

# SACRÉ BURGER

## BURGERS.

<b>CLOVIS.</b> <i>BUNS. BOEUF POLMARD. COMTÉ 12MOIS. LARD GRILLÉ AU SIROP D'ÉRABLE. SALADE. SAUCE BBQ MAISON.</i>	18e
<b>LOUIS 14.</b> <i>BUNS. BOEUF POLMARD. BLEU D'Auvergne. Oignons caramélisés. Mayonnaise maison</i>	18e
<b>PHILIPPE 1ER.</b> <i>BUNS. BOEUF POLMARD. Chèvre frais. Miel. Salade. Honey Mustard.</i>	18e
<b>CHARLEMAGNE.</b> <i>BUNS. BOEUF POLMARD. Cheddar. Oignons frits. Salade. Mustard &amp; Ketchup.</i>	18e
<b>SMASH 1ER.</b> <i>BUNS. BOEUF POLMARD SMASHÉ. Cheddar. Cornichons pickles. Salade. Oignons. Sauce burger maison.</i>	18e
<b>4850.</b> <i>BUNS. BRIOCHÉ. POULET FRIT. Caramel aux poivrons. Pickles de cornichons. COLESLAW</i>	22e

\*Double Burger +5 \*Cheddar ou Parmesan sur Frites +3 \* Lard Grillé +3  
\*Extra Burger +3

## STREET FOOD.

<b>FRIED CHICKEN.</b> <i>FILET DE POULET FERMIER PANÉ AU CORN-FLAKES &amp; PAPRIKA.</i>	17e
<b>KATSU SANDO.</b> <i>PAIN DE MIE. PORC PANÉ AU PANKO. COLESLAW. MAYO SRIRACHA</i>	17e
<b>FISH &amp; CHIPS.</b> <i>SAUCE TARTARE MAISON.</i>	17e

## DESSERTS.

<b>COOKIE MAISON.</b>	9,5e
<b>BUNS PERDU.</b>	10e
<b>CRÈME BRULÉ CLÉMENTINE.</b>	10e
<b>TARTE MAISON AUX FRUITS.</b>	10e

Prix TTC. Service Compris

## AU VERRE

### CHAMPAGNE

LACOURTE GOBILLON, TERROIRS D'ÉCUEIL, BASE 2020, PINOT NOIR & CHARDONNAY.	11
DIEBOLT-VALLOIS, BLANC DE BLANCS, 100% CHARDONNAY.	11

### VINS ROUGES

SIMON GASTREIN, SILO, 2020, GRENACHE & CARIGNAN, RHÔNE NORD.	9,0
INÉBRIATI, DE PRIME À BORD, 2023, CINSAULT, LANGUEDOC.	7,5
BÉRÊCHE & SACRÉ BURGER, LES MONTS FOURNOIS, 2020, PINOT NOIR, COTEAUX CHAMPENOIS.	10,5

### VINS BLANCS

CHÂTEAU DE LA TROCHOIRE, MACÉRATION, 2020, CHENIN, LOIRE.	7,0
DOMAINE DIDON, ALIGOTÉ, 2022, BOURGOGNE.	8,5

## BIÈRES PRESSION

VEDETT* BLONDE	4,5/9
VEDETT* BLANCHE	4,5/9
VEDETT* IPA	4,5/9
BIÈRE VARIABLE	-

## BARISTA

ESPRESSO // RISTRETTO.	2,5
NOISETTE.	3,0
ALLONGÉ.	3,5
DOUBLE ESPRESSO.	5,0
LATTE.	5,5
DÉCAFEINÉ.	3,0
CAPPUCINO.	5,5
KUSMI TEA.	5,0

## SOFTS

SIROP À L'EAU. PÊCHE, MENTHE CITRON OU GRENADINE	2,5
SIROP LIMONADE. PÊCHE, MENTHE CITRON OU GRENADINE	3,0
VITTEL. 50cl / 1L	3,5
PERRIER FINES BULLES. 50cl / 1L	5,0
COCA COLA CLASSIC OÙ ZÉRO.	5,5
TONIC WATER, CUCUMBER TONIC & GINGER BEER	3,0
LIMONADE	5,5
JUS DE FRUITS VERGEOIS. POMME YUZU, FRAISE, PÊCHE DE VIGNE	5,0

## LES CIDRES

<i>LES BULLES ARDENNAISES, ROSÉ 33CL</i>	11
<i>GAMET, BRUT, 33CL</i>	11

## LES COCKTAILS

<i>LE PHIL COLLINS. VODKA, JUS DE CITRON, SUCRE, EAU GAZEUSE.</i>	9,0
<i>LONDON MULE, BACCAE GIN, CITRON VERT, SUCRE, GINGER BEER.</i>	7,5

## LES GINS TONICS

<i>EMMANUEL BROCHET, ORIGIN, GIN CHAMPENOIS</i>	7,0
<i>LA CONSPIRATION, MEUNIER, GIN CHAMPENOIS</i>	8,5
<i>LA CONSPIRATION, CHARDONNAY, GIN CHAMPENOIS</i>	
<i>LA CONSPIRATION, PINOT NOIR, GIN CHAMPENOIS</i>	

## ARMAGNAC

<i>LABALLE BACO, FRANCE.</i>	7,0
<i>BLANCHE D'ARMAGNAC LABALLE, FRANCE.</i>	8,5

## SPIRITUEUX MODERNE

<i>EMPIRICAL SPIRITS, THE PLUM, DANEMARK</i>	
<i>EMPIRICAL SPIRITS, AYUKK, DANEMARK</i>	
<i>LA CONSPIRATION, ALCOOL DE MALTS, SPIRITUEUX CHAMPENOIS</i>	

## LES DIGESTIFS

<i>HENRI BARDOUIN, PASTIS DE PROVENCE, 4CL</i>	
<i>MENTHE PASTILLE, LIQUEUR DE MENTHE BLANCE, 4CL</i>	
<i>MAX MAROT, LIQUEUR ORGEAT &amp; ARMAGNAC, 4CL</i>	
<i>LA CHANENCHE, LIMONCELLO BIO, 4CL</i>	
<i>AMER BACCAE, 4CL</i>	
<i>LA JEANNETTE, GENTIANCE, 4CL</i>	

## WHISKY

<i>JURA AGED 10 YEARS, SCOTCH, 4CL</i>	
<i>TWELVE BASALTE, AUBRAC, FRANCE, 4CL</i>	
<i>TWELVE AVENTURINE, AUBRAC, FRANCE, 4CL</i>	
<i>BOWS BENELOC, TOURBÉ, FRANCE, 4CL</i>	
<i>HYDE N°4, FÛTS DE BOURBON, IRLANDE, 4CL</i>	
<i>LARSEN COGNAC, VSOP, ÉLEVAGE MATURE CASK, 4CL</i>	
<i>KUENTZ, FIN DE PARTIE, FRANCE, 4CL</i>	
<i>KUENTZ, D'UN VERRE PRINTANIER, FRANCE, 4CL</i>	