

# SANDWICHS

*Servis avec frites maison & salade\**

<b>CROQUE MADAME MAISON</b> Toasts poelés, jambon, emmental, œuf au plat	<b>18.90€</b>
<b>CROQUE MADAME VÉGÉTARIEN ★</b> Toasts poelés aux céréales, champignons, courgettes grillées, emmental, œuf au plat	<b>18.90€</b>
<b>CLUB SANDWICH ★</b> Blancs de poulet rôti, poitrine fumée (bacon), tomates, œuf miroir, cheddar, oignons rouges, sauce maison, salade iceberg	<b>23.90€</b>
<b>WRAP VÉGÉTARIEN ★</b> Galette de blé aux céréales, guacamole, salade, tomates, oignons, radis, chèvre, falafels à la menthe, sauce ranch yaourt	<b>20.90€</b>
<b>WRAP POULET ★</b> Galette de blé aux céréales, guacamole, salade, tomates, oignons, cheddar, blancs de poulet, poitrine fumée (bacon), sauce ranch (yaourt)	<b>22.90€</b>
<b>* DEMI MILANAISE DE POULET</b> coupée en dés, (remplace les blancs de poulet)	<b>+4.00€</b>

# GRILL

*Servis avec frites maison & salade\**

<b>STEAK HACHÉ minute</b> <b>Grillé ou à cheval</b> <b>Supp sauce au choix 1.50€</b> : sauce au gorgonzola, poivre, béarnaise ou forestière	<b>19.90€</b> version XL + <b>4,50€</b>
<b>BLANC DE POULET</b> snacké à l'orange ou au citron	<b>19.90€</b>
<b>MILANAISE DE POULET AU PANKO JAPONAIS ★</b> (chapelure) façon oreille d'éléphant	<b>24.90€</b>
<b>BELLE ENTRECÔTE D'ARGENTINE</b> sup. sauces + 1.50€	<b>29.90€</b>
<b>BABY BACK RIBS Spécialité</b> Travers de porc caramélisés, servis avec frites (sans salade)	<b>29.90€</b>
<b>PAVÉ DE FILET DE BŒUF ★</b> sup. sauces + 1.50€	<b>29.90€</b>
<b>TAGLIATA DE BŒUF ★</b> Pavé de bœuf tranché, copeaux de Grana Padano, roquette, réduction de vinaigre balsamique	<b>29.90€</b>

# Fish

<b>LE FISH'N'CHIPS Spécialité</b> Dos de cabillaud en tempura japonaise servi avec frites maison et sauce tartare	<b>26.90€</b>
<b>CABILLAUD DU MOMENT</b> Cuit au four avec riz au jasmin et sauce vierge	<b>26.90€</b>
<b>POULPE RÔTI</b> Poulpe grillé, sauce vierge, riz au jasmin et salade de carottes	<b>26.90€</b>

# RAW

*Servis avec frites maison & salade*

<b>CARPACCIO</b> Fines tranches de bœuf, copeaux de Grana Padano, noix, roquette, réduction de vinaigre balsamique, citron	<b>19.90€</b>
<b>CARPACCIO AU CHÈVRE</b> Fines tranches de bœuf, éclats de chèvre, champignons de Paris, noix, cébettes, roquette, pesto, citron	<b>20.90€</b>
<b>TARTARE DE BŒUF (viande hachée minute)</b> Au choix : «MAISON», «POELE» ou «DU SUD» ( assaisonné par nos soins avec chèvre, pesto et noix +1€)	<b>22.90€</b>

# MENU ENFANTS

*Vendu jusqu'à 12 ans*

**9.90€**

au choix :

 <b>MINI BURGER</b> (Bœuf, salade, tomate, ketchup)	 <b>MINI STEAK HACHÉ</b> (Bœuf)	 <b>NUGGETS</b> (Poulet)	 <b>LITTLE FISH'N'CHIPS</b>
<b>FRITES FRAÎCHES</b>			
<b>SIROP À L'EAU</b> toute autre boisson : Tarif carte			

