



## FORMULE 17,50€ PLAT DU JOUR + CAFÉ

### ENTREE

**CONCOMBRE, CRANBERRIES, FETA** (🍷LAGUEUR) 10€

Velouté glacé de concombre, féta AOP et cranberries (VÉGÉ)

**DORADE, CLEMENTINE, KAMPOT** (🍷VIPERA) 12€

Ceviche de dorade fraîche, marinade au poivre blanc de Kampot, gelée fine 100% clémentine

**RIZ, MANGUE, AVOCAT** (🍷GIVRÉE) 11€

Rouleau de printemps maison, cheveux d'ange, coriandre, cacahuète, mangue fraîche, avocat, sucrine (VÉGAN)

**POIREAU, CHORIZO, ANANAS** (🍷ERICIO) 11€

Blanc de poireau cuit en vapeur, chorizo Bellota et ananas Victoria, petite vinaigrette sucrée.

### DESSERT

**DESSERT DU MOMENT** 10€

**FRAISE, RHUBARBE, LAVANDE** (🍷GIVRÉE) 10€

Rhubarbe cuite 24h dans un sirop de lavande, fraises fraîches (VÉGAN)

**PARIS-MARRAKECH** (🍷ERICIO) 12€

Pâte à chou, crème à la fleur d'oranger, cannelle, datte et orange (VÉGÉ)

**CHOCOLAT, PISTACHE** (🍷SOMBRE FOLLE) 10€

Le traditionnel mi-cuit au chocolat 72% cacao, crème anglaise à la pistache véritable (VÉGÉ)

**VANILLE, ANANAS** (🍷CRAZY) 11€

Panna cotta à la vanille de Madagascar, brunoise d'ananas, coulis ananas 100% (VÉGÉ)

**GLACES & SORBETS** 🍷6€ 🍷4,50€ 🍷2,50€

### PLAT

**SAUMON, PISTACHE, MIEL** (🍷FOLIE DOUCE) 25€

Pavé de saumon frais en croûte de pistache, moutarde à l'ancienne et miel. Bol de riz thai

**VEAU, CHAMPIGNONS, POMME DE TERRE** (🍷DÉMENT'BRÉE) 23€

Noix de veau en cuisson longue, champignons du moment poêlés, petites pommes de terre persillées

**CANNELLONI, ASPERGES, BEAUFORT** (🍷BRIN DE FOLIE) 19€

Cannellonis farçis aux asperges vertes, crème de beaufort AOP (VÉGÉ)

**GRILLADE DU MOMENT** (🍷ERICIO) 19€

Sauce poivre, fromagère ou échalote  
Nos viandes sont sélectionnées chaque matin par notre boucher

**BURGER BXCO** (🍷TOUT) 17€

Bun de notre boulanger, steak haché charolais 180g, emmental fondu, compoté d'oignons rouges, mâche, tomate, sauce maison.

EXTRA POUR BURGER :

Fromage + 2€ (🍷TRIPLE)

Lard + 2€

**PLAT DU JOUR** 16€

**CHÈVRE, NOIX, LARD** (🍷CRAZY) 17€

Grosse salade de chèvre chaud sur brioche toastée au miel, tomates, noix et poitrine fumée\*

\*la salade peut être végétarienne, le lard peut être enlevé de la composition.

## MENU ENFANT

### ACCOMPAGNEMENT

Frites maison 3€

Mix de salades 3€

### MENU ENFANT

PLAT + DESSERT + BOISSON

10€

TENDERS DE POULET OU STEAK HACHÉ - FRITES OU PROPOSITION DU MOMENT

DESSERT : MI-CUIT CHOCOLAT OU PANNA COTTA

BOISSON : SIROP, COCA COLA

CUISINE MAISON

— TAXES ET SERVICE COMPRIS —



B

MENU SOIR

CROQUE MR. MAISON, FRITES 9.50 €

WRAPS BXCO 12€  
Galette de maïs, thon, œuf dur et mayonnaiseNACHOS 12€  
Chips tortillas, tomate fraîche, olive, piment, guacamole, cheddar

TENDERS DE POULET (HALAL) 7€

PLANCHE MIXTE 23€  
Fromages & charcuterie

ASSIETTE DE FROMAGES 6€

FRITES 3€

SALADE  
CHÈVRE, NOIX, LARD 16 €

Grosse salade de chèvre chaud sur brioche toastée au miel, tomates, noix et poitrine fumée\*.

