

À S'EN LÉCHER LES DOIGTS

Aiguillettes de poulet panés + sauce | 5,90€

BURGERS

+ ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

~ ORIGINAL CHEESE | 15€

Pain, bœuf haché français, cheddar Galloway, yellow mustard, sauce ketchup, cornichons maison & oignons rouges

~ BIG ROB | 16€

Pain, bœuf haché français, sauce ROB, oignons confits & cornichons maison, nappé de sauce cheddar et d'oignons frits

~ TCHO QUINQUIN | 16€

Pain, filet de poulet de Licques pané maison, maroilles AOP, sauce au poivre, poêlée de champignons à la crème & salade croquante

~ BLUE BAYOU | 16€

Pain, bœuf haché français, fourme d'Ambert AOP, sauce baconnaise, oignons rouges & salade croquante

~ P'TIOT NORMAND | 17€

Pain, filet de poulet de Licques pané maison, sauce moutarde/miel, camembert au lait cru AOP, salade croquante & compotée de pomme au cidre

~ NASHVILLE, TN | 20€

Pain, bœuf haché français, véritable pastrami, raclette de Savoie IGP, sauce barbecue, oignons confits & cornichons maison

~ BURGER ÉPHÉMÈRE

Une recette qui varie au fil de nos envies et des saisons à retrouver sur l'ardoise

Option végété sans supplément

Galette orge perlé, potiron, butternut et emmental

ACCOMPAGNEMENT

Au choix parmi :

~ Salade croquante, vinaigrette sésame

~ NYC Coleslaw

~ Frites ondulées, sauce au choix

~ Frites de patates douces,

sauce au choix +2€

Pimpe tes frites :

~ Cheddar, oignons frits +2€

~ Cheddar, oignons frits, bacon grillé +3€

~ Cheddar et jalapenos aux oignons +3€

SAUCES

~ ROB (sauce cocktail légèrement fumée)

~ Moutarde / miel

~ Poivre

~ Baconnaise

~ Ketchup

~ Barbecue

~ DOUBLEZ LA VIANDE
ET LE FROMAGE | 5€

~ EXTRA BACON | 2€

~ EXTRA ŒUF FERMIER | 1,50€

PLATS DE SAISON

~ SALADE BUBBY'S | 14€

Salade, coppa di Parma IGP, cantal AOP, chou rouge, betterave, noix de pécan, pickles, herbes fraîches & vinaigrette sésame

~ GRILLED CHEESE | 14€

Pain au levain, cheddar Galloway, cantal AOP, raclette de Savoie IGP, beurre ail et fines herbes & oignons confits. Servi avec l'accompagnement de votre choix

~ CONEY'S HOT DOG | 13€

Pain, knack de Strasbourg, cheddar fondu, jalapenos sautés aux oignons & oignons frits. Servi avec l'accompagnement de votre choix

SIDES

~ Salade croquante, vinaigrette sésame | 3€

~ NYC Coleslaw (choux, carottes râpées et raisins) | 3,50€

~ Frites ondulées cuites en deux bains, sauce au choix | 4€

~ Frites de patates douces, sauce au choix | 5,50€

Pimpe tes frites :

~ Cheddar, oignons frits +2€

~ Cheddar, oignons frits, bacon grillé +3€

~ Cheddar et jalapenos aux oignons +3€

DOUCEURS

~ BANANA BUN Banane, caramel beurre salé, glace vanille et pop-corn caramélisés | 8€

~ BUN PERDU Boule de glace vanille et sauce au choix | 7€

~ BANOFFEE PIE MAISON | 7€

~ GAUFRE DE LIÈGE Crème fouettée et sauce au choix | 6,50€

~ MILKSHAKE Préparé à la commande, sauce au choix | 6,50€

~ SUNDAY MAISON Sauce au choix | 5,50€

~ COOKIE | 3,50€

Sauces faites maison : caramel beurre salé | Nutella | beurre de cacahuètes | fruit de saison

BOISSONS

Cocktails

• COUPE DE CRÉMANT - 16 cl | 5€

• SPRITZ Au choix : Apéritivo, Limoncello ou Sureau - 33 cl | 7€

• CHERRY COKE : Rhum épicé, liqueur de cerise & coca-cola - 33 cl | 8€

Vins

• UBY N°21 (blanc) - 5€ le verre de 12 cl | 19€ la bouteille
Sud-ouest, IGP Côtes de Gascogne. Frais et fruité.

• THE BROTHERS (rouge) - 5€ le verre de 12 cl | 19€ la bouteille
Château Grand Tuillac, AOP Castillon-Côtes-de-Bordeaux.
Notes de fruits noirs, d'épices et de cardamome.

Bières Gustaves - 33 cl | 5,50€ • Triple 7,8% | Ambrée 5,2% | IPA 6,2% | Blonde 5,2%

Boissons maison - 33 cl | 4€ • Thé glacé pêche & menthe | Citronnade

Soft | 3,50€ Coca-cola classique, zéro ou cherry | Oasis tropical | Perrier

Liqueurs | 5,50€ Limoncello | Peppermint | Amaretto

Boissons chaudes

• THÉ | 3€ • ESPRESSO | 2€ • DÉCA | 2,10€ • ALLONGÉ | 2,20€ • CAFÉ VIENNOIS | 3€

MENU Kids 12€

~ 2 MINI CHEESE
OU AIGUILLETES
DE POULET PANÉES,
SAUCE KETCHUP

~ PETITE FRITE

~ SIROP À L'EAU,
BOISSON MAISON
OU CAPRI-SUN

~ PETITE GLACE OU COMPOTE