

STARTERS

8€

Petite Caesar

Aiguillettes de poulet du Maine label rouge croustillantes « Panko », bacon grillé, copeaux de parmesans AOP, tomates cerises, croutons et sauce caesar maison, mesclun

Petite Chèvre

Chèvre AOP panés, tomates cerises, mesclun, noix et graines de courges toastées, sauce vinaigrette miel/moutarde maison

Mini Bowl Saumon

Saumon mariné, riz basmati, assortiments de crudités, sésame doré, vinaigrette soja gingembre maison

● Mini Bowl Véggie

Quinoa et boulgour bio, œuf de Loué, mozzarella AOP, assortiments de crudités, vinaigrette balsamique bio IGP

SALADES & BOWLS

15€

La Caesar

Aiguillettes de poulet du Maine label rouge croustillantes « panko », bacon grillé, copeaux de parmesans AOP, tomates cerises, croutons et sauce caesar maison, mesclun

La Chèvre

Chèvre AOP panés, tomates cerises, mesclun, noix et graines de courges toastées, sauce vinaigrette miel/moutarde maison

Bowl Saumon

Saumon mariné, riz basmati, assortiments de crudités, sésame doré, vinaigrette soja gingembre maison

● Bowl Véggie

Quinoa et boulgour bio, œuf de loué, mozzarella AOP, assortiments de crudités, vinaigrette balsamique bio IGP

BURGER 16€

Pour chaque recette, on vous laisse choisir votre version :

- Bœuf haché frais 125g,
- Suprême de poulet du Maine Label Rouge « Panko »,
- Galette végétarienne maison

Le Pole Position

Buns frais du boulanger, refrain Sarthois (tomme de vache), pickles maison, ketchup maison et mesclun

Le Burning Rubber

Buns frais du boulanger, cheddar, oignons rouges caramélisés, sauce fumée maison et mesclun

Le Vibreur

Buns frais du boulanger, emmental, bacon grillé, sauce poivre vert maison et mesclun

Le Burger du moment

Concocté avec plaisir par notre Chef et son équipe, à consulter sur l'ardoise.

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maisons (pommes de terres sarthoises) ou de mesclun et d'une sauce au choix.

Les sauces :

- Ketchup Maison
- Sauce Fumée Maison
- Sauce Poivre Vert Maison
- Crème Ciboulette
- Mayonnaise Menthe Estragon Maison
- Sauce BBQ Maison
- Moutarde à l'ancienne

Pour les Gourmands :

Supplément sauce +0.50€
Supplément viande ou galette végétarienne +3€
Double fromage +1.5€

MAIN COURSE

FRAIS, DE SAISON ET LOCAL

Plat du Jour 14€

Mise à jour tout les lundis sur nos réseaux sociaux, rejoignez-nous !

Tartare de Bœuf « Brooklyn » 15€

Haché de bœuf frais 125g, condiment « Relish » maison, ketchup maison et moutarde à l'ancienne. Frites maisons et mesclun

Pièce de Bœuf Sarthois 20€

(250g environ) accompagnée de frites maison et de mesclun. 2 Sauces au choix.

Pulled Pork du Moment 15€

Viande de porc Sarthoise braisée, cuisson très très lente pour plus de fondant, accompagnée de frites maison et de mesclun

Desserts maison

5€

Dessert du Jour

Cheesecake du Chef

Salade de fruit Frais

Café Gourmand +2€

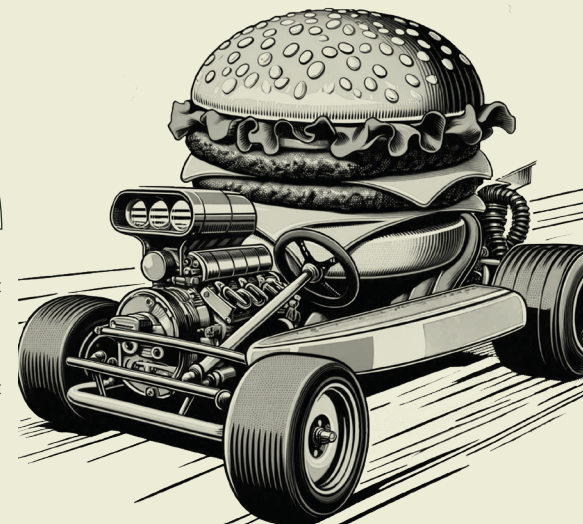
Brookie

Brownie Chouchous

Cookies 3€

Mousse au Chocolat de Mamie

Tiramisu du Moment



FORMULES

Plat du Jour 17€

Plat du Jour
+ Boisson Soft
+ Dessert (Hors café gourmand)

Burger 20€

Burger
+ Boisson Soft
+ Dessert (Hors café gourmand)

Salade et Bowl 19€

Salade ou Bowl
+ Boisson Soft
+ Dessert (Hors café gourmand)

Menu Petit Pilote 12€

Aiguillettes de Poulet « Panko »
Maison (3 pièces) ou Steak Haché Frais
+ Frites Maisons
+ Cookie
+ Boisson Soft

Garniture SUPP. 4€
Frites Maison ou Crudités ou Légumes du moment

BIÈRES BOUTEILLES



VINS

VIN ROUGE	75cl	Verre
« Château Moulin de Vignolle » Bordeaux	21€	4,5€
« Les Rouillères » Saint Nicolas de Bourgueuil	27€	6€
VIN BLANC		
« Albrières » Chardonnay bouteille	20€	4€
« Jus de Terre » Jasnieres Domaine Guigou	27€	6€
VIN ROSÉ		
« Château de L'Escarelle » Coteaux Varois en Provence	21€	4,5€

EAUX

50cl

Vittel	2€
San Pellegrino	2,5€

SOFT

3€

Sirop à l'eau (2.5€)
Diabolo
Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Coca-Cola Cerise
Fanta Orange
Sprite
Fuze tea pêche
Red Bull (4€)

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,9€
Déca	1,9€
Allongé	1,9€
Crème	2,2€
Chocolat chaud	2,2€
Thé ou infusion Dammann	3€

Karting
DES
24h
LE MANS®

