

à	la
folie	

Le bar



Caf terie



Café	2
Café allongé & D�ca	2,5
Café crème - Thé - Chocolat chaud	3,5

Sodas



Citronnade maison - Th� glacé maison	4
Coca - Zéro - Orangina - Perrier 33cl	3,5
Jus de fruit bio 'Ju' 20cl	4
Red Bull 25cl - Club Mat� 33cl	5

Eaux



Evian 50cl / Litre	3,5 / 5
Orezza 50cl / Litre	4 / 6

Le bar



Alcools



Ricard	3
Apéritif	6
Vodka - Gin - Whisky - Rhum 4cl + Soft	8
Alcool supérieur	10
+ energy drink	2
Cocktail	10

Bières pressions



Tigre Bock 25cl / 50cl	3,5 / 6
Carlsberg & 1664 Blanche 25cl / 50cl	4 / 7

Bières bouteilles



San Miguel 33cl	6
Brooklyn 35,5cl	8
Cidre brut ou poiré	6

Après 22H00 les consommations alcoolisées
sont majorées de 0,50€

Le barbecue

Boeuf*



Persillé de bœuf (USA)

Maminha
Black Angus (URY)

23
un peu
220gr

46
beaucoup
500gr

69
à la folie
1 kg

Hampe
Black Angus (USA)

Picanha
Black Angus (AR)

25
un peu
220gr

50
beaucoup
500gr

70
à la folie
1 kg

Entrecôte
d'Argentine (AR)

Basse côte
Wagyu (AUS)

28
un peu
220gr

55
beaucoup
500gr

85
à la folie
1 kg

Ribs de bœuf
Black Angus (AUS)

25
un peu
500gr

45
beaucoup
1 kg

Côte de bœuf
Irish Beef (IRL)

66
1 kg – 3 pers.

Sauces & accompagnements au choix



Chimichuri – Barbecue – Ranch – Crème aux herbes

Pomme au four
Pommes grenaille
persillade et citrons confits
Patate douce
Épis de maïs

x 1
un peu

x 2
beaucoup

x 4
à la folie

complémentaire 3

* on vous recommande la cuisson saignante,
si toutefois vous préférez une autre cuisson merci de le signaler à la commande

Le barbecue

Rôtisserie



Coquelet jaune entier
& ses pommes grenaille persillade et citrons confits

15

Cochon



Choripan 'Le hot-dog argentin'
→ pain baguette, chorizo doux argentin, sauce chimichuri

11

Côte de cochon 600gr

beaucoup 28

Jambon blanc Serrano
rôti à l'os

17
un peu
250gr

32
beaucoup
500gr

59
à la folie
1 kg

Poisson & Végétarien



Dorade royale simplement grillée

16,5

Barbecue végétarien

15

→ brochette de légumes grillés, Provolone fondu, tofu & patate douce

Menu enfant



Demi coquelet jaune
& ses pommes grenaille persillade et citrons confits
Sirop enfant

9

Sandwiches



Bœuf brasserie

14,5

baguette toastée – moutarde à l'ancienne – rôti de boeuf
confiture d'oignons – brie de Meaux – cornichons
/ salade verte

Pita falafel

13,5

pain pita – houmous – aubergines marinées – jeunes pousses
falafel – pickles – tzatziki
/ frites maison

Pita gyros d'agneau

14,5

pain pita – houmous – aubergines marinées – jeunes pousses
gyros d'agneau au thym – fromage frais – menthe
/ frites maison

Bánh mì au poulet

14

pain à l'huile d'olive – poulet mariné – concombre
carottes pickles – coriandre – mayonnaise au citron vert – roquette
/ frites maison

Pain bagnat thon à l'huile

12

pain rond – thon à l'huile – aubergines – jeunes pousses
mayonnaise au citron – œuf – haricots verts – tomates cerises rôties
/ salade verte

Burger de folie

petit pain moelleux – steak Irish Beef 10% maturée et moelle de boeuf
cheddar vieux – jus de boeuf mayonnaise moutarde – champignons frais
roquette – huile de truffe

16

un peu

1 steak + cheddar

21

beaucoup

2 steaks + 2 cheddars

25

à la folie

3 steaks + 3 cheddars

Salades



4,5

un peu

entrée

8

beaucoup

entre deux

11

à la folie

plat

Soupe & Gaspacho



Selon l'humeur du chef

5

Planches



Charcuterie

15

Fromage

15

Mixte

15

Pâtisseries maison



Carrot cake

6

Tarte tatin

6

Tarte citron meringuée

6

Biscuiterie maison



Chicago muffin

3,5

→ nature, chocolat ou fruits rouges

Maxi cookie

3,5

Brownie noix & noix de pécan

4,5

Conserverie & Salaisons



**José Gourmet
& Maria Organic Portugal**

Pâté de sardine à l'huile d'olive	5,5
Pâté de thon épicé	6
Filet de thon au thym & citron bio	7,5
Petites sardines à l'huile d'olive bio	8,5

Super producteur

Crème fine d'artichauts	9
Tomates confites	9
Crème fine bio de pois chiches au citron et cumin	9
Crème fine de basilic AOP et Parmesan	9

Conserverie & Salaisons



Comptoir d'Ixassou Pays basque

Moules à l'escabèche	6
Poulpe à la marinière	6,5
Fuet ibérique	7,5
Pâté basque au piment d'Espelette	8,5
Chichon de canard	9,5
Pâté landais au foie gras	15

Salaisons du Béarn

Saucisette aller-retour	8,5
Chorizo rouge du Béarn	8,5
Saucisson du Béarn au jambon	9,5
Saucisson au piment d'Espelette	9,5

La Cave

Vins Rouges



Vin de Pays de l'Aude IGP 'Les P'tits Canons'		3	
Côtes Catalanes IGP 'Le Cirque' Vignerons de Tautavel			19,5
Côtes du Rhône AOP 'Vieilles Vignes' bio Domaine de la Guintrandy		4,5	25
Faugères AOP Domaine Valambelle - Thierry Abbal	bio & nature		28
Morgon AOP 'Tradition' Jean-Paul Thevenet	nature	6	32
Crozes-Hermitage AOP 'Les Amandiers' Domaine du Murinais			35

Vins Blancs



Côtes Catalanes IGP La Vigne Barbé	conv. bio	3	
Côtes de Gascogne IGP Domaine de Pellehaut			19,5
Sauvignon de Touraine IGP 'Pierre à Feu' Domaine Vincent Ricard	bio	5	25
Macôn-Village AOP « Les Tilles » Jean-Marie Chaland	bio & nature		32

La Cave

Vins Rosés



Vin de Pays de l'Aude IGP 'Les P'tits Canons'		3	
Pays d'Oc IGP 'Méli Mélo'			19,5
Domaine Saint-Martin des Champs			
Pays d'Oc IGP 'Les Asphodèles'			22,5
Domaine la Rocheliere			
Côtes du Rhône AOP	bio	5	25
Domaine La Guintrandy			
Coteaux de Pont du Gard IGP	bio & nature		29
Domaine Mas Lau			

Bulles



Coupe Bolieu		10	
Prozzeco			35
Bolieu bouteille 75cl			60
Ruinart bouteille 75cl			100

à	la
folie	