\*La salade peut être végétarienne, le lard peut être enlevé de la composition.

— TAXES ET SERVICE COMPRIS —

SERVICE AU BAR

DESSERT

DESSERT DU MOMENT 9€

GLACES &amp; SORBETS 6€ 4,50€ 2,50€

MI-CUIT CHOCOLAT 9€  
Servi avec une crème anglaise à la pistache

PANNA COTTA, COULIS DE FRAISE 7€



B

MENU SOIR

HOT HAM &amp; CHEESECAKE SANDWICH, HOUSE FRIES. 9.50 €

WRAPS BXCO 12€  
Corn wrap, tune, hard boules egg and mayonnaiseNACHOS 12€  
Tortilla chips, chopée fresh tomates, olives, pimento, guacamole, cheddar

CHICKEN TENDERS WITH DIPPING SAUCE 7€

MIXED BOARD (TO SHARE) 23€  
Cheese & charcuterie

CHEESE BOARD 6€

HOUSE FRIES 3€

SALADE  
GOAT CHEESE, WALNUTS, BACON 16 €

Large warm goat cheese salad on toasted brioche with honey, tomato, walnuts and bacon\*.

\*Our salad can also be vegetarian, the bacon can be left out.

— TAXES ET SERVICE COMPRIS —

BAR SERVICE

DESSERT

DAILY SPECIAL 9€

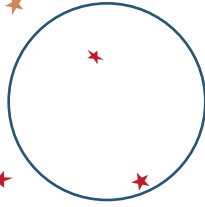
ICE CREAM &amp; SORBETS 6€ 4,50€ 2,50€

CHOCOLATE LAVA CAKE 9€  
Served with a pistachio custard sauce

PANNA COTTA, STRAWBERRY COULIS 7€



# BIERES



**Folie Douce, blonde, 5%**

BRASSERIE DE SUTTER

25CL | 50CL

3,50€ | 5€

**Brin de Folie, blonde 6,5%**

BRASSERIE DE SUTTER

3,50€ | 5€

**Givrée, blanche 5,5%**

BRASSERIE DE SUTTER

3,50€ | 5€

**Ictis, blonde bio 6,2%**

BRASSERIE DE SUTTER

3,50€ | 5€

**Folle des Bois, rouge 6,8%**

BRASSERIE DE SUTTER

3,50€ | 5€

**Crazy, IPA blonde 6,5%**

BRASSERIE DE SUTTER

3,50€ | 5€

**Dément'brée, ambrée 7%**

BRASSERIE DE SUTTER

25CL | 50CL

4€ | 6€

**Alietum, triple bio 8,4%**

BRASSERIE DE SUTTER

4€ | 6€

**Zinzin, quadruple 10,5%**

BRASSERIE DE SUTTER

5€ | 10€

**Sombre Folle, brune 8,5%**

BRASSERIE DE SUTTER

4€ | 6€

**Vipera, IPA bio 5,8%**

BRASSERIE DE SUTTER

3,50€ | 5€

**Folle Furieux, triple 9%**

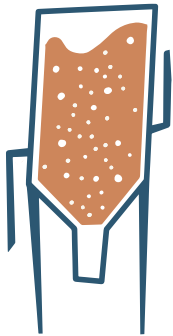
BRASSERIE DE SUTTER

4€ | 6€

**Lagueur, blonde 4,5%**

BRASSERIE DE SUTTER

2€ | 4€



— TAXES ET SERVICE COMPRIS —