

TAPAS & ENTRÉES

- 5 **ASSIETTE DE FRITES**
- 10 **BOL DE FRITURES**
- 12 **POITRINE SLICED**
Poitrine de cochon confite 12h, finement émincée.
- 10 **MINI POUTINE**
Frites, sauce cheddar, sauce Angus, oignons frits
- 16 **BRIOCHE STRACCIA-THAI**
Pain de mie léger « réalisé par l'écume », stracciatella, tomates cerises aux herbes thaï, pesto thaï maison et noix de cajou
- 15 **ASSIETTE DE CHARCUTERIE**
+5 FROMAGES
- 15 **SALADE CÉSAR**
Salade, émincé de poulet pané, parmesan, sauce César maison, oignons frits, croûtons
9€ PETIT FORMAT
- 15 **SALADE LYONNAISE**
Œuf coulant, lardons, oignons, croûtons
9€ PETIT FORMAT
- 13 **BURRATA COULANTE**
Guacamole de petits pois, olives noires, pickles oignons rouges

13 MENU ENFANT

FILET DE POULET PANÉ ou STEAK HACHÉ & Frites
ou PIZZA
FROMAGE BLANC ou COUPE 2 BOULES
UNE BOISSON AU CHOIX
Verre de coca ou sirop à l'eau

LA CARTE DES ALLERGÈNES
EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

NOS BIG BOLS

COMPLETS ET ÉQUILIBRÉS

- 14 **ALBA**
Riz vinaigré, chou rouge et carottes râpées, avocat, pickles, oignons rouges, sauce sésame, graines
- 16 **PÉNÉLOPE**
ALBA + Poulet
- 16 **SOLINE**
ALBA + Saumon
- 16 **CAMILLE**
ALBA + Crevettes

LES PIZZAS

- 9 **BIANCO**
Mozzarella fior di Latte, huile d'olive, romarin
- 14 **MARGHERITA**
Base tomate, mozzarella fior di Latte
APRÈS CUISSON : Burrata, basilic
- 15 **MIELE**
Base blanche, crème, miel, chèvre frais GAEC des Chintres
APRÈS CUISSON : Roquette, parmesan
- 15 **LISCIO**
Base tomate, mozzarella fior di lattes, jambon blanc, mascarpone
- 16 **VÉGÉTHAÏ**
Base satay, mozzarella fior di latte, tomates cerises aux herbes
APRÈS CUISSON : Pesto thaï maison, noix de cajou
- 16 **DOUDOU**
Base tomate, mozzarella fior di latte, tomme de brebis GAEC des Chintres, poitrine de cochon tranchée
APRÈS CUISSON : Chèvre rapé, confiture de cerise
- 18 **SICILIA**
Base pesto de pistache, mozzarella fior di Latte, jambon blanc
APRÈS CUISSON : Burrata, roquette, pistaches hachées
- 22 **TARTUFO**
Base crème truffée, mozzarella fior di latte, jambon blanc, mascarpone
APRÈS CUISSON : Roquette, huile de truffe noire, burrata

LES BURGERS

BUN'S BOULANGERIE ARTISANALE.
ACCOMPAGNÉS DE FRITES. SAUCE BURGER MAISON.

- 17 **BURGER TRADITION**
Bun's artisanal, steak haché «Maison Dupupet», sauce burger maison, cheddar
+4 LE DOUBLE
- 17 **CHICKEN BURGER**
Bun's artisanal, sauce burger maison, filet de poulet frit, raclette, oignon
+4 LE DOUBLE
- 19 **BURGER ROSSINI**
Bun's artisanal, sauce burger maison, steak haché (maison Dupupet), foie gras poêlé, oignons confits, roquette
+7 LE DOUBLE

LES PLATS

- 22 **POULPE GRILLÉ**
Cuit en basse température puis snaké, crémeux de maïs au paprika, huiles de basilic
- 22 **SAUMON À LA PLANCHA**
Pavé de saumon cuit sur la peau, crémeux de maïs au paprika
- 23 **POITRINE DE COCHON CONFITE**
Poitrine confite cuite en basse température, jus réduit au soja, pressé de pomme de terre
- 28 **ONGLET DE BŒUF** MATURE 6 SEMAINES
Sauce Angus, pressé de pomme de terre
+4 FOIE GRAS
- 22 **TARTARE NAPOLÉON**
200 GR
400 GR
22 TAILLÉ AU COUTEAU. Échalotes, câpres, sauce persil, assaisonné par nos chefs
- 23 **POUTINE CHAROLAISE**
Effiloché de bœuf «Maison Dupupet» sauce Angus, cheddar, oignons frits, frites
- 23 **ANDOUILLETTE «CHÂTILLONNAISE»**
Andouillette à la fraise de veau de la Maison Dupupet, sauce Angus, pressé de pomme de terre

LES SUSHIS

8 PIÈCES

- 12 **CALIFORNIA ROLL**
Saumon, concombre, mayonnaise sriracha, oignons frits
- 10 **MAKI SAUMON**
Saumon, cream cheese

