



MENU



- 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 SALADE** 16,90€
1 salade + 1 dessert
- MENU BOWL** 17,50€
1 block bowl + 1 dessert
- MENU SANDWICH** 11,50€
1 Sandwich + 1 cookie + 1 boisson canette (33 cl) ou bouteille d'eau (50 cl)
- MENU ENFANT** 10,90€
Nuggets ou cheeseburger + frites maison + 1 sirop + 1 glace ou 1 compote



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



- 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€



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

ASSIÈTTES SUPPLÉMENTS

- ASSIETTE DE SALADE** 2,00€
- ASSIETTE DE FRITES MAISON** 3,90€
- POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON** 3,90€



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

- LA CÉSAR** 12,90€
Salade, aiguillettes de poulet panées, œuf, tomates cerises, chips de jambon de pays 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.



- 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



- LE BUDDHA** 6,20€
Sauce curry, emmental, poulet, oignons rouges
- LE BIGGY** 6,90€
Sauce biggy, cheddar, viande hachée, confit d'échalotes



FINGER FOODS

- ONION RINGS** 3,90€
- CHILI CHEESE NUGGETS** 4,90€
- GYOZAS** 4,90€

- AIGUILLETES DE POULET PANÉ** 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



- 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 (30CL)** 3,50€
- LATTE (30 cl)** 3,60€
- CAPPUCCINO (30 cl)** 4,00€



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

Eaux

- 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 (30cl)** 5,90€
Orange, mangue, lait de coco, sucre de canne.
- B'O NANAS (30cl)** 5,90€
Orange, ananas, lait coco, sucre de canne.
- B'O RED (30cl)** 5,90€
Orange, fruits rouges, sucre de canne.

SYMPLES

- ÉNERGISANTE Fines Bulles (33cl)** 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 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 DE SAINT-OUEN

- LA PINCH (33 cl)** 5,30€
- LA LOLOTTE (33 cl)** 5,30€
- LA SPAT' (33 cl)** 5,30€



- SPRITZ (20 cl)** 8,00€



- 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 €
Corolte - 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.



BIEN MANGÉ ?
Merci de nous laisser un avis sur TRIPADVISOR «LA PETITE SŒUR»

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.