



Bulles & Vins



BULLES

	Bouteille 75 cl
Champagne Jacquart.....	65,00€
Vouvray AOC Brut Domaine Beauclair.....	28,00€
Prosecco Doc Martini Prosecco	29,00€

VINS ROUGES

	Bouteille 75 cl
Bordeaux Supérieur AOC les Hauts de Cour Montessant ...	27,00€
Bourgueil AOP Chevalier de Minière ...	27,00€
Chinon AOP la Croix de Bois Domaine Gouron.....	25,00€
Chinon AOP Cuvée Vieilles Vignes....	31,00€
Malbec Argentin « Tupungato- Mendoza Cameleon Malbec ».....	27,00€
Menetou-Salon AOP Domaine Clement	32,00€
Saumur-Champigny AOP Bay Rouge.....	27,00€
Californie 770 Miles Zinfandel.....	27,00€

VINS ROSÉS

	Bouteille 75 cl
Reuilly AOP les Chatillons Domaine Jamain.....	29,00€
Côtes de Provence AOP Château Montaud	27,00€
Chinon AOP la Croix de Bois Domaine Gouron.....	25,00€
Cabernet d'Anjou AOP Domaine de la Petite Roche	25,00€

VINS BLANCS

	Bouteille 75 cl
Coteaux du Layon AOP Domaine de la Petite Roche	31,00€
Touraine AOP Sauvignon « les Lunelus » Domaine Angier	25,00€
Menetou-Salon AOP Menetou Salon ..	32,00€

Vin au verre sur une sélection
de vins du moment 12cl..... 5,50€

Verre de Coteaux du Layon AOP
Domaine de la Petite Roche 12cl..... 7,00€

SODAS, JUS DE FRUITS ET EAUX MINÉRALES



COCA COLA 33 cl.....	4,00€	SCHWEPPES TONIC ou AGRUMES 25 cl.....	4,00€
COCA CHERRY 33 cl.....	4,00€	JUS D'ORANGE ou CITRON PRESSÉ	5,50€
COCA ZÉRO 33 cl.....	3,80€	JUS DE FRUITS BIO « JUS DE RÊVE » 25 cl.....	5,20€
ORANGINA 25 cl.....	4,00€	Abricot, orange, ananas, pomme, tomate et multifruits.	
Sprite 25 cl.....	3,80€	SIROP À L'EAU 33 cl.....	2,90€
TROPICO 25 cl.....	3,80€	BADOIT ROUGE 33 cl.....	4,00€
LIMONADE 25 cl.....	3,60€	EVIAN 50 cl	4,10€..... 11 5,10€
DIABOLO 25 cl.....	3,80€	BADOIT 50 cl	4,20€..... 11 5,20€
FUZE TEA PÊCHE 25 cl.....	4,00€	S.PELLEGRINO 50 cl	4,20€..... 11 5,20€
		Supplément : Sirop	0,50€

BIÈRES PRESSIONS



BIÈRES 33 cl BOUTEILLE

25 cl 33 cl 50 cl

BLONDES :

BUD (5°).....	3,70€	4,60€	6,90€
LEFFE (6,6°)	3,90€	5,10€	7,50€

GOOSE ISLAND

IPA (5,9°).....	5,00€	6,90€	9,50€
-----------------	-------	-------	-------

TRIPEL

KARMELIET (8,4°).....	5,00€	6,90€	9,50€
-----------------------	-------	-------	-------

ROUGE :

KWAK (8°).....	5,00€	6,90€	9,50€
----------------	-------	-------	-------

BIÈRES DU MOMENT : voir ardoise

MONACO	3,90€	5,10€	7,50€
--------------	-------	-------	-------

PANACHÉ	3,70€	4,90€	7,30€
---------------	-------	-------	-------

PICON BIÈRE (BUD) ...	4,30€	5,50€	7,90€
-----------------------	-------	-------	-------

CORONA CERO (0°) ... 6,50€

Tout le goût du Corona sans alcool, fraîche et ensoleillée.

CORONA (4,5°) 6,50€

Bière blonde mexicaine.

