



MENU

Plats du Jour | Burgers
Salades | Sandwichs
Desserts

PLATS DU JOUR

PLAT DU JOUR (du lundi au vendredi) 13,50€
En fonction des saisons et de son inspiration, le chef vous propose de découvrir ses recettes !



FORMULES

FORMULE DU CHEF 17,50€
1 Plat du jour + 1 dessert

MENU BURGER 17,90€
1 Burger + frites maison + 1 dessert

MENU SALADE 16,90€
1 Salade + 1 dessert

MENU PETITE FAIM 11,90€
1 Panini + 1 dessert + 1 boisson canette 33 cl ou 1 bouteille d'eau 50 cl

BURGERS

En fonction de vos envies, choisissez une base parmi les suivantes :

Steak de bœuf façon bouchère (125 gr, origine France)
ou **Escalope de poulet panée**
ou **Galette végétarienne**

LE CHEESEBURGER 12,90€
Pain burger boulanger, sauce ketchup/moutarde, oignons rouges, cheddar, cornichons, frites maison

LE TOMME & PEPPER 13,90€
Pain burger boulanger, sauce au poivre, confit d'oignons, tomme de Savoie AOP, salade, bacon grillé, frites maison

LE MONTAGNARD 13,90€
Pain burger boulanger, moutarde à l'ancienne, cornichons, fromage à raclette AOP, lard grillé, frites maison

LA VERSION XL (double steak) +4,00€

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE +1,50€

NOS GARNITURES

ASSIETTE DE SALADE 2,00€
ASSIETTE DE FRITES MAISON 3,90€

VIANDES

LE STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 9,50€
Boeuf Origine France 125 g, sauce au poivre + frites maison

L'ESCALOPE DE POULET PANÉE 9,50€
Sauce au poivre + frites maison

LA GALETTE VÉGÉTARIENNE 9,50€
Sauce au poivre + frites maison

SALADE & BOWL

LA CÉSAR 12,90€
Salade, œuf, aiguillettes de poulet pané, Parmigiano Reggiano AOP, croûtons, chips de jambon cru, sauce César

✱ Pour une version végétarienne : remplacez la viande par des gyozas

LE B'O BOWL 12,90€
Riz noir, radis, carotte, fèves de soja, pois chiches aux cumin, poulet mariné aux épices cajun, cébette, oignons frits, sauce miel - moutarde et soja

PANINIS

LE CHICKEN 6,90€
Sauce curry-mango, cheddar, poulet mariné, oignons rouges

PANINI DU MOMENT 6,90€

Consultez notre carte de plats du moment

DESSERTS

COOKIE 3,50€

FONDANT AU CHOCOLAT 5,20€
Cœur coulant au Nocciolata

CHEESECAKE et son coulis de fruits 5,20€

TIRAMISU 5,20€

DESSERT DU MOMENT 5,20€

CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND 7,20€
(Supplément 2€ pour les formules)

PETITS GRIMPEURS

MENU ENFANTS 10,90€
Nuggets ou Burger enfant + frites maison + 1 sirop + 1 glace Push Up Haribo ou 1 compote

GLACES

PUSH UP HARIBO 3,50€

TWISTER 3,50€

SOLERO 3,50€

MAGNUM 3,90€
Parfums : Amandes-Chocolat, Chocolat classique, Vanille-Chocolat blanc, Caramel-Pop Corn

GAUFRES

NATURE OU SUCRÉE 4,60€

PÂTE À TARTINER NOCCIOLATA 5,20€
(Sans huile de palme, sans gluten)

LA B'O GOURMANDE 6,50€
Nocciolata, chantilly, boule de glace vanille

SUPPLÉMENT CHANTILLY 0,60€



FORMULES

MENU B 6 15,90€
1 Cheeseburger ou 1 Bowl + 1 bière 25 cl ou un soft

MENU B 14 18,90€
1 Cheeseburger ou 1 Bowl + 1 bière 50 cl

APÉROS

FINGER FOODS

ONION RINGS (x10) 3,90€

CHILI CHEESE NUGGETS (x8) 4,90€

GYOZAS (x6) 4,90€

AIGUILLETES DE POULET PANÉ (x6) 9,50€
Sauce au choix : piment doux, curry-mango

L'ARDOISE APÉRO 17,90€
Gyozas (x6) / chili cheese (x8) / onion rings (x10) aiguillettes de poulet pané (x3) sauce piment doux, barbecue et curry-mango

PLANCHE DE SAUCISSON SEC 8,30€

BOISSONS

JUS & SMOOTHIES

Uniquement après 14h

JUS D'ORANGE PRESSÉ (30 cl) 4,50€

B'O MANGO (30 cl) 5,90€
Orange, mangue, lait de coco, sucre de canne

B'O NANAS (30 cl) 5,90€
Orange, ananas, lait coco, sucre de canne

B'O RED (30 cl) 5,90€
Orange, fruits rouges, sucre de canne

SOFTS

SUR PLACE

EAU AVEC SIROP (33 cl) 2,00€

FUZE TEA (25 cl) 3,10€

LIMONADE «PHÉNIX» (25 cl) 3,10€

DIABOLO «PHÉNIX» (28 cl) 3,60€

COCA-COLA, COCA ZÉRO (33 cl) 4,00€

À EMPORTER

TROPICO (33cl) 2,50€

FUZE TEA (33 cl) 2,50€

COCA-COLA, COCA ZÉRO (33 cl) 2,50€

Symples

ÉNERGISANTE Fines Bulles (33 cl) 4,50€
Vertus stimulantes des plantes associées à la caféine pour un véritable regain d'énergie (romarin, menthe poivrée, argousier, citron, thym, mirabelle)

RELAXANTE (33 cl) 4,50€
Aux plantes apaisantes (camomille, myrtille, verveine, cerise, framboise, lavande), aux vertus antioxydantes

DÉTOXIFIANTE (33 cl) 4,50€
Vertus antioxydantes (sureau, sauge, citron, carotte, pomme, stevia), aide à éliminer les toxines

EAUX

SUR PLACE

EAU MICROFILTRÉE (50 cl) 1,60€
Plate ou pétillante

EAU MICROFILTRÉE (1 L) 2,50€
Plate ou pétillante

À EMPORTER

EVIAN (50 cl) 2,20€

SAN PELLEGRINO (50 cl) 2,50€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO (8 cl) 1,70€

ALLONGÉ (16 cl) 1,70€

NOISETTE (10 cl) 2,00€

DOUBLE EXPRESSO (16 cl) 3,20€

LATTE (30 cl) 3,60€

CAPPUCCINO (30 cl) 4,00€

CHOCOLAT CHAUD (30 cl) 3,50€

THÉS & INFUSIONS (30 cl) 3,50€

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

(25 cl / 50 cl)

VEDETT PILSNER 4,20€ / 7,80€

VEDETT BLANCHE 4,30€ / 8,20€

VEDETT IPA 4,50€ / 8,40€

CHOUFFE 4,80€ / 8,60€

PANACHÉ 3,80€ / 7,00€

MONACO 4,00€ / 7,60€

BIÈRES BOUTEILLE

LIEFMANS FRUITESSE (25 cl) 4,30€

DESPERADOS (33 cl) 5,20€

DUVEL (33 cl) 6,00€

CHOUFFE (sans alcool) (33 cl) 4,30€

NOS BIÈRES LOCALES

BRASSERIE PETITE MAIZ (NOTRE DAME D'OE)

THIS IS NOT A PILS (33 cl) 5,50€

BORN TO BE WHEAT (33 cl) 5,50€

DON'T WORRY, BE IPA (33 cl) 5,90€

BIÈRE DU MOMENT (33 cl) 5,90€

CIDRE



BRUT (33 cl) 6,90€

ROSÉ (33 cl) 6,90€

POIRÉ (33 cl) 6,90€

VINS

12,5 cl 75 cl

VIN ROUGE

AOP TOURAINE

LA SAINTE MARGUERITE 4,00 € 20,00 €
Gamay-Château de Fontenay

VIN BLANC

AOP TOURAINE

SAUVIGNON 4,50€ 22,00€
Château de Fontenay

VIN ROSÉ

AOP TOURAINE

LE CLOS DES SABLES 4,00€ 20,00€
Grolleau, Gamay-Château de Fontenay

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.
La liste des allergènes est disponible en salle.



BIEN MANGÉ ?
Merci de nous laisser un avis sur TRIPADVISOR «Le Paddock»

Du lundi au vendredi
De 11h à 23h
Dernière commande
22h30 : restaurant / 23h00 : bar

Le Week-end & jours fériés
De 9h à 21h
Dernière commande
20h30 : restaurant / 21h00 : bar

Prix nets, service compris.
Ticket et cartes restaurant acceptés.

