



la p'tite cuisine

brasserie - pizza au feu de bois

Les Entrées

* <u>Œuf Mimosa maison</u>	7.20€
2 œufs, mayonnaise au Sriracha maison, oignons frits et salade verte	
* <u>Assiette de 6 escargots de Bourgogne</u>	9.50€
* <u>Foie gras maison et sa compoté d'oignon</u>	10.00€
* <u>Rillettes de Saumon</u>	9.50€
Accompagné de salade verte et toasts.	
* <u>Petite Salade Caesar</u>	9.90€
Salade, poulet panés, Bacon, tomate, œuf, Gran Padano, sauce Caesar, Crème Balsamique.	
* <u>Assiette individuelle à grignoter :</u>	8.90€
2 Crevettes Panko, 2 Chili Cheese, 2 Crunchy poulet et 2 sticks de mozzarella frits - Pot de sauce au choix.	
* <u>Planche pour 2 à grignoter :</u>	17.00€
4 Crevettes Panko, 4 Chili Cheese, 4 Crunchy poulet et 4 sticks de mozzarella frits - Pot de sauce au choix.	

<u>Accompagnements :</u>	Frites, Pâtes, Pomme de terre Grenaille, Purée Légumes du moment.
<u>Sauce au choix :</u>	Béarnaise, Tartare, Poivre, Bleu d'Auvergne, BBQ,
<u>Pôt de sauce supplémentaire :</u>	0.50€
<u>Tout supplément réclamé et revenu en cuisine non consommé sera facturé 1€</u>	

Les Plats

* <u>Saladier Caesar :</u>	16.90€
Salade, poulet pané, bacon, croutons, tomate, œuf, Gran Padano, sauce Caesar, Crème Balsamique.	
* <u>Lasagnes de Légumes :</u>	16.90€
Salade verte.	
* <u>Parmentier de canard :</u>	17.90€
Crème de Reblochon - Salade verte.	
* <u>Fish & Chips :</u>	18.50€
Filet de Cabillaud pané frit, servi avec frites et sauce Tartare.	
* <u>Faux filet de Bœuf Charolais VBF :</u>	18.90€
Servi avec frites.	
* <u>Boudin noir de Christian Para et sa purée maison :</u>	18.50€
Avec sa compotée d'oignon.	
* <u>Pavé de Saumon - Crème de Boursin :</u>	18.90€
Accompagné de pâtes.	
* <u>Le Chti Burger :</u>	18.90€
Buns brioché feuilleté, steak de bœuf, Poitrine de porc, Tranche de Maroilles, Sauce Maroilles légère, Salade, Tomate et compotée d'oignon.	
* <u>Pâtes du moment:</u>	16.50€
Consultez les ardoises en salle.	
* <u>Plat du Jour</u>	14.90€
Du lundi au vendredi midi.	

Les Pizzas

<u>½ Pizza / salade :</u>	12.50€
Choisir sa ½ pizza parmi la carte.	
<u>Marguerite :</u>	12.50€
Sauce tomate, mozzarella, Boule de mozzarella Burratina, tomate cerise et Basilic.	
<u>Reine :</u>	13.00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons de Paris frais et origan.	
<u>Reine Blanche :</u>	13.00€
Sauce fromage blanc, mozzarella, jambon, champignons de Paris frais et origan.	
<u>Española :</u>	14.00€
Sauce tomate, oignons, Chorizo et Origan.	
<u>Végétarienne :</u>	14.00€
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, champignons frais, oignons, olives et aubergine.	

<u>Chèvre & Miel :</u>	14.00€
Sauce fromage blanc, mozzarella, fromage de chèvre, Mesclun, miel et origan.	
<u>4 fromages :</u>	14.50€
Sauce fromage blanc, mozzarella, fromage de chèvre, Bleu d'Auvergne, Emmental râpé et origan.	
<u>Blue Bacon & Chicken :</u>	14.50€
Sauce fromage blanc, mozzarella, Bacon, Bleu d'Auvergne et émincé de poulet.	
<u>Orientale :</u>	14.50€
Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives et origan.	
<u>Savoyarde :</u>	14.50€
Sauce fromage blanc, mozzarella, Reblochon, oignons, pomme de terre et lardons.	

<u>Cannibale :</u>	14.90€
Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, émincés de poulet, œuf, quenelle de fromage blanc et origan.	
<u>Burger :</u>	14.90€
Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, cheddar, oignons rouges, Pickles, Sauce Burger.	
<u>Calzone :</u>	14.90€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, origan, en chausson.	
<u>La P'tite BBO :</u>	14.90€
Sauce BBQ, mozzarella, viande hachée, merguez, chorizo et poivrons.	
<u>La P'tite Cuisine :</u>	14.90€
Sauce tomate, mozzarella, Mesclun, jambon Serrano, boule de Burratina, Gran Padano, crème Balsamique.	
<u>L'Audacieuse :</u>	14.90€
Sauce crème moutarde à l'ancienne, mozzarella, Bacon, Emincé de poulet, Oignon rouge.	

NOUVEAU	
<u>La Peper Beef:</u>	14.90€
Sauce poivre, mozzarella, Viande hachée, Pomme de terre, Compotée d'oignon rouge.	
<u>La Carbonara:</u>	14.90€
Sauce fromage blanc, mozzarella, Lardon, Oignon blanc, Gran Padano et Œuf.	
<u>La Chtimi:</u>	14.90€
Sauce fromage blanc, mozzarella, Jambon blanc, Maroilles, Pomme de terre et Œuf.	
<u>La Mahardja:</u>	14.90€
Sauce tomate, mozzarella, Poulet Tandori, Lardon et Champignon.	
<u>La P'tite Raclette:</u>	14.90€
Sauce fromage blanc, mozzarella, Fromage à raclette, charcuterie, Pomme de terre, Cornichon.	

Les Desserts

* <u>Assiette de 3 fromages de la Région - Salade verte</u>	7.00€
* <u>Crème Brûlée vanille</u>	7.50€
* <u>Moelleux chocolat Cœur coulant Caramel</u> Boule de glace vanille et chantilly maison.	7.50€
* <u>Tarte Tatin - Coulis Caramel au beurre salé</u> Boule de glace vanille Ou Crème fraîche.	7.50€
* <u>Tiramisu Spéculoos</u>	7.50€
* <u>Riz au lait et son topping au choix</u>	7.50€
* <u>Brioche façon pain perdu - Boule glace Vanille</u>	7.90€
 Papionella Noisette ou Pistache	
* <u>Affogato 1 Boule de glace</u> Expresso versé sur sa Boule de glace au choix (Vanille, Pistache, Café ou Praliné) et topping Papionnella Noisette ou Pistache.	5.50€
* <u>Affogato 2 Boules de glace</u> Expresso versé sur ses 2 Boules de glace au choix (Vanille, Pistache, Café ou Praliné) et topping Papionnella Noisette ou Pistache.	6.50€
* <u>Café ou Thé Gourmand</u> Café ou Thé accompagné de 5 mignardises.	8.00€

Les Formules

La Formule Pizza à 17.90€ : Du lundi au vendredi midi.

1 Pizza ou 1/2 Pizza avec salade au choix parmi:
Marguerite / Reine / 4 Fromages
Burger / Savoyarde / Carbonara.
+ 1 dessert au choix
Assiette 3 fromages
Ou Crème Brûlée Vanille
Ou Café Gourmand (Supplément 1€)

La Formule Plat du Jour à 18.95€ : Du lundi au vendredi midi.

Œuf Mimosa (maison)
Ou Rillettes du Mans
+ Plat du Jour
Ou
Plat du Jour
+ Riz au lait
Ou Assiette 3 fromages
Ou Café Gourmand (Supplément 1€)

 (Moins de 10 ans) **10.00€**
Sirop à l'eau **Ou** Verre de jus d'Orange / Pomme / Ananas.
+
Fish and Chips
Ou Pizza Jambon ou Chèvre
Ou Nuggets de poulet
+
Glace 1 boule **Ou** Bâtonnet Oasis
Ou 1/2 Brioche Façon pain perdu - coulis chocolat

Les Coupes Glacées

* <u>Chocolat Liégeois</u>	8.50€
2 boules de glace chocolat + 1 boule de vanille, chantilly, coulis chocolat.	
* <u>Café Liégeois</u>	8.50€
2 boules de glace café + 1 boule de vanille, chantilly, coulis moka.	
* <u>Caramel Liégeois</u>	8.50€
2 boules de glace caramel + 1 boule de vanille, chantilly, coulis caramel.	
* <u>Dame Blanche</u>	8.50€
3 boules de glace vanille, chantilly, coulis chocolat.	
* <u>Fraise Melba</u>	8.50€
2 boules de fraise + 1 boule de vanille, chantilly, coulis de fruits rouges.	
* <u>Coupe Colonel</u>	8.50€
2 boules de glace citron et 4cl de Vodka.	
* <u>Coupe Papionella Noisette</u>	8.50€
1 boule de glace Praliné+ 1 boule de vanille, chantilly, Papionnella Noisette.	
* <u>Coupe Papionella Pistache</u>	8.50€
1 boule de glace Pistache + 1 boule de vanille, chantilly, Papionnella Pistache.	
* <u>Glace 1 Boule</u>	2.80€
* <u>Glace 2 Boules</u>	4.40€
* <u>Glace 3 Boules</u>	5.50€

* Supplément Chantilly 0.90€
* Supplément Coulis 0.90€

Fruits Rouges, Caramel, Chocolat, Moka

* Supplément Pâte à tartiner Papionella 1.20€
Noisette, Pistache.

Parfums: Vanille, Chocolat, Caramel, Menthe & Chocolat, Café, Fraise, Poire, Citron vert, Praliné, Pistache et Spéculoos et Noix de Coco.


la p'tite cuisine
10 ANS
DE PASSION & DE SAVEURS

Tous les premiers samedis de chaque mois
la tête de veau
est à l'honneur !