DESPERADOS (5,9°)..... 6,50€

Bière alsacienne douce et légère aromatisée à la tequila.

CHOUFFE

CHERRY (8°) 6,90€

Bière rouge belge, la plus fruitée des bières Chouffe avec de véritables griottes.

LBF AMBRÉE (7,5°) 6,90€

Bière ambrée artisanale aux saveurs maltées complexes, aux notes sucrées de caramel et de pain grillé.

IRIDESCENT IPA (6,9°) .. 6,90€

IPA artisanale d'Amboise, fruitée, houblonnée et rafraîchissante.

HAPPY DAKOTA

L'Happy Hour au Dakota Café,
c'est de 17h à 19h
sauf le vendredi
et le samedi

LES BIÈRES PRESSIONS :

33 cl au prix des 25 cl
et les 50 cl au prix des 33 cl

LES SOFTS :

50 cl de diabolo au prix du 25 cl
50 cl de sirop à l'eau au prix du 33 cl

Venez donc partager un agréable moment entre amis ou en famille tout en dégustant nos tapas et pâtisseries maison.

COCKTAILS

AMERICANO	8,50€	Citron vert, cassonade, 5cl de vodka et glace pilée.
4cl de Martini rouge, 4cl de Campari, eau gazeuse et rondelle d'orange.		
MOJITO	8,50€	Citron vert, menthe fraîche, cassonade, 5cl de ron Havana Club Especial, eau gazeuse et glace pilée.
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, 5cl de ron Havana Club Especial, eau gazeuse et glace pilée.		
MOJITO JACK	9,50€	Citron vert, menthe fraîche, cassonade, 4cl de Jack Daniel's, sirop de pêche, bière blonde pression et glace pilée.
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, 4cl de Jack Daniel's, sirop de pêche, bière blonde pression et glace pilée.		
MOJITO aromatisé à la purée	9,50€	Monin (au choix : framboise, passion, fraise, pomme verte, kiwi et ananas)
Monin (au choix : framboise, passion, fraise, pomme verte, kiwi et ananas)		Citron vert, menthe fraîche, cassonade, 5cl de ron Havana Club Especial, purée de fruits Monin, eau gazeuse et glace pilée.
CUBA LIBRE	8,50€	Citron vert, 5cl de ron Havana Especial et coca cola.
Citron vert, 5cl de ron Havana Especial et coca cola.		
TI-PUNCH	8,50€	Citron vert, cassonade, 5cl de rhum agricole.
Citron vert, cassonade, 5cl de rhum agricole.		
DAÏQUIRI FRAMBOISE	9,00€	5cl de ron Havana Especial, purée de framboise Monin et jus de citron vert.
5cl de ron Havana Especial, purée de framboise Monin et jus de citron vert.		
PIÑA COLADA	8,50€	4cl de rhum blanc, crème de coco et jus d'ananas.
4cl de rhum blanc, crème de coco et jus d'ananas.		
CAÏPIRINHA	8,50€	Citron vert, cassonade, 5cl de cachaça et glace pilée.
Citron vert, cassonade, 5cl de cachaça et glace pilée.		
CAÏPIROSKA	8,50€	
		Citron vert, cassonade, 5cl de vodka et glace pilée.
COSMOPOLITAIN	9,00€	4cl de vodka, 2cl de triple sec, jus de Cranberry et jus de citron vert.
4cl de vodka, 2cl de triple sec, jus de Cranberry et jus de citron vert.		
PORNSTAR MARTINI	10,00€	4cl de vodka, purée passion Monin, sirop vanille Monin, 3cl de liqueur de fruit de la passion, jus de citron vert et 3cl de Prosecco.
4cl de vodka, purée passion Monin, sirop vanille Monin, 3cl de liqueur de fruit de la passion, jus de citron vert et 3cl de Prosecco.		
SEX ON THE BEACH	9,00€	5cl de vodka, jus d'ananas, jus de Cranberry et sirop de pêche.
5cl de vodka, jus d'ananas, jus de Cranberry et sirop de pêche.		
MARGARITA	8,00€	4cl de téquila, 2cl de triple sec, sel et citron vert pressé.
4cl de téquila, 2cl de triple sec, sel et citron vert pressé.		
TÉQUILA SUNRISE	8,50€	4cl de téquila, jus d'orange et sirop de grenadine.
4cl de téquila, jus d'orange et sirop de grenadine.		
JACK APPLE & TONIC	9,50€	4cl de Jack Daniel's apple, 8cl de tonic et quartier de citron vert.
4cl de Jack Daniel's apple, 8cl de tonic et quartier de citron vert.		
JACK HONEY & LEMONADE	9,50€	4cl de Jack Daniel's honey, limonade et quartier de citron vert.
4cl de Jack Daniel's honey, limonade et quartier de citron vert.		
LONG ISLAND	14,00€	1,5cl de Gin, 1,5cl de vodka, 1,5cl de rhum blanc, 1,5cl de triple sec, 1,5cl de téquila, coca cola, jus de citron vert et sirop de sucre de canne.
1,5cl de Gin, 1,5cl de vodka, 1,5cl de rhum blanc, 1,5cl de triple sec, 1,5cl de téquila, coca cola, jus de citron vert et sirop de sucre de canne.		

