

LES ENTRÉES

- **BURRATINA** (125 gr) direct des Pouilles..... 6,50 €
- **ANTIPASTI MISTI** : Artichauts, poivron farcies, olives Italiennes 6,00 €
- **STRACCIATELLA** à l'huile de truffe blanches..... 8,50 €

Les Homeburgers CLASSIC

* LE ONE 12,00€

Pain bun's, steak (130 gr), laitue, cheddar, cornichons aigre doux, tomates fraîches, sauce cocktail maison.
À combiner avec Bière St. Bernardus / ou Vin rouge Mourvèdre

* LE HOT 13,50€

Pain bun's, steak (130 gr), laitue, cheddar, cornichons aigre doux, tomates confites, oignons rouges frais, sauce cocktail maison, tabasco, piments.
(possible sans piments et /ou tabasco)
À combiner avec Bière Steen Brugge / ou Vin blanc Sauvignon

* LE ENGLISH DUDE 15,50€

NOTRE SIGNATURE

Pain bun's, steak (130 gr), oeufs brouillés, cheddar, bacon, laitue, oignons caramélisés maison, ketchup.
À combiner avec Bière Estaminet / ou Vin rouge Saint Nicolas de Bourgueil



Les Homeburgers DE SAISON

* LE TARTUF'OLLE 17,50€

Pain bun's, tartare de boeuf à l'huile de truffe (130 gr), roquette, carpaccio de champignons, tomates coeur de boeuf, mayonnaise maison à la truffe noire.
À combiner avec Bière Estaminet / ou Vin pétillant Prosecco

NOTRE SIGNATURE

* LE CHATOUILLE 16,50€

Pain bun's, steak (130gr), Caponata de Legumes (ratatouille à la sicilienne : aubergines, poivrons, pignons de pain, tomates, basilic, oignons rouges, olives et huile italienne), Stracciatella des Pouilles (coeur de Burrata).
À combiner avec Bière Palm / ou Vin Rouge Cuvée des David bio

* LA VIE EN ROSE 16,50€

Pain bun's aux céréales noires, pavé de Saumon façon Gravlax, sauce blanche aux herbes fraîches fait maison, mélange de Pousses, cranberries confites.
À combiner avec Bière Brunehaut / ou Vin blanc Petit Chablis

* LA COQUETTE 15,50€

Pain bun's, Burger de Poulet fermier, Guacamole maison, Bacon, laitue, cheddar, tomates selon le marché, oignons frits.
À combiner avec Bière Vedette blanche / ou Vin blanc UBY N°4

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC POMMES DE TERRE AU FOUR, SALADE ET MAYONNAISE MAISON

TOUS NOS BURGERS PEUVENT ÊTRE PRIS EN **VERSION VÉGÉ** (GALETTE MAISON) ET/OU **PAIN BUN' S GLUTEN FREE**

POSSIBILITÉ DE REMPLACER LES FROMAGES AVEC DU MAROILLES POUR TOUS NOS BURGERS.

- **AU CARRÉ** (double fromage) +2€ • **AU CUBE** (double steak) +4€ • **PUISSANCE 4** (double fromage & steak) + 5€
- **666** (triple fromage & steak) +7€ • **SUPPLÉMENTS AUX CHOIX** : bacon / oignons caramélisés / tomates confites +1€



LA QUICHE VEGGIE DU JOUR 7,50€

Servie avec une salade & crème balsamique. Supplément pomme de terre / 2,50 €



LA SOUPE DU JOUR

Selon la météo. Servie avec pain, beurre et fromage

Entrée 4,50€ | Plat 8,50€



LES SALADES

Salade fraîche, généreuse et de saison

* DALIDA

Mesclun, roquette, bruschetta, stracciatella, anchois et zeste de citron, tomates confites, pousses d'epinards, graines, crème de vinaigre balsamique, assaisonnement maison.

* LADY LADY

Mesclun, roquette, concombre, feta, tomates cerises, oignons nouveaux, olives Italiennes, pousses et graines, crème de vinaigre balsamique, assaisonnement maison.

14,50€

LE REGISTRE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE EQUIPE. VIAND BOVINE 100% D'ORIGINE FRANCE.



