

LES ENTREES

Burrata à la truffe, tomates confites et roquette à l'huile de truffe 12,90 €

Œuf cocotte à la crème de Maroilles, chips de jambon cru et mouillettes grillées 11,90 €

Ceviche de Cabillaud à la mangue et citron vert 13,90 €

Saumon fumé de Norvège tranché main, crème citronnée à la ciboulette et toasts 14,90 €

NOS INCONTOURNABLES

Mafaldines à la truffe, jambon truffé, parmesan 21,90 €

Risotto Indécent : crémeux Truffé au parmesan et ses Saint-Jacques snackées 24,90 €

Burger Indécent : Bun's, Steak de bœuf, brie à la truffe, jambon cru à la truffe, mayonnaise truffée 22,90 €

Tartare de bœuf à la truffe 19,90 €

Salade Un Des Sens : Salade, burrata, jambon cru truffé, tomates confites, artichauts, poivrons grillés à l'huile de basilic et parmesan 18,90 €

NOS SALADES

César : Salade, volaille fermière, tomates, croûtons, œufs, copeaux de parmesan, sauce césar 16,50 €

Nordique : Salade, Saumon fumé de Norvège tranché main, tomates cerises, petites crevettes roses Saumur, œufs durs, crème citronnée et toasts 18,90 €

NOS PATES ET RISOTTOS

Wok de Penne à la volaille fermière, chorizo ibérique, crème de poivrons confits et parmesan 18,90 €

Risotto Veggie : légumes grillés (poivrons, artichauts, tomates confites) et parmesan 17,90 €

Risotto Italien : tomates confites, poivrons grillés, jambon cru Pastorello, crème de pesto rouge et parmesan 18,90 €

NOS BURGERS

L'Authentique : Bun's artisanal, Steak de bœuf, double cheddar, tomates, oignons, cornichons, sauce maison 16,90 €

Le Veggie : Bun's artisanal, Steak de soja, légumes grillés, double cheddar, tomates, oignons, cornichons, sauce maison 17,90 €

Le Sicilien : Bun's artisanal, Steak de bœuf, tomates confites, roquette, chips de jambon cru Pastorello, mozzarella, pesto rouge 18,90 €

NOS VIANDES

Bavette de bœuf Black Angus, frites maison, sauce au choix 18,90 €

Tartare de bœuf à l'italienne (tomates confites, câpres, parmesan), frites maison, sauce au choix supplément mi-cuit (+1,50 €) 17,90 €

Magret de canard laqué au miel et à la mangue, pommes grenailles sautées au thym 20,90 €

Brochette de volaille fermière à la crème de poivrons grillés, riz basmati parfumé 15,90 €

NOS POISSONS

Dos de cabillaud en croûte de chorizo ibérique, riz basmati parfumé aux petits légumes, crème de poivrons confits 22,90 €

Poisson du jour selon arrivage - Consulter l'ardoise

MENU ENFANT (JUSQU'A 11 ANS) 11,90 €

Sirop à l'eau ou Fuze Tea 25 cl ou Tropic 25 cl

Steak haché façon bouchère 150 gr ou Nuggets de volaille fermière

Crêpes (sucre ou Nutella), ou Glaces 1 boule

LES DESSERTS

Planche du fromager	8,50 €
Mousse au chocolat insert caramel beurre salé	7,90 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	7,90 €
Cœur coulant au chocolat Valrhona, glace artisanale spéculoos	8,90 €
Trilogie de choux craquelin : glace spéculoos, glace caramel beurre salé, glace chocolat blanc, chocolat chaud, crème fouettée	9,90 €
Brioche perdue caramélisée au beurre, glace au choix, nappage au choix	8,50 €
Brioche perdue flambée à l'Amaretto, glace au choix, nappage au choix	9,90 €
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier	12,50 €

NOS GLACES

Dame blanche : vanille intense de Madagascar, chocolat chaud maison, chantilly	8,00 €
Café Liégeois : glace café, espresso, chantilly	8,00 €
Chocolat Liégeois : glace chocolat noir, chocolat chaud maison, chantilly	8,00 €
Colonel : sorbet citron fondant, vodka	8,90 €
Coupe Indécence : glace vanille intense, glace caramel beurre salé, glace chocolat blanc, brisures de DAIM, caramel beurre salé, chantilly	8,90 €
Glace 1 boule 3,00€/ 2 boules 5,00€/ 3 boules 7,50€	

Parfums : vanille intense de Madagascar, chocolat noir, café, caramel beurre salé, chocolat blanc, spéculoos

Sorbets : citron fondant, framboise, passion, cassis

Nappage : Nutella, Caramel Beurre Salé, Chocolat Chaud maison, Spéculoos (+1,00 €)

Pour consulter la liste des allergènes et l'origine des viandes, scannez le QR Code ci-dessous



L'ensemble de nos plats sont faits maison, cuisinés sur place et à partir de produits frais

LES DESSERTS GOURMANDS

Café Gourmand	8,20 €
Thé Bio – Pascal HAMOUR Gourmand	8,50 €
Chocolat Chaud Gourmand	9,50 €
Macchiato Gourmand	11,50 €
Champagne Gourmand	16,00 €
Digestif Gourmand	14,00 €
Irish Coffee Gourmand	15,00 €

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,95 €
Café allongé	2,30 €
Double expresso	3,50 €
Café/Décaféiné crème	2,50 €
Chocolat chaud	4,00 €
Cappuccino	3,80 €
Thé BIO – Pascal HAMOUR	3,70 €
Décaféiné	1,95 €
Latte Macchiato (Vanille, Nutella, caramel beurre salé, miel)	4,90 €
Nutellino (café crème et Nutella)	3,50 €
Irish Coffee	8,50 €
French Coffee	8,50 €
Baileys Coffee	8,50 €
Italian Coffee	8,50 €

DIGESTIFS 6CL

Limoncello	6,00 €
Get 27 / 31	6,00 €
Baileys	6,00 €
Amaretto Disaronno	6,00 €
Cognac	6,50 €
Calvados	6,50 €
Poire Cognac	6,50 €
Grand Marnier	6,50 €
Mandarine Napoléon	6,50 €
Rhum Kraken	8,00 €
Rhum Gold Of Mauritius 7 ans	8,50 €
Rhum Don Papa 7 ans	8,50 €
Rhum El Pasador de Oro – 12 ans	9,50 €