MOCKTAILS **8,00€**

VIRGIN MOJITO

Citron vert, cassonade, eau gazeuse et glace pilée.

PINK LADY

Jus d'ananas, jus de fraise et crème de coco.

POMME D'AMOUR

Jus de Cranberry, jus de fraise, jus de pomme et purée de pomme verte Monin.

MIAMI GLOW

Jus de Cranberry, jus d'ananas, jus de citron vert et purée de passion Monin.





Apéritifs

KIR 12 cl.....	5,50€
KIR PÉTILLANT 12 cl.....	6,80€
KIR PROSECCO 12 cl.....	6,90€
NOS CRÈMES : cassis, mûre, pêche, framboise et griotte.	
RICARD ou PASTIS 2 cl.....	3,50€
MARTINI 6 cl.....	6,50€
Rouge ou blanc.	
Saint GERMAIN SPRITZ 17 cl.....	11,50€
4cl de Saint Germain (fleur de sureau), 6cl de Prosecco, eau gazeuse, 1 tranche de citron vert et glaçons.	
APÉROL SPRITZ 17 cl.....	9,50€
6cl de Prosecco, 4cl d'Apérol, eau gazeuse, une tranche d'orange et glaçon.	
VOUVRAY 12 cl.....	6,30€
PROSECCO 12 cl.....	6,70€

Bourbons 4cl

JACK DANIEL'S N°7	8,00€
JACK DANIEL'S FIRE/HONEY/APPLE	8,50€
JACK DANIEL'S RYE	8,50€
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL ..	9,00€
JACK DANIEL'S GENTLEMAN ..	9,00€
FOUR ROSES	8,00€
WOODFORD RESERVE	9,00€
MAKER'S MARK	8,50€

Whiskies 4cl

NIKKA FROM THE BARREL	9,00€
BALLENTINE'S FINEST.....	7,00€
JAMESON.....	8,00€
JAMESON BLACK BARREL	9,00€
CHIVAS REGAL 12	8,50€
Supplément soda.....	1,00€

Spiritueux 4cl

RHUM SAINT JAMES	7,00€
RON HAVANA CLUB ESPECIAL ..	7,50€
RON HAVANA CLUB 7 ANS	8,50€
RON PACTO NAVIO	9,00€
RON DON PAPA	9,00€
RON DIPLOMATICO	9,00€
VODKA WYBOROWA	7,00€
GIN GORDON'S	7,50€
GIN BOMBAY SAPPHIRE	8,00€
GIN HENDRICK'S	9,00€
RHUMS ARRANGÉS 3 cl	3,50€
6 cl	6,50€

Digestifs 4cl

CALVADOS	9,00€
COGNAC ABK6 VSOP	9,00€
BAILEYS IRISH CREAM	8,00€
GET 27	7,50€
MENTHE PASTILLE	7,50€



LES FRAPPÉS DAKOTA CAFÉ ILLY® ET MILKSHAKE



CAFÉ FRAPPÉ 6,00€

Double expresso, sirop de sucre de canne et glaçons.

