



MENU

PLAT & MENUS

PLAT DU JOUR 13,50€
En fonction des saisons et de son inspiration, le chef vous propose de découvrir ses recettes !

MENU DU CHEF 17,50€
1 plat du jour + 1 dessert

MENU BURGER 17,90€
1 burger + frites maison et salade verte + 1 dessert

MENU BOWL 17,50€
1 bowl + 1 dessert

MENU SALADE 16,90€
1 salade + 1 dessert

MENU SANDWICH 11,50€
1 sandwich + 1 cookie + 1 boisson canette (33cl) ou bouteille d'eau (50 cl)

MENU ENFANTS 10,90€
Nuggets ou cheeseburger + frites maison + 1 sirop + 1 glace ou 1 compote

DESSERTS

COOKIE 3,50€
FONDANT AU CHOCOLAT 5,20€
Cœur coulant au nociolata
CHEESECAKE et son coulis 5,20€
DESSERT DU MOMENT 5,20€
CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND 7,20€
(Supplément 2€ pour les formules)

GLACES

LA POMPADOUR 7,90€
Crème glacée framboise meringuée, sorbet passion, crème glacée vanille Madagascar chantilly, brisure de meringue, coulis exotique

LA CARABANDE 7,90€
Crème glacée caramel fleur de sel de Camargue, crème glacée praliné aux éclats de noisettes, crème glacée chocolat, chantilly, coulis de caramel beurre salé, brisure de cookie

LA BISOU 7,90€
Sorbet fraise, crème glacée vanille Madagascar, sorbet cassis, chantilly, fraise fraîche, coulis fraise

BOULE DE GLACE AU CHOIX 2,50€

SUPPLÉMENT CHANTILLY 0,60€



BURGERS

Nos viandes & burgers sont accompagnés de frites maison et de salade

LE CROUSTI-CHICKEN 13,50€
Bun multi-graines, sauce tartare maison, poulet pané, emmental, tomate, salade

L' AUVERGNAT 13,90€
Bun multi-graines, sauce aux champignons maison, steak haché façon bouchère, confit d'échalotes, saint-nectaire, lard grillé

LE NEW-YORKAIS 13,90€
Bun multi-graines, sauce cocktail maison, steak haché façon bouchère, cheddar, tomate, cornichons, bacon grillé

BURGER DU MOMENT
Consultez notre carte de plats du moment

LA VERSION XL (double steak) +4,00€

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE +1,50€

TOUS NOS BURGERS EXISTENT AUSSI EN VERSION VÉGÉTARIENNE

ASSIETTES SUPPLÉMENTS

ASSIETTE DE SALADE 2,00€
ASSIETTE DE FRITES MAISON 3,90€
POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON 3,90€

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

LE STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 9,50€
Boeuf Origine France 125 g

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ 16,90€
Boeuf Origine France 180 g

PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT
Consultez notre carte de plats du moment

SALADES & BLOCK BOWL
Salade, tomates cerises, œuf, chips de jambon de pays, aiguillettes de poulet panées, Parmigiano Reggiano AOP. Sauce César

SALADE DU MOMENT
Consultez notre carte de plats du moment

BLOCK BOWLS

LE KATSU 13,50€
Aiguillettes de poulet panées, chou rouge, radis, carotte, riz à sushi, cébette, oignons frits, graines de sésame noir, sauce Katsu.

L'ANDA-THAÏ 13,50€
Falafel, quinoa, chou rouge, poivrons, mangue, cacahuètes concassées, sauce cacahuète.

SANDWICHS
Baguette traditionnelle, sauce mayonnaise/soja, poulet, carotte, salade, graines de sésame

LE TON SAÏ 6,50€
Baguette traditionnelle, sauce mayonnaise/soja, poulet, carotte, salade, graines de sésame

LE PARISIEN 6,50€
Baguette traditionnelle, beurre, jambon blanc, emmental, cornichons, salade

PANINIS

LE BUDDHA 6,20€
Sauce curry, emmental, poulet, oignons rouges

LE BIGGY 6,90€
Sauce biggy, cheddar, viande hachée, confit d'échalotes

APÉROS

ONION RINGS 3,90€
CHILI CHEESE NUGGETS 4,90€
GOYZAS 4,90€

AIGUILLETTES DE POULET PANÉES 9,50€
accompagnées de sa sauce tartare

PLANCHE DE SAUCISSON SEC 8,30€

L'ARDOISE DU MOMENT (uniquement après 14 h).....
Consultez notre carte de plats du moment

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO (8 cl) 1,70€
ALLONGÉ (16 cl) 1,70€
MACCHIATO (10 cl) 2,00€
DOUBLE EXPRESSO (16 cl) 3,20€
CHOCOLAT CHAUD (30 cl) 3,50€
THÉS & INFUSIONS (30 cl) 3,50€
LATTE (30 cl) 3,60€
CAPPUCCINO (30 cl) 4,00€

BOISSONS

SODAS
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 (33 cl) 2,50€
FUZE TEA (33 cl) 2,50€
COCA-COLA, COCA ZÉRO (33 cl) 2,50€

FAUX
SUR PLACE
EAU MICROFILTRÉE (50 cl) 1,60€
Plate ou pétillante
EAU MICROFILTRÉE (1 L) 2,00€
Plate ou pétillante

À EMPORTER
EVIAN (50 cl) 2,20€
SAN PELLEGRINO (50 cl) 2,50€

JUS & SMOOTHIES

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

SYMPLES AB

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

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

(25 cl / 50 cl)

VEDETT BLONDE 4,20€ / 7,80€
VEDETT BLANCHE 4,30€ / 8,20€
VEDETT IPA 4,50€ / 8,40€
DUVEL 6,66 4,80€ / 8,60€
CHOUFFE 4,80€ / 8,60€

PANACHÉ 3,80€ / 7,00€
MONACO 4,00€ / 7,60€
PICON 4,80€ / 8,20€

BIÈRES BOUTEILLE

LIEFMANS FRUITESSE (25cl) 4,30€
DESPÉRADOS (33 cl) 5,20€
DUVEL (33cl) 6,00€

NOS BIÈRES LOCALES

BRASSERIE ARTISANALE PACHAMAMA LA GENÈVRAIE
7A (33cl) 5,30€
6B (33cl) 5,30€
5B (33cl) 5,30€
BIOTOP (33cl) 5,30€

COCKTAIL

SPRITZ (20 cl) 8,00€

VINS

VIN ROSÉ

12,5 cl 75 cl

SUD-OUEST

AOP SAINT MONT 4,00€ 22,00€
Chemin des pèlerins

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP PAYS D'OC - 30,00€
Argali Puech - Haut

VINS BLANCS

RHÔNE
IGP ARDÈCHE 4,50€ 24,00€
Louis Latour - Chardonnay

SUD-OUEST
IGP CÔTE DE GASCOGNE 4,50€ 24,00€
Domaine Tariquet 1ère Grives

ALSACE
AOP PINOT GRIS - 24,00 €
Joseph Hanskeller

VINS ROUGES

SUD-OUEST
IGP CÔTE DE GASCOGNE 4,00 € 22,00 €
Corolle - Plaimont

LANGUEDOC-ROUSSILLON
IGP PAYS D'OC 4,00 € 22,00 €
Les Jamelles - Merlot

BORDEAUX
AOC GRAVES 4,50 € 24,00 €
Château le Bonnat

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



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

Merci de nous laisser
un avis
sur TRIPADVISOR
«O'BROTHER»
Prix nets, service compris.
Ticket et cartes restaurant acceptés.