

FORMULES

BOISSON +2€

PETITE FAIM à partir de **11⁹⁰**

DWICH
+ ACCOMPAGNEMENT OU DESSERT

GROSSE FAIM à partir de **14⁴⁰**

DWICH
+ ACCOMPAGNEMENT
+ DESSERT

ÉTUDIANTE pour **10⁹⁰**

[POULET RÔTI] OU [BÁNH MÌ]

+ ACCOMPAGNEMENT

+ [CRÈME DESSERT] OU [COOKIE]

DWICHS

[BÁNH MÌ] MEULE AU LEVAIN, SPICY MAYO AIL RÔTI "AKABANGA", LÉGUMES RÔTI AU MISO ET AIL NOIR, ŒUF MARINÉ CORÉEN, PICKLES DE CAROTTE ET NAVET AU VINAIGRE DE RIZ, MESCLUN & HERBES AROMATIQUES.

VÉGÉ

À L'UNITÉ PETITE FAIM GROSSE FAIM

8⁹⁰ **11⁹⁰** **14⁴⁰**

[POULET RÔTI] BUN, AÏOLI, POULET RÔTI AU CITRON CONFIT, JUS DE VIANDE, PICKLES D'OIGNON ROUGE, AMANDE & MESCLUN.

HALAL

9⁹⁰ **12⁹⁰** **15⁴⁰**

[SOUPE À L'OIGNON] BUN, CONFIT D'OIGNONS EXTRAIT DE MALT, SOUBISE AIL CONFIT, OIGNONS GRELOTS FLAMBÉS AU PORTO, COMté 12 MOIS, SAINT-NECTAIRE, CRÛTONS PERSILLÉS, PICKLES D'OIGNONS ROUGES & HUILE PERSIL-AIL BRûLÉ.

VÉGÉ

10⁹⁰ **13⁹⁰** **16⁴⁰**

[HAM-BURGER] BUN, STEAK DE CHAIR À SAUCISSE, MAYONNAISE CÂPRES-ANCHOIS, MOUTARDE AMÉRICAINE, CHEDDAR MATURE, CORNICHONS AIGRES-DOUX, FENOUIL CITRONNÉ, MESCLUN & HUILE D'OIGNONS BRûLÉS.

11⁹⁰ **14⁹⁰** **17⁴⁰**

[LIEU QUATRE-QUART] MEULE AU LEVAIN, LIEU NOIR CONFIT SAUCE QUATRE-QUART, CRÈME RÉDUITE VIN JAUNE, SAUCE VIERGE (SANS TOMATE), CONDIMENT AGRUMES, GRANOLA, TRÉVISE & HUILE SÉSAME-VERT DE POIREAU.

12⁹⁰ **15⁹⁰** **18⁴⁰**

ACCOMPAGNEMENTS

À L'UNITÉ

3⁹⁰

[POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIÉS]

[VELOUTÉ LENTILLES CORAIL] LENTILLES CORAIL, LAIT DE COCO & HUILE DE MENTHE.

DESSERTS

À L'UNITÉ

3⁹⁰

[COOKIE] CHOCOLAT NOIR, AMANDES TORRÉFIÉES ET FLEUR DE SEL.

[CHEESECAKE DE MAMAN] MASCARPONE, LAIT CONCENTRÉ, ZESTE DE CITRON & SABLÉ BRETON.

[CRÈME CAFÉ - MISO] CAFÉ & CARAMEL MISO.

[COMPOTE DE SAISON] POMMES, POIRES & FÈVE DE TONKA.

[CAKE ORANGE - SAFRAN] ORANGE-SAFRAN & GLAÇAGE ROYAL.

**SANDWICHS CUISINÉS
100% FAIT-MAISON.**



LET'S DRINK

VINS

12CL VERRE 46CL POT

BLANC - POIVRE D'ÂNE VIN DE FRANCE 2023 - LANGUEDOC - 13°

ROSÉ - DOMAINE PAYEN PRÉLUD 2024 - ANJOU - 11,5°

4⁵⁰ **15⁰⁰**

ROUGE - DOMAINE PAYEN PRÉLUD 2024 - ANJOU - 11,5°

BIÈRES

25CL 50CL 33CL
DEMI PINTE CANETTE

PREMIUM PILS AZIMUT - BLONDE - 5°

3⁵⁰ **6⁰⁰** -

JUICE JUNKIE BBP - NEIPA - 5,4°

5⁰⁰ **8⁰⁰** **6⁰⁰**

TERRA PILS BBP - BLONDE - 4,8°

- - **5⁰⁰**

DELTA IPA BBP - IPA - 6°

- - **6⁰⁰**

PRIMZ NOLO - SANS ALCOOL PRIMZ - SOUR ANANAS - 0%

- - **6⁰⁰**

SOFTS BOISSONS FRANÇAISES

ICED TEA LE FOURGON - 33CL

3⁰⁰

LIMONADE LE FOURGON - 33CL

3⁰⁰

COLA LE FOURGON - 33CL

3⁰⁰

GINGER BEER UMA - 33CL

3⁹⁰

MATÉ EL TONY - 33CL

3⁹⁰

EAUX

EVIAN 33CL

2⁰⁰

BADOIT 33CL

2⁵⁰

CAFÉS

EXPRESSO

1⁸⁰

ALLONGÉ

2³⁰

DOUBLE EXPRESSO

2⁸⁰

Brussels Beer Project

n'est pas une brasserie comme les autres : c'est un projet **engagé et durable**. Leur équipe crée des bières innovantes comme la Juice Junkie, une IPA onctueuse aux houblons aromatiques, flocons d'avoine et levure. Certifié B Corp, BBP brasse avec goût et sens.

POIVRE D'ÂNE

Poivre d'âne est une maison de vins **libre et engagé** qui crée, avec des vignerons partenaires, des cuvées naturelles sans intrants chimiques, à partir de levures indigènes et dans le respect de l'environnement.



DOMAINE PAYEN

VAL DE LOIRE, FRANCE

Sur les schistes de l'Anjou noir, le **Domaine Payen** incarne la reconversion passionnée de Ludovic Payen, ex-financier devenu vigneron. En bio et en vinifications naturelles, il signe des cuvées précises, reflets du terroir.