CAFÉ FRAPPÉ COOKIE 7,00€

Expresso, sirop de chocolat cookie Monin, lait et glaçons.

FRAPPUCCINO VANILLE 7,90€

Double expresso, lait, sirop de vanille, glaçons et crème fouettée.

FRAPPUCCINO CARAMEL 7,90€

Double expresso, lait, sirop de caramel, glaçons, crème fouettée et coulis de caramel au beurre salé.

SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL 1,50€

MILKSHAKE 8,50€

Vanille, fraise ou chocolat.

BOISSONS CHAUDES CAFÉ ILLY®

À partir de 18h

EXPRESSO/RISTRETTO 2,20€

3,20€

DÉCAFÉINÉ 2,40€

3,30€

CAFÉ ALLONGÉ 2,50€

3,50€

NOISETTE 2,50€

3,40€

DOUBLE EXPRESSO 4,20€

CAFÉ CRÈME 3,90€

LATTE 4,50€

CAPPUCCINO 4,50€

CAFÉ VIENNOIS 5,50€

AFFOGATO 4,90€

Glace vanillé noyée dans un expresso.

THÉS & INFUSIONS

«DAMMAN FRÈRES» 4,50€

CHOCOLAT CHAUD 4,50€

CHOCOLAT VIENNOIS 5,50€

BROOKIE CHOCOLATE 7,90€

Chocolat chaud, sirop de cookies Monin, crème fouettée, morceaux de brookie et coulis de chocolat.

BUENO CHOCOLATE 7,90€

Chocolat chaud, sirop de noisette Monin, crème fouettée, morceaux de Kinder bueno et coulis de chocolat.

IRISH COFFEE 9,50€

Sirop de sucre de canne, expresso, 4cl de whisky et crème fouettée.

FRENCH COFFEE 9,50€

Sirop de sucre de canne, expresso, 4cl de cognac et crème fouettée.

Suppléments :

Lait 0,50€

Miel 1,50€

Sirop 0,50€





HOMEMADE Starters

NACHOS GRANDE 11,50€

Chips de maïs nappées d'une fondue de fromage, de salsa rouge*,
d'une pointe de crème ciboulette, de guacamole maison et pico de gallo*.

GUACAMOLE MAISON ET SES CHIPS DE MAÏS 11,50€

Purée d'avocats parfumée au citron vert, à la coriandre, oignons rouges, dés de tomates et tabasco. Servi avec des tortillas de maïs croustillantes à tremper sans modération.

TOSTADAS CROUSTILLANTES AU PORC EFFILOCHÉ « ROI ROSE » ... 12,50€

Porc effiloché fondant, lentement mijoté, servi sur des tostadas de maïs croustillantes avec guacamole maison, bleu d'Auvergne émietté et pico de gallo*.

**TOSTADAS CROUSTILLANTES DE SAUMON
AUX SAVEURS D'ASIE ET GUACAMOLE MAISON** 13,50€

Une explosion de fraîcheur : saumon cru mariné, vinaigrette maison (soja, huile de sésame, gingembre et fruit de la passion), pico de gallo* et guacamole maison sur tortillas de maïs dorées.

OS À MOELLE EN PERSILLADE ET PAIN GRILLÉ 15,50€

Os à moelle rôti au four, nappé d'une persillade maison à l'ail et au persil plat.
Servi bien chaud avec une belle tranche de pain de campagne grillé, légèrement frottés à l'ail.

**TENDERS DE POULET AUX GRAINES DE SÉSAME
ET TOURNESOL ET SAUCE BBQ** 12,50€

Aiguillettes de poulet panées avec un mélange de graines servies avec une sauce barbecue douce et légèrement sucrée.

STICKS DE CHÈVRE FRAIS AU MIEL ET PESTO D'AMANDES 10,50€

Petits sticks garnis de chèvre frais, amandes torréfiées, agrémentés d'une petite touche de miel et de pesto maison* pour une note sucrée-salée irrésistible.