**1 BOULE DE GLACE ou COMPOTE À BOIRE** au choix

# BURGERS

*Servis avec frites maison*

**Tous nos burgers peuvent être servis avec des bun's sans gluten ou avec de la viande Halal et du bacon de dinde**



<b>CLASSIC</b> Salade, tomates, nos oignons rouges, steak de bœuf haché minute, cornichons, mayonnaise, ketchup	<b>20.90€</b>
<b>DOUBLE CHEESE</b> Double steak de bœuf haché minute, nos oignons rouges, double cheddar, cornichons, moutarde douce, ketchup	<b>25.90€</b>
<b>THE ONE AND ONLY FRESH FISH BURGER</b> Salade, tomate, oignons rouges, dos de cabillaud en tempura à la minute, sauce tartare	<b>24.90€</b>
<b>CHICKEN</b> Salade, tomates, nos oignons rouges, steak de poulet pané aux corn flakes, cheddar, mayonnaise	<b>20.90€</b>
<b>VEGGY ★</b> Nos oignons caramélisés, nos oignons rouges, galette de pommes de terre, Burrata di Napoli, courgettes grillées, sauce pesto	<b>19.90€</b>
<b>BARBECUE</b> Nos oignons caramélisés, steak de bœuf haché minute, cheddar, poitrine fumée (bacon), onion rings, sauce barbecue	<b>23.90€</b>
<b>BACON CHEESE</b> Salade, tomates, nos oignons rouges, steak de bœuf haché minute, cheddar, poitrine fumée (bacon), cornichons, sauce burger	<b>23.90€</b>
<b>GORGONZOLA</b> Salade, nos oignons caramélisés, steak de bœuf haché minute, gorgonzola, sauce porto façon Paul Bocuse	<b>23.90€</b>

**AVOCAT 24.90€**  
Salade, tomates, nos oignons rouges, steak de bœuf haché minute, poitrine fumée (bacon), guacamole, tranches d'avocat, mayonnaise

**CAMEMBERT 24.90€**  
Salade, tomates, nos oignons rouges, steak de bœuf haché minute, camembert fermier, cheddar, poitrine fumée (bacon), cornichons, sauce burger

**ITALIEN 24.90€**  
Roquette, tomates, nos oignons rouges, steak de bœuf haché minute, Burrata di Napoli, courgettes grillées, sauce pesto

**COMBO CHICKEN 25.90€**  
Salade, tomates, guacamole, nos oignons rouges, double milanaise de poulet, cheddar, poitrine fumée (bacon), lamelles d'avocat, sauce ranch

**SMASH SPICY BACON AND EGG 23.90€**  
Salade, double steaks fins et double cheddar, bacon, œuf au plat, sauce algérienne

**RUSTIQUE 25.90€**  
Salade, tomates, nos oignons rouges, steak de bœuf haché minute, galette de pommes de terre, marolles, poitrine fumée (bacon), cornichons, sauce américaine

**PEPPER 25.90€**  
Salade, tomates, oignons rouges, steak de bœuf haché minute, cheddar, galette de pommes de terre, poitrine fumée (bacon), cornichons, sauce au poivre

**Cheddar fries à la place des frites + 3.5€**  
**Supplément steak + 4.5€**

## BURGERS DÉGUSTATION

**Trio de mini-burgers 27.90€**  
(Bacon cheese, Gorgonzola, Avocat)  
Accompagnés de frites.



# TAPAS

<b>NUGGETS</b> (6 pièces)	<b>9.90€</b>
<b>CRISPY CHICKEN</b> (3 pièces)	
<b>CHICKEN WINGS</b> (6 pièces)	
<b>BOUCHÉES CAMEMBERT</b> (6 pièces) ★	
<b>TENDRES DE CALAMARS</b> (10 pièces)	
<b>MOZZA STICKS</b> (6 pièces) ★	
<b>ONION RINGS</b> (6 pièces) ★	
<b>TIKKA</b> (6 pièces) Filets de poulet entiers aux épices indiennes	