LES DESSERTS

- 6 **MOUSSE AU CHOCOLAT**
- 7 **SALADE DE FRUITS**
- 8 **TIRAMISU SPÉCULOOS**
- 8 **CRÈME BRÛLÉE**
Vanille de Madagascar
- 8 **FINANCIER PISTACHE/FRAMBOISE**
Crème mascarpone vanille Madagascar, framboise et coulis de framboise
- 9 **CAFÉ GOURMAND**

LES GLACES

- 3 1 BOULE
- 5,5 2 BOULES
- 7,5 3 BOULES
- Vanille
- Chocolat
- Café
- Caramel



TAPAS & ENTRÉES

- 5 **ASSIETTE DE FRITES**
- 10 **BOL DE FRITURES**
- 12 **POITRINE SLICED**
Poitrine de cochon confite 12h, finement émincée.
- 10 **MINI POUTINE**
Frites, sauce cheddar, sauce Angus, oignons frits
- 16 **BRIOCHE STRACCIA-THAI**
Pain de mie léger «réalisé par l'écume», stracciatella, tomates cerises aux herbes thaï, pesto thaï maison et noix de cajou
- 15 **ASSIETTE DE CHARCUTERIE**
+5 FROMAGES
- 15 **SALADE CÉSAR**
Salade, émincé de poulet pané, parmesan, sauce César maison, oignons frits, croûtons
9€ PETIT FORMAT
- 15 **SALADE LYONNAISE**
Œuf coulant, lardons, oignons, croûtons
9€ PETIT FORMAT
- 13 **BURRATA COULANTE**
Guacamole de petits pois, olives noires, pickles oignons rouges

13 MENU ENFANT

FILET DE POULET PANÉ ou STEAK HACHÉ & Frites
FROMAGE BLANC ou COUPE 2 BOULES
UNE BOISSON AU CHOIX
Verre de coca ou sirop à l'eau

LA CARTE DES ALLERGÈNES
EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

NOS BIG BOLS

COMPLETS ET ÉQUILIBRÉS

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 14 ALBA
Riz vinaigré, chou rouge et carottes râpées, avocat, pickles, oignons rouges, sauce sésame, graines | 16 PÉNÉLOPE
ALBA + Poulet |
| | 16 SOLINE
ALBA + Saumon |
| | 16 CAMILLE
ALBA + Crevettes |

MENU DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
Viande ou poisson frais du jour

- 14 **PLAT UNIQUE**
- 16 **ENTRÉE + PLAT**
ou **PLAT + DESSERT**
- 18 **ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

MENU DU MARCHÉ

TOUS LES SAMEDIS MIDIS

22

LES BURGERS

BUN'S BOULANGERIE ARTISANALE.
ACCOMPAGNÉS DE FRITES. SAUCE BURGER MAISON.

- 17 **BURGER TRADITION**
Bun's artisanal, steak haché «Maison Dupupet», sauce burger maison, cheddar
+4 LE DOUBLE
- 17 **CHICKEN BURGER**
Bun's artisanal, sauce burger maison, filet de poulet frit, raclette, oignon
+4 LE DOUBLE
- 19 **BURGER ROSSINI**
Bun's artisanal, sauce burger maison, steak haché (maison Dupupet), foie gras poêlé, oignons confits, roquette
+7 LE DOUBLE

LES PLATS

- 22 **POULPE GRILLÉ**
Cuit en basse température puis snaké, crémeux de maïs au paprika, huiles de basilic
- 22 **SAUMON À LA PLANCHA**
Pavé de saumon cuit sur la peau, crémeux de maïs au paprika
- 23 **POITRINE DE COCHON CONFITE**
Poitrine confite cuite en basse température, jus réduit au soja, pressé de pomme de terre
- 28 **ONGLET DE BŒUF** MATURE 6 SEMAINES
Sauce Angus, pressé de pomme de terre
+4 FOIE GRAS
- 22 **TARTARE NAPOLÉON**
200 GR
400 GR
22 TAILLÉ AU COUTEAU. Échalotes, câpres, sauce persil, assaisonné par nos chefs
- 23 **POUTINE CHAROLAISE**
Effiloché de bœuf «Maison Dupupet» sauce Angus, cheddar, oignons frits, frites
- 23 **ANDOUILLETTE «CHÂTILLONNAISE»**
Andouillette à la fraise de veau de la Maison Dupupet, sauce Angus, pressé de pomme de terre

LES SUSHIS

8 PIÈCES

- 12 **CALIFORNIA ROLL**
Saumon, concombre, mayonnaise sriracha, oignons frits
- 10 **MAKI SAUMON**
Saumon, cream cheese

LES DESSERTS

- 6 **MOUSSE AU CHOCOLAT**
- 7 **SALADE DE FRUITS**
- 8 **TIRAMISU SPÉCULOOS**
- 8 **CRÈME BRÛLÉE**
Vanille de Madagascar
- 8 **FINANCIER PISTACHE/FRAMBOISE**
Crème mascarpone vanille Madagascar, framboise et coulis de framboise
- 9 **CAFÉ GOURMAND**

LES GLACES

- 3 1 BOULE
- 5,5 2 BOULES
- 7,5 3 BOULES
- Vanille
- Chocolat
- Café
- Caramel