CALAMARS FRITS ET SALSA ROUGE* 12,50€

Rondelles de calamars tendres, enrobées d'une panure légère et croustillante.

ONION RINGS ET SAUCE BBQ 7,50€

Oignons doux enrobés d'une panure croustillante, frits, accompagnés d'une sauce barbecue douce et légèrement sucrée.

LE NEW-YORK FINGER MIX 14,50€

Un trio 100 % croustillant : tenders de poulet, calamars frits et onion rings.
Servie avec sauce barbecue et crème ciboulette.

CHIPS DE MAÏS 3,50€

Sauce au choix : salsa rouge* (1,50 €) / cheddar (2,00 €) / crème ciboulette (2,00 €) / guacamole (3,00 €)

PANIÈRE DE FRITES MAISON 3,50€

Pomme de terre fraîches, double cuisson, servies bien dorées.

TEX-MEX

Dishes



La cuisine tex-mex est une expression utilisée au Texas et dans le sud-ouest des États-Unis pour désigner une cuisine régionale parfois influencée par la gastronomie mexicaine.

BURRITO DE BŒUF AU BACON 14,50€

Grande tortilla de blé garnie de bœuf haché cuit avec du bacon, poivrons, oignons, maïs, carottes, fromages, et piment chipotle*. Servi avec guacamole maison, crème ciboulette et salsa rouge*.

FAJITAS DE POULET 16,00€

Tendres morceaux de poulet marinés aux épices mexicaines, sautés avec des poivrons-oignons croquants, servis avec guacamole maison, crème ciboulette, salsa rouge*, emmental râpé, riz mex et 3 tortillas de blé tièdes.

FAJITAS DE GAMBAS EN PERSILLADE 17,50€

Gambas en persillade, snackées avec poivrons et oignons. Servies avec guacamole maison, crème ciboulette, salsa rouge*, emmental râpé, riz mex et 3 tortillas de blé tièdes.

TACOS AU PORC EFFILOCHÉ « ROI ROSE » 16,50€

2 Petites tortillas de maïs repliées en U, garnies de salade romaine, porc effiloché cuit à basse température dans un mélange de sauce barbecue et paprika fumé, avocats frais, cacahuètes grillées, pico de gallo*, sauce mayonnaise épicée, servie avec riz mex.

QUESADILLA VÉGÉTARIENNE 16,50€

1 grande tortilla de blé garnie de chèvre de Sainte-Maure de Touraine AOP fondant, emmental râpé, miel, pesto, courgettes et oignons sautés, accompagné de riz mex.

BURGERS & HOT-DOG

DAKOTA 17,50€

Bun's de boulanger, ketchup maison, salade romaine, 125 g de viande de bœuf hachée VBF, cheddar, fondue d'oignons maison, bacon grillé, pickles de cornichons et sauce chipotle*.

VEGGIE 16,50€

Bun's de boulanger, crème de ciboulette, roquette, tomates séchées, steak au boulgour, chèvre de Sainte-Maure de Touraine AOP et miel.

LE CHICK'N MAURE 17,50€

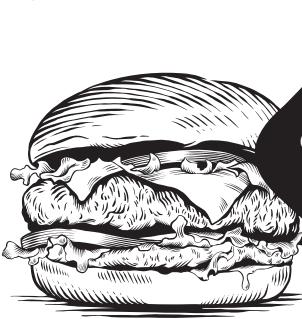
Bun's de boulanger, moutarde au miel, salade romaine, tomates séchées, 120 g de steak de poulet, chèvre de Sainte-Maure de Touraine AOP et miel.

LE PULLED PORK 17,50€

Bun's de boulanger, sauce BBQ, coleslaw*, effiloché de porc « Roi Rose » cuit à basse température durant plus de 3 heures dans un mélange de sauce BBQ et paprika fumé.

LE LITTLE ITALY 17,50€

Bun's de boulanger, pesto maison, roquette, tomates séchées, 125 g de viande bœuf hachée VBF, gorgonzola AOP et jambon speck AOP.



