciutto.

RICE BOWLS

Tartare de saumon 14,5€

Saumon frais à l'aneth, avocat, gingembre, sauce soja.
Fresh salmon tartare with dill, avocado, ginger & soya sauce.

Poulet Teriyaki 14€

Poulet mariné, oeufs brouillés, oignons jeunes.
Marinated chicken, scramble eggs & spring onions.

Vegan 13,5€

Falafels, hummus, lentilles, oignons jeunes.
Falafels, hummus, lentils & spring onions.

Demandez-nous pour des options vegan et sans gluten *Ask us for vegan & gluten free option*



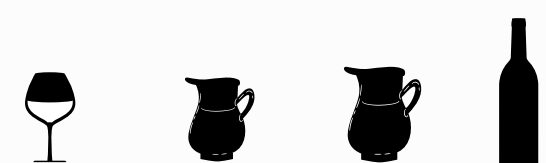
BIÈRES AU FÛT

	25cl	33cl	50cl
Stella Pils 5°	2,5€	/	4,5€
Bière blanche 5°	2,5€	/	4,5€
Taras Boulba 5°	/	3,6€	6,7€

BIÈRES EN BOUTEILLE

Chouffe 8°	4,2€	Saison Dupont 6,5°	3,6€
Zinnebir bio 6°	3,5€	Jambe de bois bio 8°	4€
100 Pap bio 6°	4,9€	Papegeai 8°	4,4€
Delta IPA 6°	4,5€	Gansbeek Triple 8,5°	5€
Kriek 4,5°	3€	Corne du pendu 8° Triple	5€
Orval 6,2°	4,5€		

VINS



ROUGES

De la maison	3,5€	6€	12€	/
Gamay	4€	8€	13€	25€
Côtes du Rhone Bio	4,5€	8,5€	16€	25€

ROSÉ

De la maison	3,5€	6€	12€	/
Gris de Gris Bio	/	/	/	25€

BLANC

De la maison	3,5€	6€	12€	/
Chardonnay	4€	7€	13€	25€

+ SIROP 0,5€
MENTHE-GRENADINE

Houtsiplou

SOFTS

Eau 1/4	2,2€	Eau 1/2	3,8€
Cola	2,5€	Cola Light	2,5€
Ice Tea	2,5€	Orangeade	2,5€
Tonic	2,5€	Almudler	2,5€

Kombucha Mango Curcuma	4,5€
Limonade maison	4,8€
Orange pressée	3,5€
Jus pressé Pomme-Carotte	4€
Jus bio Pomme-Poire	3€
Jus bio Pomme-Framboise	3€
Jus bio Multivitamine	3€

COCKTAILS

Les bains de pieds	6€
Apérol Spritz	6,5€
Mojito	7€
Gin Tonic	8€

Coupe Cava	5,5€	Bouteille Cava	25€
Kir Cassis	4,5€	Porto	4,5€
Kir Cava	6€	Martini	4,5€
Ricard	4,5€	Whisky	7€

Shot Tequila - Vodka 3,5€

DIGESTIFS

Cognac	7€	Amaretto	7€
Calvados	7€	Grappa	7€

BOISSONS CHAUDES

Café	2,2€
Espresso	2,2€
Déca	2,2€
Cappucino	3€
Latte	3,5€
Thé menthe fraîche	3,5€
Thé Damman English Breakfast	3€
Thé Damman Earl Grey	3€
Thé Damman thé vert	3€
Thé Damman Camomille	3€