LES FORMULES «MIDI-NETTE»

Sauf samedis, dimanches et jours fériés



FORMULE CLASSIC

1 HOMEBURGER CLASSIC : ONE OU HOT + 1 DESSERT DU JOUR

16,50€

FORMULE DE SAISON

1 HOMEBURGER DE SAISON (SAUF TARTUF'OLLE) OU 1 SALADE + 1 DESSERT DU JOUR

18,50€



FORMULE ENFANT

jusque 10 ans

1 PETIT HOMEBURGER + accompagnements
1 Sirop à l'eau + 1 Glace + 1 Sucette

11,50€

NOS SOFTS

- San Pellegrino (0,5l).....3,80€
- San Pellegrino (1l).....5,50€
- Val eau plate (1l).....4,00€
- Evian (0,5l).....3,80€
- Sirop à l'eau.....2,50€
- Perrier (35cl).....3,70€
- Diabolo.....3,60€
- Coca, Coca zéro, Orangina
- Schweppes agrumes...3,70€
- Jus de fruits BIO.....3,80€
(abricot, tomate, argousier, grenade-pomme, pêche, eglantine)

NOS BIÈRES

(Ne peuvent être servies seules)

LES PRESSIONS

- L'Estaminet (5,2°).....3,70€ (25cl).....6,50€ (50cl)
- Palm (5,4°).....3,90€ (25cl).....6,60€ (50cl)
- Steen Brugge (6,5°).....3,90€ (25cl).....6,90€ (50cl)



LES BOUTEILLES

- Jupiler 25cl (5,2°).....3,50€
- La Chouffe 33cl (8°).....4,70€
- Faro 37,5cl (4,5°).....5,50€
- Orval 33cl (6,2°).....5,50€
- Anosteke IPA 33cl (6°)...5,60€
- Duvel triple HOP 33cl (9,5°)....5,60€
- St Bernardus triple 33cl (8°)...5,60€
- Cuvée des Trolls 33cl (7°).....4,00€
- Brunehaut BIO vegan (4,7°)....5,00€
- Vedette blanche 33cl (4,7°)....4,50€
- Jupiler sans alcool 25cl3,50€

NOS VINS



ROSÉS

- Terroirs De Cépages (IGP Pays d'Oc Cinsault-Grenache) 5,00€ (verre) - 20€ (bouteille)

BLANCS

- Petit Chablis 2018 La Chablisienne (Appellation Contrôlée) 6€ (verre) - 26€ (bouteille)
- UBY N°4 Gros & Petit Manseng (IGP Cotes de Gascogne) 6€ (verre) - 26€ (bouteille)
- Sauvignon Terroirs De Cépages (IGP Colombard Pays D'Oc) 5,00€ (verre) - 22€ (bouteille)
- Prosecco Riondo Spago Nero Italy (vin pétillant italien) 5,50€ (verre) - 24€ (bouteille)

ROUGES

- Mourvèdre 2017 Paul Mas Estate (Savignac Vineyard Pays D'Oc) 5,00€ (verre) - 25€ (bouteille)
- St Nicolas de Bourgueil 2017 Domaine Laurent Mabileau (Appellation Saint Nicolas de Bourgueil) 6€ (verre) - 27€ (bouteille)
- Cuvée des David BIO 2017 Braulerie de Peyraud (Blaye Côtes de bordeaux 2015) 5,50€ (verre) - 26€ (bouteille)
- Syrah 2018 Paul Mas Estate (IGP Pays d'Oc) 27€ (bouteille)

APÉRO

- KIR.....7,00€
- SPRITZ.....7,50€

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate
La bouteille.....47€

NOS BOISSONS CHAUDES

- Café expresso.....2,00€
- Café allongé.....2,10€
- Café crème.....2,10€
- Décaféiné.....2,10€
- Grand café.....3,50€
- Thé BIO.....3,70€
- Infusion BIO.....3,70€
- Cappuccino.....3,80€
- Lait miel.....2,80€
- Café latte.....3,90€

PLAT DU JOUR ET DESSERTS SUR ARDOISE (TUTTI FATTI IN CASA)

LA DINETTE PEUT AUSSI S'EMPORTER

BRUNCH TOUS LES DIMANCHES

À LA DINETTE TOUT EST FAIT MAISON AVEC AMOUR