**FRITES MAISON ★**  
**5.90€**

## TAPAS MIX

assortiment de 12 pièces (sauf calamars)  
**19.90€**

# SALADES

<b>CHÈVRE CHAUD ★</b> Toasts au crottin de chèvre, miel, cœurs de sucrine, éclats de chèvre, tomates, noix, vinaigrette	<b>18.90€</b>
<b>BURRATA ★</b> Roquette, Burrata di Napoli, trilogie de tomates, basilic, vinaigre balsamique	<b>17.90€</b>
<b>CAESAR POULET ★</b> Cœurs de sucrine, blancs de poulet, poitrine fumée (bacon), copeaux de Grana Padano, croûtons maison, sauce Caesar	<b>19.90€</b>
<b>* DEMI MILANAISE DE POULET</b> coupée en dés, (remplace les blancs de poulet)	<b>+4.00€</b>
<b>EDGAR au gorgonzola ou EDGAR au chèvre ★</b> Laitue, blancs de poulet, poitrine fumée (bacon), guacamole, tomates, champignons de Paris, dés de chèvre ou gorgonzola, croûtons, sauce ranch (yaourt)	<b>20.90€</b>
<b>* DEMI MILANAISE DE POULET</b> coupée en dés, (remplace les blancs de poulet)	<b>+4.00€</b>
<b>CAESAR AU THON</b> Cœurs de sucrine, tomates, filets de thon à l'huile, copeaux de Grana Padano, croûtons maison, sauce caesar	<b>20.90€</b>
<b>NIÇOISE</b> Tomates, cébettes, céleri, radis, artichauts violets, poivrons à salade, œuf mollet, filets de thon à l'huile, filets d'anchois, olives du pays	<b>18.90€</b>
<b>CARPACCIO GREC</b> Tomates, oignons rouge, poivrons à salade, feta, olives, origan et huile d'olive	<b>18.90€</b>

## Poké Bowl & Autres

<b>DÔME servi avec frites maison</b> Pain de mie complet grillé, ganache avocat-chèvre, œuf mollet, saumon fumé	<b>20.90€</b>
<b>AVOCADO TOAST</b> Pain grillé, avocat, strachiatella, noisettes torréfiées, œuf mollet, saumon fumé et salade de carottes.	<b>20.90€</b>
<b>POULPE AU QUINOA</b> Quinoa 3 couleurs, radis noir et rose, tomates, oignons rouge, olives, poulpe, roquette vinaigrette au yuzu	<b>20.90€</b>
<b>POKÉ BOWL VÉGÉTARIEN ★</b> Riz ou Quinoa, falafel (boulettes de pois chiche), carottes râpées, edamamé (fèves de soja), radis, concombre, avocat, fruit (ananas ou mangue), graines de chia	<b>19.90€</b>
<b>POKÉ AU SAUMON FUMÉ</b> Riz ou Quinoa, saumon fumé mariné, carottes râpées, edamamé (fèves de soja), radis, concombre, avocat, fruits (ananas ou mangue), graines de sésame	<b>20.90€</b>

# PÂTES DU SUD

<b>GNOCCHI AU GORGONZOLA</b> gnocchi frais, sauce et éclats de gorgonzola, noisettes torréfiées, roquette	<b>18.90€</b>
<b>GNOCCHI PESTO ET STRACCIATELLA</b> gnocchi frais, pesto, dés de tomates, stracciatella, basilic et vinaigre balsamique	<b>18.90€</b>

