LA CARTE

À PARTAGER

5€	**PATATAS BRAVAS** Pommes de terre frites, sauce bravas*
5€	**LÉGUMES À CROQUER** Crudités accompagnées d'une sauce à la menthe*
6€	**HOUMOUS DE BETTERAVE** Purée de pois chiches, betterave
8€	**GUACAMOLE** Purée d'avocats, accompagnée de nachos
6€	**BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE**
6€	**MOZZA STICKS X6** Bâtonnets de mozzarella frits
8€	**TENDERS** Poulets frits, sauce BBQ
8€	**FALAFELS** Accompagnés d'une sauce à la menthe*
6€	**BEIGNETS DE COURGETTES FRITS**
7€	**BIKINI** Croque monsieur au jambon blanc et comté
9€	**PAN CON TOMATE** Pains grillés, jambon de porc noir de Cambes, sauce pan con tomate*
9€	**BURRATA DI BUFALA** Boule de fromage italien coulant
12€	**CAMEMBERT À LA TRUFFE AU LAIT DE BUFFLONNE**
10€	**PÂTÉ DE CAMPAGNE**
14€	**BRUSCHETTA DU MOMENT** Accompagnée d'une salade *Voir carte en dessous*
20€	**PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES** Jambon de Coche 24 mois, rosette, chorizo, coppa de porc noir de Cambes et fromages du moment

LES PLATS

VIANDES
servies avec patatas bravas et une salade



PIÈCE DU BOUCHER · 18€
Pavé de rumsteak environ 180g

ENTRECÔTE · 22€
environ 300g

BURGERS
servis avec patatas bravas et une salade



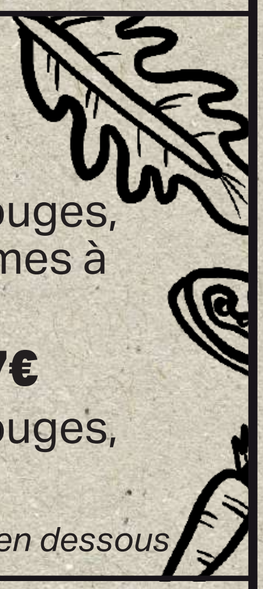
L'ORIGINAL · 13,5€*
Pain brioché, steak haché 150g, cheddar, oignons rouges, ketchup

LE GREEN PARK · 14,5€*
Pain bio sésame, steak haché 150g, bethmale, confit d'oignons, mayonnaise

BURGER DU MOMENT · 15,5€* *voir carte en dessous*

** Topping 1€ : oignons frits, cornichons, salade, bacon*
Option végétarienne disponible pour les burgers

SALADES



SALADE VÉGÉTARIENNE · 14€
Roquette, tomates anciennes, oignons rouges, houmous de betterave, guacamole, légumes à croquer avec une sauce vinaigrette

SALADE BURRATA DI BUFALA · 17€
Roquette, tomates anciennes, oignons rouges, sauce pesto

SALADE DU MOMENT · 15€ *voir carte en dessous*

MENU ENFANT · 10€
Tenders ou steak haché 150g, patatas et boisson

**Supplément sauce maison 1€*



· Menthe · Pesto
· Pan con tomate
· Bravas

DESSERTS
MOELLEUX AU CHOCOLAT · 6€
Crème anglaise

CHEESECAKE · 7€
Coulis framboise ou caramel

CITRON GIVRÉ · 5€

ASSIETTE DE FROMAGES · 12€
Bethmale, comté, brebis et confiture de cerise

NOUS CUISINONS AU MAXIMUM DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX.

BOISSONS

SOFTS

CANNETTES (33CL)	**2.6**
COCA-COLA, COCA ZÉRO, ICE TEA, OASIS, ORANGINA, PERRIER	
JUS DE FRUITS	**3**
SIROP	**2**
GRENADINE, CITRON, PÊCHE, MENTHE	
CAFÉ	**1.8**
THÉ	**1.5**
BOUTEILLE D'EAU PLATE - 1,5L	**3**
BOUTEILLE D'EAU GAZEUSE - 1,25L	**3**

VINS

ROUGE

BERET NOIR	**19**
PRODUCTEUR PLAIMONT, SAINT-MONT	
SAINT HUBERT, PIC SAINT LOUP	**26**
LES VIGNERONS DU PIC	
LE ROUGE DE L'AZEROLLE	**21**
DOMAINE DE MINERVOIS	
SANSA CORBIÈRES	**22**
CAVE DE CASTELMAURE, SANS SULFITES	

BLANC

LES VIGNES RETROUVÉES	**22**
PRODUCTEUR PLAIMONT, SAINT-MONT	
CHARMES DE COLOMBELLE	**23**
PRODUCTEUR PLAIMONT, CÔTE DE GASCOGNE	

ROSÉ

ROSÉ D'ENFER	**21**
PRODUCTEUR PLAIMONT, SAINT-MONT	
CASA ROSA	**22**
IGP CORSE	

PROSSECO BIO - BLANC PÉTILLANT	**30**

VIN AU VERRE

ROSÉ - 12.5 CL	**4.5**
BLANC DOUX - 12.5 CL	**4.5**
BLANC SEC - 12.5 CL	**4.5**
SANGRIA - 12.5 CL	**4**
KIR - CASSIS, PÊCHE - 3CL	**5**
PICHET 50 CL	**9**
PICHET 1 L	**16**

PRESSIONS

BLONDE	
1/2	**3.5**
PINTE	**6**
BLANCHE	
1/2	**4**
PINTE	**7**
TRIPLE FERMENTATION	
1/2	**5**
PINTE	**9**
PICON BIÈRE	**4.5**

ALCOOLS

APÉRITIFS

RHUM COCA - 3CL	**7.5**
WHISKY COCA - 3CL	**7.5**
GIN TONIC - 3CL	**7.5**
RICARD - 3CL	**4.5**
MARTINI - BLANC, ROUGE	**4.5**

DIGESTIFS

GET - 8CL	**6**
BAILEYS - 8CL	**6**
JACK DANIEL* - 4CL	**7**
DON PAPA* - 4CL	**7**

***UNIQUEMENT DANS LE CADRE D'UN REPAS**

ORIGINAL green PARK

VENTE D'ALCOOL INTERDITE AUX MINEURS