★
Tous nos burgers
et hot-dog sont servis
avec des frites et
coleslaw maison.
★

BLUE MOUNTAIN 19,50€

Bun's de boulanger, mayonnaise*, 125 g de viande de bœuf hachée VBF, rösti de pommes de terre, tranche de bleu d'Auvergne AOP fondue, bacon grillé et fondue d'oignons maison.

AMERICAN CHEESE 13,50€

Bun's de boulanger, ketchup maison, tomates séchées, pickles de cornichons, 125 g de viande de bœuf hachée VBF et cheddar.

SLAW-DOG AMÉRICAIN 14,50€

Pain hot-dog de boulanger, cheddar, pickles de cornichons, saucisse de bœuf grillée, coleslaw*, moutarde French's et oignons frits.

Suppléments :

Sauce maison	1,50€
Oeuf au plat	3,00€
Steak haché 125 g	4,50€
Panière de frites maison	3,50€
Bacon	2,50€

HOMEMADE Dishes

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de frites maison, d'une sauce maison et d'une salade.



ENTRECÔTE DE BŒUF (env. 350 g avant cuisson) 28,50€

Pour les amateurs de viandes, vous ne serez pas déçus par cette belle pièce d'entrecôte savoureuse et fondante.

CÔTE DE BŒUF (pour 2 pers) 65,00€

(Pour les carnivores, nous vous avons sélectionné une belle pièce de viande d'env. 1,2 kg à partager à deux ou pas.

PIÈCE DU BOUCHER (env. 250g avant cuisson) 18,00€

LE BUFFALO SAUCE CHIMICHURRI* 14,00€

Steak haché VBF (env. 250 g) mariné avec de la sauce chimichurri* avec un œuf au plat.

RIBS DE PORC AU BBQ 24,00€

Travers de porc mariné sur place (env. 450 g avant cuisson) puis cuit à basse température au four donnant une viande tendre et savoureuse.

TATAKI DE BŒUF SAUCE 18,00€ CHIMICHURRI* OU SAUCE CHIEN*

Pavé de poire de bœuf env. 220 g, snacké au moment sur notre plancha, finement taillé puis nappé de notre sauce chimichurri* OU sauce chien* maison.

TARTARE DE BŒUF THAÏ VBF AU COUTEAU 19,00€

Du bon bœuf taillé au couteau, assaisonné aux condiments Thaï, cacahuètes grillées et jaune d'œuf.

CARPACCIO DE BŒUF VBF, PESTO D'AMANDES MAISON 16,00€

Filet de bœuf coupé en tranches bien fines, agrémenté de copeaux de parmesan, de roquette, graines de tournesol grillées, pesto d'amandes maison et fleur de sel.

CARPACCIO DE BŒUF VBF, PESTO D'AMANDES MAISON ET BURRATA* 18,50€

Vous craquerez devant ce carpaccio au pesto maison aux amandes, copeaux de parmesan, roquette, graines de tournesol grillées accompagné d'une burrata au cœur crémeux.

FISH AND CHIPS MAISON SAUCE MAYORNAISE* 17,50€

Filet de poisson mariné à l'huile de sésame frit dans une pâte à tempura.

TARTARE DE SAUMON, CONDIMENTS ASIATIQUES, GUACAMOLE MAISON 18,00€

Saumon cru taillé au couteau, agrémenté d'une vinaigrette asiatique maison, d'échalotes fraîchement ciselées, d'un guacamole maison et d'algues wakame*.

GOURMET Salad

SALADE CÉSAR AUX TENDERS DE POULET 16,50€

Salade, tomates confites maison, tenders de poulet maison, copeaux de parmesan fraîchement râpés, croûtons de pain et sauce césar maison.

SALADE CABRA 18,50€

Salade, tomates confites maison, pommes de terre, bacon grillé, toasts de chèvre chaud de Sainte-Maure de Touraine AOP et vinaigrette maison.

SALADE CHEYENNE 17,50€

Salade, roquette, tomates confites maison, jambon Speck*, burrata*, pesto* aux amandes, tomates séchées, copeaux de parmesan fraîchement râpés, graines de tournesol et vinaigrette maison.