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. CHÈQUES NON ACCEPTÉS

## LIVE SPORTS

Retransmission des matchs en **direct**  
Foot - Tennis - Basket - Rugby

## PART I DESSERTS

<b>CAFÉ GOURMAND</b> Mini entremet chocolat blanc, mini moelleux choco, tartelette citron	<b>9.90€</b>
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> 1 boule Vanille, 1 boule chocolat coulis chocolat et chantilly	<b>9.90€</b>
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> 1 boule vanille, 1 boule café, expresso, coulis café et chantilly	<b>9.90€</b>
<b>DÂME BLANCHE</b> 2 boules Vanille, coulis chocolat et chantilly	<b>9.90€</b>
<b>BANANA SPLIT</b> 1 boule Fraise, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, Banane, coulis choco, chantilly	<b>9.90€</b>
<b>FRASE MELBA</b> 2 boules Fraise, 1 boule vanille, Fraise et son coulis, chantilly	<b>9.90€</b>
<b>Coupe de glace 1 boule 3.50€ 2 boules 6.50€ 3 boules 8.50€</b> Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, citron, framboise et pistache Chantilly : supp 1.50€	

## PART II

**DEMANDEZ L'ARDOISE DES DESSERTS FAIT MAISON**

# COCKTAILS

<b>LA CAÍPIRINHA 13.50€</b> Citron vert, sucre, cachaça	<b>LA PIÑA COLADA 13.50€</b> Jus d'ananas, lait de coco, rhum
<b>LA CAÍPIROSKA 13.50€</b> Citron vert, sucre de canne, vodka	<b>APÉROL SPRITZ ou ST GERMAIN SPRITZ 13.50€</b> Fleur de sureau, Prosecco
<b>LE MOJITO CLASSIC 13.50€</b> Menthe, citron vert, sucre de canne, rhum, eau gazeuse	<b>LE COSMOPOLITAN 13.50€</b> Jus de cranberry, citron vert, cointreau, vodka
<b>LA MARGARITA 13.50€</b> Citron vert, cointreau, tequila	<b>LE SEX ON THE BEACH 13.50€</b> Jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche, vodka
<b>JO signature 13.50€</b> Gin, St Germain, jus de pomme, coco, jus de citron, concombre, menthe, ginger beer	<b>LE MOSCOW MULE 13.50€</b> Ginger beer, vodka, jus de citron
<b>EDGAR signature 13.50€</b> Vodka, Jus d'Ananas, liqueur de chocolat blanc, fève de cacao	<b>LE GIN FIZZ 13.50€</b> Jus de citron, sucre de canne, gin, eau gazeuse
<b>LE FROZEN DAÍQUIRI 13.50€</b> Citron vert, sucre de canne, rhum, glace	<b>LE MAI TAÍ 13.50€</b> Rhum ambré, rhum blanc, cointreau, sirop d'orgeat, sirop de sucre de canne, jus de citron vert
	<b>LE MOJITO ROYAL 15.50€</b> Mojito classic + champagne

## Cocktails Virgin

<b>LE VIRGIN COLADA</b> jus d'ananas, lait de coco	<b>8.90€</b>
<b>LE VIRGIN ON THE BEACH</b> jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche	<b>8.90€</b>
<b>LE VIRGIN COSMO</b> jus de citron vert, jus d'orange et jus de cranberry	<b>8.90€</b>
<b>LE FLORIDA</b> sirop de grenadine, jus d'orange, jus de citron	<b>8.90€</b>
<b>LE VIRGIN MOJITO</b> menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	<b>8.90€</b>
<b>LE VIRGIN MOJITO FRUITY</b> virgin mojito + 1 fruit au choix	<b>9.90€</b>

# ALCOOLS 4cl

<b>Vodka</b>	<b>Tequila</b>
<b>RUSSIAN STANDARD</b> (Russie) <b>8.50€</b>	<b>CAMINO</b> (Mexique) <b>8.50€</b>
<b>GREY GOOSE</b> (France) <b>9.50€</b>	<b>DON JULIO 1942</b> (Mexique) <b>16.50€</b>
<b>Whisky</b>	<b>Rhum</b>
<b>J&amp;B</b> (Ecosse) <b>8.50€</b>	<b>BACARDI</b> (Cuba) <b>8.50€</b>
<b>JACK DANIEL'S</b> (Tennessee USA) <b>8.50€</b>	<b>HAVANA TANS</b> (Cuba) <b>11.00€</b>
<b>CHIVAS REGAL</b> (Ecosse) <b>9.90€</b>	<b>DON PAPA</b> (Philippines) <b>12.50€</b>
<b>TALISKER</b> (Ecosse) <b>9.90€</b>	<b>MATUSALEM GRAN RESERVA</b> <b>11.00€</b>
<b>Gin</b>	<b>12 ANS SOLERA</b> (République Dominicaine)
<b>GORDONS</b> (Ecosse) <b>8.50€</b>	<b>ZACAPA</b> <b>16.50€</b>
<b>HENDRICK'S</b> (Ecosse) <b>12.50€</b>	<b>23 ANS SOLERA</b> (Guatemala)
<b>+ SUPPLÉMENT SOFT</b>	<b>3.90€</b>

