

BURGERS

Choix de la protéine pour votre burger



GALETTE DE POMME DE TERRE



POULETS CROUSTILLANTS



BOEUF RACE AUBRAC

Accompagné de frites fraîches - supplément de 3€ pour la salade

THE ROYAL WITH CHEESE

13.90€

Pain boulanger, double cheddar fermier, sauce burger

L'INGLORIOUS

14.90€

Pain boulanger, double cheddar fermier, cornichons, ketchup et moutarde américaine

LE DJANGO

16.90€

Pain boulanger, double bacon, cheddar fermier, pickles oignons rouges, salade, tomates, sauce barbecue relevée

ROQUEFORT AND FURIOUS

16.90€

Pain boulanger, roquefort, pickles oignons rouges, salade, tomates, sauce burger

CABECOU DE FOUDRE À NOTHING HILL

16.90€

Pain boulanger, cabécou, miel, bacon, herbes de Provence, salade, tomates, sauce burger

LE SEIGNEUR DES BURGERS

17.90€

Pain boulanger, burrata crémeuse, fleur de sel, salade, tomates, sauce mayonnaise à la truffe

Suppléments : galette de pomme de terre, cheddar, oignons frits...
Vous pouvez doubler votre protéine et son fromage

+ 1.50€
+ 4€

PLATS

Accompagné de frites fraîches et salade

HACHÉ BOEUF (Race Aubrac)

14.90€

FISH & CHIPS

Sauce tartare

15.90€

MENU ENFANT

Jusqu'à 12ans

CHEESEBURGER OU POULETS, FRITES FRAÎCHES SIROP À L'EAU

pain brioché, steak de boeuf, cheddar, ketchup

10€



La Planque

Lundi au Vendredi

11h45 - 14h30

Mercredi au Vendredi

16h30 - 21h30

MENU DU JOUR

PLAT DU JOUR

16.90€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

18.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

22.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + 1/4 DE VIN

28.90€

SAUCES

Burger, Barbecue relevée,
Tartare, Mayonnaise truffe,
Inglorious, Caesar

0,50€

TAPAS

TAPAS du soir, voir ardoise

FRITES MAISON

4,50€

BURRATA CRÈME BALSAMIQUE

7,90€

GALLETE DE FALAFELS (X2)

6,90€

POULETS CROUSTILLANTS CORNFLAKES (X5)

7,90€

CHEESEBURGER

6,90€

pain brioché, steak de boeuf, cheddar, ketchup

SALADES

1,5€ par ingrédient supplémentaire

SALADE A COMPOSER

14.90€

Base : salade, tomates, oignons pickles

2 INGRÉDIENTS AU CHOIX

Bacon

Poulets croustillants

Galette de pomme de terre

Falafel

Cheddar fermier

Roquefort

Cabécou

Oeuf

Burrata +1€

SALADE CAESAR

15.90€

Salade, oeuf dur, poulet, croutons, parmesan et sauce caesar maison

DESSERTS

DESSERT DU JOUR

6€

ASSIETTE DE FROMAGES

7€

PANNA COTTA

coulis de fraise ou caramel

5€

BROWNIE AUX NOIX

chantilly et coulis caramel au beurre salé

6€

PAIN BURGER PERDU

glace vanille coulis caramel au beurre salé

6€

CAFÉ GOURMAND

assortiment de nos desserts

7,9€

DIGESTIF GOURMAND

assortiment de nos desserts

9,9€

SUNDAE

nature, fraise, chocolat ou caramel

3,5€

suppléments topping : M&M's, Oreo, Daims, Spéculos

+ 0.50€

VINS

ROUGE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 23€
Val de Loire, cabernet franc souple et harmonieux notes de fruits rouges et d'épices

RÉSERVE DE JEANNE 27€

Maison Ventenac, cabernet franc et syrah, structure fraîche, souple et fruitée

PIC ST LOUP 25€

Mas de Jon, grenaches et syrah, bouche fruitée ronde et souple au tanin bien fondu

**AU VERRE : SAINT NICOLAS 5€
DE BOURGUEIL**

ROSÉ

HARAS DE COUSSAN PAYS D'OC 21€

Vin gris et minéral

BLANC

MONLUC 23€

Côte de Gascogne, Goupil Blanc Moelleux, fruité, riche en arômes, rond en bouche

PRÉJUGÉS 27€

Maison Ventenac 100% chardonnay, sec, Arômes fruités et légèrement boisés

MARIUS 25€

Maison Chapoutier, cépage Vermentino, arômes fruits secs

AU VERRE : UBY TORTUE 5€

Blanc fruité - côte de Gascogne

CIDRE

FILS DE POMMES ROSÉ 5€

FILS DE POMME BRUT 5€

BOISSONS



La Planque

COCKTAILS

JAGER BOMB 8€

Jäger • Crazy Tiger

TI' PUNCH 8€

Rhum ambré • Sucre • Citron

GET PERRIER 8€

Get 27 • Perrier

GIN TONIC 9€

Gin • Schweppes

LES MULES 9€

London / Moscow / Jamaïcain • Ginger Beer

CASSIS GINGER 9€

Crème de cassis • Gin • Citron • Ginger Beer

GINGER PEACH 9€

Crème de pêche • Gin • Citron • Ginger Beer

SHINING VERSION VIRGIN 7€ 10€

Vodka • Purée de fraises • Cranberry • Citron • Perrier

LE ROUGE BASILIC VERSION VIRGIN 7€ 10€

Gin • Purée de fraises • Jus de cranberry • Sirop de basilic

COCKTAIL DU MOMENT 11€

BIÈRES

Demandez notre sélection bière Craft du moment au bar



PILS



PICON BIÈRE + 2€

Légère
fraîche et florale
malt subtil
amertume
houblonnée

25CL 3,80€

50CL 7€

PICNET 1.5L 20€



IPA



Houblon intense
arômes fruités
amertume
prononcée
herbassée

25CL 4€

50CL 7,5€

PICNET 1.5L 21€



LA CHOUFFE



Douceur maltée,
notes épicées,
expérience
brassicole
belges

25CL 4,5€

50CL 8€

PICNET 1.5L 22€



GUINNESS



Goût riche
notes torréfiées
de café et
chocolat texture
veloutée

25CL 4,50€

50CL 8,50€

PICNET 1.5L 24€



**CRAFT
DU
MOMENT**

Une sélection de
bières Craft
locale pour de
nouvelles
découvertes

25CL

50CL

PICNET 1.5L

SOFT

JUS DE FRUIT 3€

SIROP À L'EAU 2€

DIABOLO 3€

COCA 3€

COCA ZÉRO 3€

PERRIER 3€

ICE TEA 3€

ORANGINA 3€

SCHWEPES TONIC 3€

GINGER BEER 4€

CHOUFFE 0,4% 4€

BIÈRE BOUTEILLE 5€

APÉRITIFS

RICARD / DOUBLE RICARD 3€ / 6€

DIPLOMATICO 8€

RHUM AMBRÉ 5€

BALLANTINES 5€

JACK DANIEL'S 7€

BAILEY / GET 27 / LIMONCELLO 5€

RHUM ARRANGÉ 5€

COGNAC 7€

BOISSONS CHAUDE

EXPRESSO / ALLONGÉ 1,50€

VERVEINE / THÉ NOIR 3€

DOUBLE EXPRESSO 3€

CAFÉ FRAPPÉ vanille ou Orgeat 5,50€