

MENU

CLASSIC HITS

TRADITIONAL ENGLISH FISH & CHIPS / 15,00€

Dos de Cabillaud pané avec notre bière "John Bull Classic" accompagné de notre Sauce Tartare maison. Servi avec des Frites

BANGERS & MASH / 16,00€

Saucisses Anglaises Traditionnelles Accompagnées de Purée et de Sauce Gravy

HIGHWAY TO HEALTH

CHICKEN CAESAR SALAD / 14,00€

Salade Romaine, Sauce Caesar, Oeuf, Bacon, Filet de Poulet Pané, Parmesan et Croutons

GOAT CHEESE SALAD / 15,00€

Salade Romaine, Vinaigrette, Chèvres Chauds Panés, Noix, Tomates Confites, Confiture de Cerises Noires

BURGERS ON THE DANCE FLOOR

Tous nos burgers contiennent salade, tomates, oignons rouges et sont accompagnés de frites!

CHEDDAR BURGER / 15,00€

Pain Burger, Steak Haché 150G Façon Bouchère VBF, Cheddar, Sauce Burger

VEGETARIAN BURGER / 15,00€

Pain Burger, Falafels, Cheddar, Tomates Confites, Sauce Crème Fraîche Ciboulette

KENTUCKY BURGER / 15,00€

Pain Burger, Filet de Poulet Pané, Cheddar, Sauce Tartare maison, Salade, Tomate, Oignons Rouges. Servi avec Frites

PEPPER BURGER / 15,00€

Pain Burger, Steak Haché 150G Façon Bouchère VBF, Cheddar, Sauce Pepper

CANTALOU BURGER / 17,00€

Pain Burger, Steak Haché 150G Façon Bouchère VBF, Cantal, Rösti, Bacon, Pesto Rosso

FRENCHY BURGER / 17,00€

Pain Burger, Steak Haché 150G Façon Bouchère VBF, Camembert, Rösti, Bacon, Compotée d'oignons, Confiture de Cerises Noires

MIGHTY CHARLIE BURGER / 19,50€

Pain Burger, Steak Haché 150G Façon Bouchère VBF x 2, Cheddar, Sauce Burger

BURGER OF THE MONTH
Demandez à notre équipe

NOTHING ELSE PLATTERS

SMALL PLATTER / 16,00€

Petit assortiment de charcuteries et fromages : Rosette, Jambon Serrano, Jambon Rôti aux Herbes, Chorizo, Comté, Fourme d'Ambert et Saint Nectaire

BIG PLATTER / 26,00€

Grand assortiment de charcuteries et fromages : Rosette, Jambon Serrano, Jambon Rôti aux Herbes, Chorizo, Comté, Fourme d'Ambert et Saint Nectaire

MIX TAPAS / 30,00€

Assortiment de tapas : Onion rings, Falafels, Camemberts Panés, Beignets de Crevettes, Tenders de Poulet et Frites, servi avec 4 sauces différentes

MELTED CHEESE / 13,00€

Pont l'Èvêque AOP farci de compotée d'oignons, miel et noix, rôti au four

LET IT BEER FOOD

BOWL OF CHIPS / 5,00€

Bol de Frites servi avec Notre Sauce Burger

ONION RINGS / 6,00€

Onion Rings servis avec une Sauce Barbecue

CRUMBED CAMEMBERT / 6,00€

Bouchées de camembert servies avec une Sauce Barbecue

BATTERED PRAWNS / 7,00€

Beignets de crevettes servis avec une Sauce Aigre Douce

FALAFEL BALLS / 7,00€

Falafels servis avec Notre Sauce Crème Fraîche Ciboulette

CHICKEN TENDERS / 6,00€

Tenders de Poulet servis avec une sauce aigre douce

SWEET POTATO FRIES / 7,00€

Bol de Frites de Patate Douce servi avec notre Sauce Burger

LIKE A PUDDING

BROWNIE / 6,00€

Brownie Fait Maison Accompagné de Crème Anglaise

CHEESECAKE / 7,00€

Cheesecake au Citron Vert Fait Maison Accompagné de Coulis de Fruits Rouges

TIRAMISOUT / 6,00€

Tiramisu Fait Maison avec Notre Stout: Génésis.

I WANT TO BRUNCH *Check our brunch hours!*

FULL ENGLISH BREAKFAST / 15,00€

Petit déjeuner traditionnel Anglais: 2 tranches de Bacon Anglais, 2 Saucisses Anglaises, 2 Röstis, 1/2 Tomate à la provençale, Baked Beans (haricots blancs à la tomate), Champignons, Oeuf au Plat, Black Pudding
Servi avec des Toasts et 1 jus de fruits au choix

FULL VEGAN BREAKFAST / 15,00€

Petit déjeuner traditionnel anglais en version Vegan avec: 5 Falafels, 2 Röstis, 2 Saucisses végétales, Demi épis de Maïs, 1/2 Tomate à la provençale, Champignons et Baked beans
Servi avec des Toasts et 1 jus de fruits

+ egg / 1,00€

BACON BUTTY / 7,00€

Sandwich Anglais Authentique avec un Pain Burger, du Bacon Anglais et de la Sauce HP.

SAUSAGE BUTTY / 7,00€

Sandwich Anglais Authentique avec un Pain Burger, des Saucisses Anglaises et de la Sauce HP.

PANCAKES SWEET / 9,00€

Assiette de Pancakes avec Sirop d'Erable et Coulis de Fruits Rouges

PANCAKES SAVOURY / 9,00€

Assiettes de Pancakes avec Sirop d'Erable et bacon



ALLERGÈNES ? SCANNEZ-MOI! Veuillez informer notre équipe de toute allergie ou intolérance avant de passer commande et utiliser le QR code pour consulter la liste complète des allergènes. Nous utilisons des équipements de cuisson partagés, y compris les friteuses, et nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes. Certains plats peuvent contenir des arêtes ou des morceaux d'os. Les besoins caloriques moyens d'un adulte sont d'environ 2,000 kcal par jour. Tous nos prix incluent la TVA au taux en vigueur. Les articles proposés dépendent des disponibilités. Conditions générales et informations complètes en ligne. Option végétale disponible Végétarien Vegan