# CARTE DES VINS

## Les Vins Rosés

<b>COTÉ MER</b> - (IGP) Vin du Var en pichet	le verre 15cl <b>6.00€</b>	50cl <b>15.90€</b>
<b>PERLE DE ROSELINE</b> - (IGP)	le verre 15cl <b>6.50€</b>	75cl <b>25.90€</b>
Notes de fruits blancs, de pamplemousse avec fraîcheur des agrumes		
<b>CHÂTEAU ROUBINE</b> - (AOC) La vie en rose bio	<b>7.00€</b>	<b>32.90€</b>
Régulièrement récompensé, toute la provenance dans un verre		

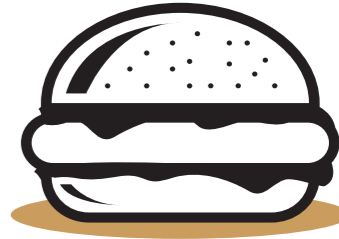
## Les Vins Blancs

<b>COTÉ MER</b> - (IGP) Vin du Var en pichet	le verre 15cl <b>6.00€</b>	50cl <b>15.90€</b>
<b>VIIGNIER</b> - (IGP) bio	le verre 15cl <b>7.00€</b>	75cl <b>28.90€</b>
Vin de cépage très aromatique aux notes d'abricots et de fruits exotique		
<b>ENJOY</b> - Domaine de Joy (IGP)	<b>7.00€</b>	<b>29.90€</b>
Vin moelleux avec une bouche gourmande, vive et fruité		
<b>CHARDONNAY</b> - (IGP) bio	<b>7.00€</b>	<b>28.90€</b>
Vin de cépage sec et minéral aux notes d'agrumes		
<b>SANCERRE</b> - (AOC)	<b>7.50€</b>	<b>34.90€</b>
Vin provenant du sauvignon, sec avec un fruité délicat et minéral		

## Les Vins Rouges

<b>COTÉ MER</b> - (IGP) Vin du Var en pichet	le verre 15cl <b>6.00€</b>	50cl <b>15.90€</b>
<b>VIEUX TRUFFIERS</b> - (AOC) Côtes du Rhone bio	le verre 15cl <b>7.00€</b>	75cl <b>31.90€</b>
Assemblage de cépages méridionaux robe rouge rubis avec un nez de fruits rouges et d'épices		
<b>BROUILLY</b> - (AOC) Domaine de Mondenet bio	<b>7.50€</b>	<b>34.90€</b>
Vin fin, léger et gourmand issu du Garmay pouvant se boire frais !		
<b>PERLE DE ROSELINE</b> - (IGP) Méditerranée	<b>6.50€</b>	<b>25.90€</b>
Vin rond aux note de fruits rouges accompagnés de subtils arômes réglissés		
<b>CROZES - HERMITAGE</b> - (AOC) Les Domaniales	<b>8.50€</b>	<b>38.90€</b>
Syrah d'une robe intense avec un nez au bouquet de cuir et épices		

**Prosecco & Champagnes**  
**PROSECCO** Villa Miazzi (DOC) **7.00€** **33.90€**  
**CHAMPAGNE** Ruinard **9.00€** **52.90€**  
**CHAMPAGNE** Ruinard **89.00€**