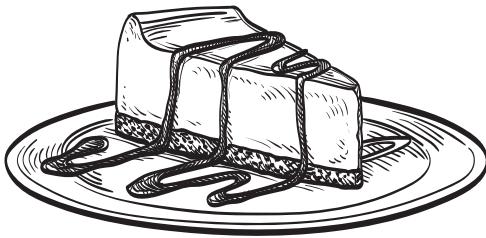
SALADE COBB AUX CREVETTES CAJUN* 19,00€

Salade, quinoa, tomates confites maison, crevettes cajun*, bacon grillé, œuf dur, avocat, bleu d'Auvergne émietté et vinaigrette sésame et fruit de la passion maison.

POKE BOWL AU SAUMON ET QUINOA 19,50€

Salade, tartare de saumon, quinoa, avocats, tomates confites maison, wakame*, calamars frits et sauce mayonnaise épicee maison.

Homemade DESSERTS



CHEESECAKE MANGUE PASSION ... 7,90€

Gâteau américain au fromage frais et à la purée de fruits de la passion et mangue sur une base de spéculoos émiettés avec son coulis fruit de la passion.

BROOKIE 6,90€

Un délicieux mariage entre un brownie fondant et un cookie moelleux aux pépites de chocolat. Servi tiède avec une boule de glace noisette et crème anglaise.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 6,90€

Délicieuse crème brûlée faite maison à la vanille.

CAFÉ GOURMAND 7,90€

Petit assortiment de desserts servi avec sa boisson chaude.

THÉ « DAMMANN FRÈRES » GOURMAND 9,20€

Petit assortiment de desserts servi avec sa boisson chaude.

ICE CREAM SUNDAE

LA LIÉGEOISE AU CHOIX 8,50€

Caramel : 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, crème fouettée et coulis de caramel au beurre salé.

Café : 2 boules café, 1 boule vanille, crème fouettée et coulis café.

Chocolat : 2 boules chocolat noir, 1 boule vanille, crème fouettée et coulis de chocolat noir.

LA NEW-ORLEANS 8,90€

Glace vanille, glace caramel au beurre salé, pommes caramélisées, brisures de brookie, crème fouettée et coulis de caramel.

LA BUENO 8,90€

Glace vanille, glace noisette, crème fouettée, coulis de chocolat noisette et morceaux de kinder bueno.

L'IRLANDAISE 8,90€

1 boule de glace vanille, 1 boule de glace café, 2cl liqueur de Baileys et crème fouettée.

COLONEL 7,90€

2 boules de glaces citron vert, 4cl de vodka.

NIEVE BORACCHA 7,90€

2 boules de glace citron vert, 4cl de tequila.

PANCAKE INDIANA 7,90€

Crêpe épaisse avec des morceaux de pommes caramélisées nappée de coulis chocolat noisette, d'amandes effilées grillées et crème fouettée.

PANCAKE AU SIROP D'ÉRABLE 6,00€

Crêpe épaisse nappée de sirop d'érable.

PANCAKE AU CHOCOLAT NOISETTE 6,00€

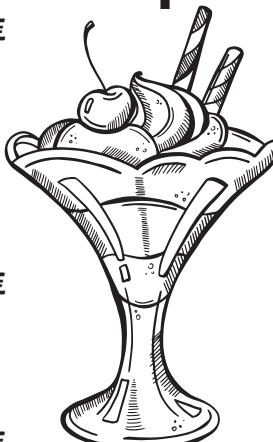
Crêpe épaisse nappée de coulis chocolat noisette.

BRIOCHE PERDUE AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET SA GLACE VANILLE 7,90€

AU CHOIX : caramel au beurre salé
OU coulis chocolat noisette

Belle tranche de brioche, morceaux de pommes caramélisées, glace vanille et coulis caramel beurre salé ou coulis chocolat noisette.

