



CARTE AUTOMNE HIVER
OLD SCHOOL DINER RESTAURANT
★ *Welcome Back To The Fifties* ★

BIERES

LEFFE BLONDE 33cl	4.50
BUDWEISSER 33cl	4.50
BROOKLYN LAGER 33cl	4.50
BROOKLYN EAST IPA 33cl	4.50
DUFF BEER 33cl	4.50
CORONA EXTRA 33cl	4.50
DESPERADOS 33cl	4.50



APERITIFS

KIR 10cl	3.50
RICARD 2cl	3.50
MARTINI 4cl	3.50
CAMPARI 4cl	3.50
SUZE 4cl	3.50
PORTO 4cl	3.50
VODKA 4cl	3.50
RHUM 4cl	3.50
GIN 4cl	3.50
TEQUILA 4cl	3.50
SOHO 4cl	3.50
MALIBU 4cl	3.50
GET 27 4cl	3.50
GET 31 4cl	3.50
BAILEYS 4cl	3.50



WHISKEY

JACK DANIELS OLD N°7 4cl	5.90
JACK DANIELS HONEY 4cl	5.90
JACK DANIELS FIRE 4cl	5.90
JACK DANIELS APPLE 4cl	5.90



SOFTS DRINKS

BOYLAN BLACK CHERRY bouteille 33cl	3.50
COCA COLA verre 33cl	3.50
COCA COLA ZERO verre 33cl	3.50
COCA COLA CHERRY verre 33cl	3.50
FANTA ORANGE verre 33cl	3.50
OASIS TROPICAL verre 33cl	3.50
ICE TEA PECHÉ verre 33cl	3.50
JUS D'ORANGES verre 25cl	3.50
JUS DE POMMES verre 25cl	3.50
JUS D'ANANAS verre 25cl	3.50
VITTEL bouteille 50cl	3.50
SAN PELLEGRINO bouteille 50cl	3.50



COCKTAILS

sans alcool

PARADISE DREAM 20cl	6.50
Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise framboise, grenadine et pêche blanche	

JUNGLE GREEN 20cl	6.50
Expédition sauvage au jus d'orange, goût kiwi banane, pomme verte et aloé vera	



CARRABEAN SUN 20cl	6.50
Tourbillon exotique au jus d'orange, saveurs mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi	

PEACE AND LOVE 20cl	6.50
Evasion intense au jus d'orange parfums jasmin, violette et hibiscus	



COCONUT KING 20cl	6.50
Délice des îles au jus d'ananas et à la crème saveur noix de coco	

LAS VEGAS 20cl	6.50
Mélange subtil au jus d'orange saveurs litchi, rose et framboise	

COCKTAILS

avec alcool

SEX ON THE BEACH 20cl	6.95
Vodka, jus d'orange et d'ananas, saveurs fruit de la passion, papaye, pêche et melon	

PINA COLADA 20cl	6.95
Délice des îles au rhum de Guadeloupe jus d'ananas et crème saveur noix de coco	

SWIMMING POOL 20cl	6.95
Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas saveurs curaçao et pina colada	

MAI TAI 20cl	6.95
Rhum de Guadeloupe, jus d'orange saveurs cerise, citron et amande	



BIKINI 20cl	6.95
Téquila mexicaine, jus d'ananas saveurs pastèque, framboise et citron	

SIXTY NINE 20cl	6.95
Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas parfums fruit du dragon, gingembre et goyave	





STARTERS

Starters Appetizers à partager... ou pas!

PLANCHE
AU CHOIX
18.50

Planche MEXICAINE

Croustillants Fajitas au Boeuf
Croustillants Fajitas au Poulet
Ailes de Poulet aux épices Mexicaine
Tortilla Chips, Guacamole
Sauce Barbecue

Planche POLLOS

Pilons de Poulet Barbecue
Ailes de Poulet à la Mexicaine
Gringos de Poulet Croustillants
Tortilla Chips
Guacamole
Sauce Barbecue

Planche ROUTE 66

Mac'n Cheese Balls
Authentique Oignons Rings
Cheddar Cheese Sticks
Tortilla Chips, Guacamole
Sauce Barbecue

BOWLS SALADES

SALADE CALIFORNIA

Salade, saumon et crevettes marinés, avocat
tomates cerises fraîche et confites, oeuf dur
artichauts et poivrons marinés, croutons
et vinaigrette maison



PETITE
13.50
GRANDE
16.50

SALADE LOUISIANE

Salade, filet de poulet croustillant, avocat
tomates cerises fraîches et confites, oeuf dur
artichauts et poivrons marinés, cranberry, croutons
pétales de grana padano et vinaigrette maison