# EDGAR

# FRESH & HOT

## Boissons Fraîches

<b>SIROP À L'EAU</b>	<b>SODAS</b>	<b>5.90€</b>
<b>ou LIMONADE</b>	(Coca-cola, zero, lipton ice-tea 33cl)	
<b>JUS DE FRUITS 25cl</b>	(Orangina, Schweppes tonic ou agrumes 25cl)	
Orange, tomate, ananas, pomme, ACE, fraise, pamplemousse, abricot.	<b>JUS DE FRUITS PRESSÉS _ 6.90€</b>	
	Citron, orange, ou pamplemousse	
<b>PERRIER RONDELLE 33cl</b> ou <b>SIROP</b>	<b>EAU PLATE OU GAZEUSE</b>	
<b>DIABOLO</b>	50cl <b>5.90€</b>	100cl <b>7.90€</b>

## Milkshake

<b>CLASSICS</b>	<b>9.90€</b>
Vanille, Praise, Chocolat, Pistache et Café	
<b>SPECIALS</b>	<b>11.00€</b>
Banane, Oreo, MMs, Cookies	

## Boissons Chaudes

<b>CAFÉ</b>	<b>2.60€</b>
<b>DÉCAFÉINÉ, NOISETTE,</b>	
<b>CAFÉ US</b>	<b>2.70€</b>
<b>CAFÉ DOUBLE, CAPPUCCINO,</b>	
<b>CAFÉ VIENNOIS</b>	<b>4.90€</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>4.00€</b>
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	<b>4.50€</b>

## Les Glacées

et pouisse repas

<b>ANASTASIA</b> Boule vanille, café	<b>5.90€</b>
Mélange de thés noirs de Chine et de Ceylan aromatisés au citron, à la bergamote et à la fleur d'orange	
<b>THÉ VERT SENCHA</b> Thé japonais aux feuilles roulées, infusion claire, parfum subtil et notes iodées / végétales.	
<b>DÉTOX</b> Délicieux mélange de maté, thé vert aromatisé citron, citronnelle	
<b>PRINCE WLADIMIR</b> Agrumes, vanille et épices	
<b>AFFOGATO</b> Boule vanille, café	<b>5.90€</b>
<b>CAFÉ FRAPPÉ</b> 30ml Arôme au choix	<b>6.90€</b>
<b>FRAPPUCCINO</b> 30ml Café glacé, arôme au choix, lait d'amande et crème fouettée	
<b>ARÔME AU CHOIX</b> : vanille, noisette, noisette sans sucre, caramel salé.	
<b>COLONEL</b> Boule citron, Vodka	<b>11.00€</b>
<b>IRISH COFEE</b> Whisky, café, chantilly	<b>11.00€</b>
<b>EXPRESSO MARTINI</b> Vodka, liqueur de café, expresso	<b>11.00€</b>

## Apéritifs & Digestifs

<b>BITTER</b>	<b>5.90€</b>
<b>RICARD</b> (4cl), <b>CASANIS</b> (4cl)	<b>5.90€</b>
<b>MARTINI, PORTO, CAMPARI</b>	<b>5.90€</b>
<b>MANZANA, AMARETTO, GRAND MARNIER, LIMONCELLO, GET 27, KIR</b>	<b>7.90€</b>
<b>KIR ROYAL</b>	<b>9.90€</b>
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b> (15cl)	<b>9.90€</b>
<b>POIRE, COGNAC XO</b> (4cl)	<b>9.90€</b>
<b>BUD / DESPERADOS</b> 33cl	<b>6.90€</b>
<b>PRESSIONS</b>	
<b>CARLSBERG BLONDE,</b>	
<b>GRIMBERGEN BLANCHE,</b>	
<b>PIETRA AMBRÉE</b>	
25cl <b>5.90€</b>	50cl <b>11.00€</b>
<b>MONACO, BIÈRES SIROP, PANACHÉ</b>	
25cl <b>5.90€</b>	50cl <b>11.00€</b>

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION