



# Le Paddock

Notre cuisine est conviviale. Notre carte est faite maison, le plus souvent possible à partir de produits de saison et d'origine française.

 **VÉGÉTARIEN**  **DE SAISON**

**PLAT DU JOUR**  ..... 12,90 €

**Du Lundi au Vendredi**  
En fonction des saisons et de son inspiration, le chef vous propose de découvrir ses recettes!

**MENU DU CHEF** ..... 15,90 €

1 plat du jour  
1 dessert

**MENU BURGER** ..... 15,40€

1 burger frites maison/coleslaw  
1 dessert

**MENU PIZZA** ..... 15,10€

1 pizza  
1 dessert

**MENU SALADE** ..... 14,90€

1 salade ou 1 block' bowl  
1 dessert

**MENU SANDWICH** ..... 9,90€

1 sandwich  
1 dessert  
1 boisson (soda, eau microfiltrée plate ou qui pétille)

**MENU ENFANTS** ..... 9,90 €

Nuggets + frites maison ou poêlée de légumes de saison  
+ 1 sirop  
+ 1 Mister Freeze ou compote 

**Ingédient supplémentaire ... + 1,10 €**

## VIANDES

Nos viandes sont accompagnées de frites maison ou d'une poêlée de légumes de saison 

**LE STEAK HACHÉ DE BOEUF FAÇON BOUCHÈRE** ..... 9,20 €  
(Origine France 125g)

**BAVETTE D'ALOYAU COMPOTÉE D'ÉCHALOTES**.....15,90 €  
(Origine France 180g)

**TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU - PRÉPARÉ**.....16,10 €  
(Origine France 125g)

## BURGERS

Nos Burgers sont accompagnés de coleslaw et de frites maison

**LE GRIMPEUR** .....11,20 €  
Pain burger, sauce moutarde à l'ancienne, compotée d'échalotes, Camembert, steak haché, lard grillé

**LE TOMMY'S** .....12,20 €  
Pain burger, sauce Biggy, Tomme de Savoie, oignons rouges, cornichons, steak haché

**LE BLOCK'BACON** .....11,90 €  
Pain burger, sauce maison : crémeuse aux 11 épices et oignons caramélisés, Cheddar, tomate, cornichons, steak haché, bacon grillé

**LA VERSION XXL** ..... +3 €

 **VÉGÉTARIEN : tous nos burgers sont proposés avec une galette végétarienne maison à la place de la viande**

## ASSIETTES de suppléments

**SALADE** ..... 2,50 €

**Frites maison**..... 3,90 €

**COLESLAW MAISON**..... 4,10 €

**POÊLÉE DE LÉGUMES**

**DE SAISON**..... 4,50 € 

## PIZZAS

**LA FABULOUS** .....11,90 €  
Base crème/curry, fromage, poulet, chorizo, poivrons marinés

**LA BIQUETTE** .....12,30 €  
Base crème fraîche persillée, fromage, Chèvre, lardons, oignons rouges, olives

**LA BAVELLA**.....12,10 €  
Base sauce tomate maison, fromage, champignons, olives, Mozzarella, jambon cru. Roquette et pesto après cuisson

## SALADES

**LA CÉSAR** .....11,90 €  
Salade romaine, tomates cerises, œuf, chips de lard, aiguillettes de poulet panées, copeaux de Parmesan. Sauce César maison

**LA MAMA MIA** .....11,50 €  
Fusilli, tomates cerises, courgette, Féta, copeaux de bresaola, pignons de pin torréfiés, oignons rouges, roquette. Sauce pesto maison

**LE BLOCK'BOWL DE SAISON**...12,50 €  
**Consultez nos ardoises pour découvrir notre recette de saison** 

## SANDWICHS

**LE BLEAUSARD** ..... 4,70 €  
Beurre, jambon cru, Tomme de Savoie, salade

**LE TON SAÏ** ..... 4,80 €  
Sauce mayo/soja, poulet, carotte, salade, graines de sésame

**LE B'O PARISIEN** ..... 4,90 €  
Beurre, jambon blanc, Emmental, cornichons, salade

## DESSERTS

**DESSERT DU JOUR** ..... 5,40 €

**TARTE AUX POMMES** ..... 4,90 €

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** ..... 4,90 €

**FLAN VANILLE** .....4,90 €

**TIRAMISU** ..... 5,30 €

**MIGNARDISES GOURMANDES**...4,50 €  
Pensez à accompagner vos mignardises de la boisson chaude de votre choix

**GAUFRE MAISON**  
Sucre ..... 4,50 €  
Chocolat ou confiture à la fraise ..... 4,80 €  
Pâte à tartiner Nocciolata  ..... 5,10 €  
(Sans huile de palme, sans gluten)

**Supplément chantilly** ..... + 1,10 €  
**Supplément amandes effilées** + 1,10 €  
**Supplément crème anglaise** ... + 1,10 €



## BOISSONS CHAUDES

**EXPRESSO** (8 cl) .....1,50 €

**MACCHIATO** (10 cl) .....1,70 €

**DOUBLE EXPRESSO** (16 cl) ..... 2,70 €

**LATTE** (30 cl) ..... 3,60 €

**CAPPUCCINO** (30 cl) ..... 3,90 €

**CHOCOLAT CHAUD** (30cl) ..... 3,80 €

**THÉ ET INFUSION** (30cl) .....3,70 €  
(Dammann Frères)

## LES FRAIS PRESSÉS

Pendant le 12/14H, nous vous proposons uniquement notre jus d'orange frais pressé

**JUS D'ORANGE** (30cl) ..... 4,30 €

**JUS DE POMME** (30 cl) ..... 4,30 €

**JUS DE PAMPLEMOUSSE**(30cl) 4,30 €

**DÉBOULONNEUR** (30 cl) ..... 5,10 €  
Orange, pamplemousse, citron vert

**FUNAMBULE** (30 cl) ..... 5,10 €  
Orange, pomme, carotte avec ou sans gingembre

**COUPE-GORGE** (30 cl) ..... 5,10 €  
Orange, fruits rouges et citron

**DONKEY-KONG** (30 cl) ..... 5,10 €  
Orange, banane, fraise

**LE SMOOTHIE DE SAISON**(30cl) 5,40 €  
Consultez nos ardoises pour découvrir notre recette de saison vitaminée 

## SOFTS

— EAUX —

**SUR PLACE**

**EAU MICROFILTRÉE (50 cl)** ..... 1,50 €  
(Plate ou qui pétille)

**EAU MICROFILTRÉE (1L)**..... 1,90 €  
(Plate ou qui pétille)

**À EMPORTER**  
**GOURDE TRITAN (55 cl)** .....3,90 €  
Réutilisable, la gourde B'O respecte notre environnement

— SODAS ET JUS CLASSIQUES —

**COCA-COLA, COCA ZÉRO**(33cl)... 3,10 € / 2,20 €  
Sur place / À emporter

**ORANGINA** (25 cl / 33cl)..... 3,00 € / 2,20 €

**ICE TEA PÊCHE** (25cl/33cl)..... 3,00 € / 2,20 €

**LIMONADE «LORINA»** (33 cl)..... 3,20 € / 3,20 €

**DIABOLO «LORINA»** (33 cl)..... 3,60 € / -

**EAU MICROFILTRÉE+SIROP**(30 cl)1,90 € / -

## POTIONS Symples

**RELAXANTE** (33cl)  ..... 5,10 €  
Aux plantes apaisantes (camomille, myrtille, verveine, cerise, framboise, lavande) aux vertus antioxydantes

**ÉNERGISANTE FinesBulles** (33cl) 5,10 €  
Vertus stimulantes des plantes associées à la caféine pour un véritable regain d'énergie (romarin, menthe poivrée, argousier, citron, thym, mirabelle) 

**DÉTOXIFIANTE** (33 cl)  ..... 5,10 €  
Vertus antioxydantes (sureau, sauge, citron, carotte, pomme, stevia). Aide à éliminer les toxines

**POWERADE (Ice storm)** (50cl) ..... 3,90 €

**REDBULL** (25cl) .....4,10 €

**Supplément sirop** ..... + 0,50 €

## APÉROS

**AIGUILLETES DE POULET PANÉES, CRÈME AUX HERBES** ..... 8,90 €

**CAMEMBERT RÔTI**..... 7,90 €  
Mouillettes de pain grillé et pesto

**SAUCISSON SEC LABEL ROUGE**  
« Pays des Bastides » 250 g ..... 15,90 €

½ **SAUCISSON SEC LABEL ROUGE**  
« Pays des Bastides » 125 g ..... 9,90 €

**SAUCISSON ITALIEN À LA TRUFFE**  
« Beretta » 125 g ..... 9,90 €

**SAUCISSON ITALIEN PIQUANT**  
« Beretta » 125 g ..... 9,90 €

## BIÈRES

— PRESSIONS —

**VEDETT EXTRA BLONDE** 3,80 € / 6,50 €  
**HOEGAARDEN** ..... 3,80 € / 6,70 €  
**CHOUFFE** ..... 4,10 € / 7,10 €  
**TRIPLE KARMELIET**..... 4,10 € / 7,10 €

**PANACHÉ**..... 3,40 € / 6,10 €  
**MONACO**..... 3,90 € / 6,90 €

— BOUTEILLES —

**DESPÉRADOS** (33cl) ..... 4,50 €

**NOS BIÈRES LOCALES**

**Brasserie Jemme / Monnaie AMBRÉE** (33cl)..... 4,90 €

**Brasserie de la Pigeonnelle / Céré-la-ronde**  
**LOIRETTE BLONDE** (33cl)..... 5,10 €  
**LOIRETTE AMBRÉE** (33cl)..... 5,10 €  
**SALAMANDRE** (33cl)..... 5,10 €

## VINS

Vins sélectionnés par le Chef

— VIN ROUGE —

Verre (12,5 cl) / Boutelle (75 cl)

**CÔTE DU RHÔNE AOP** 4,10 € / 19,90 €  
Domaine StLéger vigneron Laudun Chusclan

**IGP OC MERLOT** ..... 4,10 € / 21,90 €  
Les Jamelles

**CÔTE DE ST MONT AOP** - / 19,90 €  
Chemin des Pèlerins - Plaimont

**CÔTE DU RHÔNE - CROZES HERMITAGE AOP** ..... - / 35,90 €  
Calunas

— VIN BLANC —

Verre (12,5 cl) / Boutelle (75 cl)

**IGP PAYS D'OC** ..... 4,10 € / 21,90 €  
Les Jamelles Viognier Clément Badet

**IGP CÔTE DE GASCOGNE** - / 25,90 €  
Domaine Tariquet 1ère Grives Famille Grassa

**RIESLING AOP** ..... - / 24,90 €  
Joseph Hanskeller

— VIN ROSÉ —

Verre (12,5 cl) / Boutelle (75 cl)

**CÔTE DE ST MONT AOP** 3,90 € / 19,90 €  
Chemin des Pèlerins - Plaimont

**CÔTE DE PROVENCE** ... - / 29,90 €  
Château Minuty - M de Minuty

**En semaine :**  
Dernière commande au restaurant : 22h30 / au bar : 23h

**En week-end :**  
Dernière commande au restaurant : 20h30 / au bar : 21h

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible en salle. Prix nets, service compris. Tickets restaurants acceptés. Vente sur place, à emporter, traiteur.