SALADE GRAND CANYON

Salade, bouchées de camembert croustillantes
bacon grillé, avocat, oeuf dur, tomates cerises fraîches et confites
artichauts et poivrons marinés, cranberry, croutons
pétales de grana padano et vinaigrette maison

FISH AND CHIPS

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD 16.50

Filet de cabillaud enrobé d'une pâte à beignet crouillante

Notre fish and Chips est accompagné de frites, coleslaw maison et sauce cocktail

MOM'S KITCHEN



*L'authentique cuisine Bourguignonne
les recettes de maman qui sentent bon le terroir!*

OEUF MEURETTES A LA BOURGUIGNONNE ♥ 11.50
Oeufs pochés, nappés d'une sauce Bourguignonne
aux petits oignons, champignons de Paris et lardons

PLANCHETTE MORVANDELLE 11.50
Jambon persillé de Bourgogne, terrine du moment
saucisson sec du Morvan, mini cornichons

JARRET DE COCHON BRAISE A LA BIÈRE ♥ 18.50
L'incontournable spécialité de la maison
nappé de sa crème d'époisses "berthaut"

JOUE DE BOEUF A L'ECHALOTES 19.50
Tendre et fondante, la joue de boeuf est mijoté
au Pinot Noir de Bourgogne et à l'échalotes

BOURGUIGNON DE CHEVREUIL 18.50
chevreuil cuisiné au Pinot Noir de Bourgogne
aux petits oignons, champignons de Paris et lardons

ESCALOPE DE VOLAILLE AU CHABLIS 16.50
Sauce au Chablis, aux champignons de Paris
petits oignons et à la crème fraîche

Nos plats sont accompagnés de frites et coleslaw maison

STEAKHOUSE

BAVETTE DE BOEUF 18.50
Pièce de boeuf véritablement goûteuse

FAUX FILET DE BOEUF 21.50
Pièce de boeuf légèrement persillée, tendre et savoureuse

ENTRECÔTE DE BOEUF ♥ 23.50
Pièce de boeuf persillée, tendre et fondante

FILET DE BOEUF 25.50
Pièce de boeuf noble à la tendreté garantie

*Nos viandes sont accompagnées de frites et coleslaw maison
et d'une sauce au choix: poivre, roquefort, époisses ou échalotes*

FORMULE ENFANTS

Hamburger frites ou cheeseburger frites ou Grigos de poulet frites
Deux boules de glaces, parfums au choix
ou un donuts, demandez les parfums disponibles



BARBECUE RIBS



BARBECUE SPARES RIBS ♥ 18.50

Travers de Cochon marinés, cuits douze heures dans notre barbecue texan pour un fondant incomparable et une douce note de fumée

Notre ribs est accompagné de frites coleslaw maison et sauce barbecue



BURGERS GOURMET

ORIGINAL OLD SCHOOL BURGER SIMPLE 15.50 DOUBLE 18.50

Buns brioché, sauce Old School, salade, pickles steak haché façon bouchère, poitrine fumé oignons caramélisés et cheddar mûré

PULLED PORK BURGER ♥ 16.50 -

Buns brioché, sauce barbecue, salade coleslaw, pickles éfiloché de cochon cuit dans notre barbecue texan oignons caramélisés et sauce cheddar

SMOKY RACLETTE BURGER 18.50 21.50

Buns brioché, sauce Old School, salade, pickles steak haché façon bouchère, poitrine fumée galette de pommes de terre, oignons caramélisés et fromage à raclette fumé



ELVIS BURGER 18.50 21.50

Buns brioché, sauce Old School, salade, pickles steak haché façon bouchère, poitrine fumée galette de pommes de terre, oignons caramélisés et sauce roquefort

BURGUNDY BURGER 16.50 19.50

Buns brioché, sauce Old School, salade, pickles steak haché façon bouchère, poitrine fumée oignons caramélisés et sauce épaisse "berthaut"

EMPIRE STATE BURGER ♥ 18.50 21.50

Buns brioché, sauce barbecue, salade, pickles steak haché façon bouchère, poitrine fumée galette de pommes de terre, oignons caramélisés cheddar mûré et oeuf au plat

BLACK PEPPER BURGER 16.50 19.50

Buns noir, sauce Old School, salade, pickles steak haché façon bouchère, poitrine fumée oignons caramélisés, cheddar aux trois poivres sauce poivre

Burger Veggie, merci de nous consulter!