ICE CREAM FLAVORS



Vanille de Madagascar

Chocolat noir

Noisette

Café pur arabica

Caramel au beurre salé

Noix de coco

Rhum raisin

Pistache

Fraise

Sorbet ananas

Sorbet fruit de la passion

Sorbet cassis

Sorbet framboise

Sorbet citron vert

Coupe 1 BOULE 2,70€

Coupe 2 BOULES 4,70€

Coupe 3 BOULES 6,20€

Suppléments :

Crème fouettée 1,50€

Coulis de chocolat/ caramel/
café/Fruit de la passion 1,00€

nos **FORMULES**



13,50€

PLAT DU JOUR

Uniquement le midi du lundi
au vendredi et hors jours fériés

15,50€

FORMULE DU **MIDI**

Uniquement le midi
du lundi au vendredi
et hors jours fériés

Plat du jour



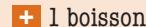
¼ de vin ou boisson sans alcool
ou eau minérale 50 cl

13,50€

FORMULE **ENFANT**

Jusqu'à 10 ans

Fish and chips ou Tenders
de poulet ou Steak haché
et frites maison



(jus d'orange ou sirop à l'eau)



+ 1 boule de glace

29€

FORMULE **DAKOTA**

1 entrée + 1 plat + 1 dessert

- Tenders de poulet,
sauce BBQ
- Sticks de chèvre frais
au miel et pesto
- Calamars frits, salsa rouge
• Guacamole
(supplément 2€)

- Burrito de bœuf au bacon
- Pièce du boucher
et frites maison
- Salade césar
- Tartare de saumon
et frites maison

- Cheesecake
passion mangue
- 2 boules de glace
- Crème brûlée
à la vanille



Sauces maison

Sauce chimichurri : le chimichurri est un condiment sud-américain. Il est composé de persil et de coriandre fraîche, d'ail haché, d'huile, de vinaigre, de piment, d'origan et thym séché. Dans la version rouge, on peut ajouter en outre de la tomate et du poivron rouge. C'est l'assaisonnement utilisé en Argentine et en Uruguay pour les viandes grillées.

Sauce bleu : duo de fromages, bleu d'Auvergne et gorgonzola préparé dans une crème onctueuse.

Sauce au Poivre de Kampot : poivre cultivé dans les provinces de Kampot et de Kep au Cambodge. Ce poivre doit sa saveur particulière à son terroir un peu comme les grands crus vinicoles. Son goût très intense et doux à la fois révèle des notes fleuries d'eucalyptus et menthe fraîche.

Pesto : roquette, amandes grillées, basilic, parmesan, huile d'olive et ail.



Sauce chien : sauce des Antilles et Guyane, elle est composée de piment antillais, d'oignons, d'ail, d'échalotes, de persil, jus de citron, huile, de vinaigre, de sel et poivre.

Sauce Chipotle : une sauce savoureuse aux accents Mexicains. Le Chipotle est tout simplement le fameux piment mexicain Jalapeño (au départ piquant), qui est séché puis fumé. Une sauce mexicaine épicee, au goût frais et fumé.

Mayonnaise : une rencontre entre la mayonnaise et une béarnaise assaisonnée par nos soins.

Crème ciboulette : fromage crémeux « Philadelphia » à la ciboulette assaisonné avec du citron vert, sel et poivre.

Fondue d'oignons : émincés d'oignons caramélisés.



Pour vous aider

Burrata : fromage italien fait à partir de mozzarella avec un cœur crémeux.

Jambon Speck : jambon cru fumé italien.

Cajun : épice essentiellement utilisée dans la cuisine de la Nouvelle Orléans et composée de thym séché, paprika, origan séché, piment et ail.

Coleslaw : salade de chou et carottes assaisonnée d'une mayonnaise sucrée.



Pico de gallo : sauce originaire du Mexique à base de dés de tomates, oignons rouges, coriandre, piment, jus de citron vert, sel et poivre.

salsa rouge : sauce tomate légèrement pimentée.

Wakame : le wakame est une espèce d'algues comestibles, populaire en cuisine japonaise et coréenne.

Présence éventuelle d'allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, poisson, soja, lait, crustacés, moutarde, graines de sésame, fruits à coque et arachide. N'hésitez pas à demander à nos serveurs.

