



MENU



PLAT DU JOUR 13,50€
Du lundi au vendredi, 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 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 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€
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 romaine, tomates cerises, œuf, chips de jambon de de pays, aiguillettes de poulet panées, Parmigiano Reggiano AOP. Sauce César

SALADE DU MOMENT
Consultez notre carte de plats du moment

BLOCK BOWLS

LA 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 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 PANÉES 9,90€
accompagnées de sa sauce tartare

PLANCHE DE SAUCISSON SEC 8,30€

L'ARDOISE DU MOMENT
Consultez notre carte de plats du moment



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€
THÉ & INFUSIONS (30 cl) 3,50€
(Dammann Frères)



SODAS

SUR PLACE
EAU AVEC SIROP (33 cl) 2,00€
FUZE TEA (25 cl) 3,10€
COCA-COLA, COCA ZÉRO (33 cl) 4,00€

À EMPORTER
FUZE TEA (33 cl) 2,50€
COCA-COLA (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 (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

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€
CHOUFFE 4,80€ / 8,60€
DUVEL 6,66 4,80€ / 8,60€

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

BIÈRES BOUTEILLE

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



SPRITZ (20 cl) 8,00€



VINS ROUGES

12,5 cl 75 cl

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

VINS BLANCS

ALSACE
AOP PINOT GRIS 4,50€ 24,00€
Joseph Hanskeller

VIN ROSÉ

SUD-OUEST
AOP SAINT MONT 4,00€ 22,00€
Chemin des pèlerins

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 Daim Blanc»

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.

