

B

FORMULE XXL = 80CL DE BIÈRE + FRITES 7€

BURGER BXCO

Pain brioché aux graines de pavot, steak haché français, emmental fondu, salade, tomate et sauce maison.

19€

TOMATE, BURRATA, FRAISE

14€

CROQUE MR. MAISON, FRITES

9.50€

WINGS DE POULET MARINÉ x10 (HALAL)

9€

MOZZA STICK x8

10€

TENDERS DE POULET (HALAL)

9€

MEDIUM PLANCHE MIXTE (À PARTAGER POUR 2 PERS) 18€

Fromages & charcuterie

MAXI PLANCHE MIXTE (À PARTAGER POUR 4-5 PERS) 40€

Fromages & charcuterie

ASSIETTE DE FROMAGES 6€

FRITES 3€

SALADE

CHÈVRE, NOIX, LARD 18 €

Salade de chèvre chaud sur brioche toastée au miel, tomate et poitrine fumée*

*la salade peut être végétarienne, la poitrine fumée peut être enlevée de la composition.

— TAXES ET SERVICE COMPRIS —

SERVICE AU BAR

DESSERT

GLACES & SORBETS

6€ 4,50€ 2,50€

FROMAGE BLANC, COULIS DU MOMENT 7€

Demandez nous le coulis du moment (VÉGÉ)

CHOCOLAT, TONKA 12€

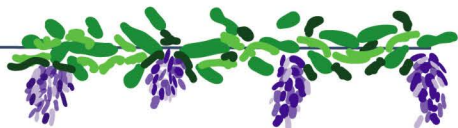
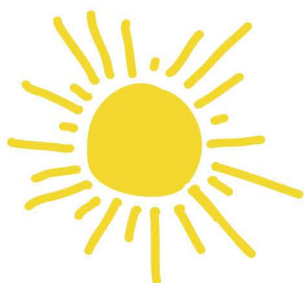
mi-cuit chocolat 64%, crème anglaise à la fève Tonka

AMANDE, VANILLE, KALAMANSI 13€

Financier amande, crème diplomate très vanillée, condiment kalamansi



MENU SOIR



ENTREE

DAILY STARTER - see blackboard

PLAT



CEVICHE, PÊCHE, FENOUIL (FOLIE DOUCE) 26€

Ceviche du moment mariné, pêche fraîche et fenouil, parfum de citron

COCHON, AUBERGINE, PIGNON DE PIN (DÉMENT'BRÉE) 27€

Côte de cochon français « label rouge », jus réduit. Caviar d'aubergine et pignon de pin

FREGOLA SARDA, BURRATA, TRUFFE (ICTIS) 21€

Comme un risotto de frigola sarda, burrata crémeuse et brisure de truffe d'été (VEGGIE)

FROM THE GRILL (ERICIO) 21€

Served with a pepper, cheese or shallot dipping sauce.

Our beef cuts are hand picked daily by our butcher

BURGER BXCO (TOUT) 19€

Toasted brioche and poppy seed bun, Aubrac ground beef patty, melted Emmental, lettuce, tomato, olive tapenade and house sauce.

Served with house fries.

BURGER EXTRAS:

Cheese + 2€
Bacon + 2€ (TRIPLE)

PLAT DU JOUR 16€

MELON, PASTÈQUE, MOZZA (BRIN DE FOLIE) 21€

Demi melon en dents de loup, pastèque, mozzarella di bufala, olive, tomate et jambon Serrano.*

CHÈVRE, NOIX, LARD (CRAZY) 19€

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

*la salade peut être végétarienne, la poitrine fumée ou le jambon Serrano peuvent être enlevé de la composition.



MENU ENFANT

PLAT + DESSERT + BOISSON

10€

STEAK HACHÉ OU FILET DE POISSON - FRITES OU PROPOSITION DU MOMENT

DESSERT: 2 BOULES DE GLACE

BOISSON: SIROP, COCA COLA

PRODUITS FRAIS / CUISINE MAISON

— TAXES ET SERVICE COMPRIS —

FORMULE 17,50€
PLAT DU JOUR + CAFÉ



DESSERT

DESSERT SPECIAL 10€

PARIS-MENTON (GIVRÉE) 13€

Chou craquelin, confit de citron jaune, crème légère au citron, suprême d'orange.

CHOCOLAT, TONKA (ERICIO) 12€

mi-cuit chocolat 64%, crème anglaise à la fève Tonka

FRAISE, FRAMBOISE, VERVEINE (CRAZY) 13€

Millefeuille croustillant, crème pâtissière à la verveine, fraise fraîche, condiment framboise

AMANDE, VANILLE, KALAMANSI (CRAZY) 13€

Financier amande, crème diplomate très vanillée, condiment kalamansi

FROMAGE BLANC, COULIS DE FRUITS (GIVRÉE) 7€

Demandez-nous le coulis du moment (VÉGÉ)

GLACES & SORBETS 6€, 4,50€, 2,50€

ACCOMPAGNEMENT

Frites maison 3€

Mix de salades 3€





GLACES & SORBETS



6€

4,50€

2,50€

Glaces et sorbets ERHARD pâtissier glacier



VANILLE BOURBON (CRÈME GLACÉE)

ROCHER (CRÈME GLACÉE)

ANANAS (SORBET)

ABRICOT BERGERON (SORBET)

FRAISE (SORBET)

MELON (SORBET)

ORANGE SANGUINE (SORBET)

CRÈME D'ISIGNY (CRÈME GLACÉE)

PASSION (SORBET)

PÊCHE DE VIGNE (SORBET)



GLACES



— TAXES ET SERVICE COMPRIS —