Nos burgers sont accompagnés de frites et coleslaw maison

Supplément steak haché façon bouchère 3.50€, Supplément par ingrédient divers 1.50€

CARTE DES VINS

	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl	
BLANC	Bourgogne, MÂCON VILLAGE "Vignerons des terres Secrètes"	8.00	16.00	24.00
	Bourgogne, VIRE CLESSE Cuvée Prestige "Cave de Viré"			29.50
	Bourgogne, SAINT VERAN, Grande Réserve "Vignerons des terres Secrètes"			31.50
	Bourgogne, RULLY "Les Saint-Jacques" ♥ "Domaine Laborde Juillot"			34.50
	Bourgogne, CHABLIS "Les Beaumonts" "Domaine Dampt Frères"			36.00
ROUGE	Bourgogne, MÂCON "Réserve" "Vignerons des terres Secrètes"	8.00	16.00	24.00
	Beaujolais, BROUILLY "Coeur de Granit" "Cave du Château de Chénas"			27.50
	Beaujolais, MOULIN A VENT "Coeur de Granit" "Cave du Château de Chénas"			28.50
	Bourgogne, EPINEUIL PINOT NOIR "Domaine Dampt Frères"			32.50
	Bourgogne, GIVRY 1ER CRU ♥ "Pierre François et Vincent Goubard"			38.00
Bourgogne, MERCUREY 1ER CRU "Domaine Garrey et Fils"			36.50	
ROSE	CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE "Les caves du Mistral"	8.00	16.00	24.00
	CÔTES DE PROVENCE "Cuvée du Golfe Prestige" "Vignerons de Grimaud"			27.50
CREMANT	CREMANT D'ALSACE "Jean Geiler" Demi sec ♥ "Cave vinicole d'Ingersheim - Jean Geiler"			31.00
	CREMANT D'ALSACE "Jean Geiler" Brut "Cave vinicole d'Ingersheim - Jean Geiler"			31.00
	CREMANT DE BOURGOGNE " Vitteaut Alberti" Brut "Maison Vitteaut Alberti"			36.00



Les millésimes peuvent varier en fonction des arrivages, pour plus de renseignement demandez conseil auprès de notre équipe de service.

♥ Les coups de Coeur de la Maison.

DESSERTS

AUTHENTIQUE CHEESECAKE ♥	8.00
parfum au choix: Fruits rouges, mangue ananas chocolat noisette, caramel beurre salé ou spéculoos Glace vanille et chantilly	
CHOCOLATE BROWNIE	8.00
Glace vanille, coulis caramel beurre salé et chantilly	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8.00
Glace vanille, coulis chocolat et chantilly	
BABA BOUCHON AU RHUM ♥	8.00
L'incontournable dessert du Chef Glace vanille et chantilly	
ORIGINAL OLD SCHOOL PANCAKES	8.00
Au sirop d'érable ou banane chocolat glace vanille et chantilly	

COUPES GLACEES

BANANA SPLIT	8.50
Glaces vanille, fraise et chocolat banane fraîche, coulis chocolat noisette et chantilly	
CRAZY NUTS	8.50
Glaces noix de pécan, cacahuette et vanille coulis caramel beurre salé et chocolat noisette éclats de cacahuettes salées et chantilly	
CRUNCHY	8.50
Glaces vanille, nougat et caramel coulis caramel beurre salé et chocolat noisette éclats de Daim et chantilly	
COFFEE ADDICT ♥	8.50
Glaces café, caramel et vanille whiskey Jack Daniels, coulis moka pop corn caramélisés et chantilly	
FUDGE BROWNIE	8.50
Glaces fudge brownie et vanille coulis caramel beurre salé morceaux de brownie et chantilly	
COOKIES DOUGH	8.50
Glaces cookies dough et vanille coulis caramel beurre salé et chocolat noisette morceaux de cookies et chantilly	

CAPTAIN MORGAN ♥	8.50
Glaces rhum raisin et vanille, sorbet ananas raisins blonds macérés au Captain Morgan coulis caramel beurre salé et chantilly	



SWEET LEMON	8.50
Glaces citron meringué et vanille, sorbet citron crèmeux citron, crumble croustillant éclats de meringue et chantilly	

CHESTNUT ICE CREAM ♥	8.50
Glaces marron glacé, vanille et praliné coulis caramel beurre salé et chocolat noisette crème de marron et chantilly	

ARIZONA	8.50
Glace vanille, sorbet fruits exotiques tartare de mangues et ananas frais coulis fruits exotiques et chantilly	



WONDER BERRY ♥	8.50
Glace vanille, sorbet fruits rouges coulis et morceaux de fruits rouges yaourt fruits rouges, muesli croustillant et chantilly	

SPECULOOS DREAM	8.50
Glace vanille et caramel, sorbet poire coulis et brisures de biscuits spéculoos chantilly	

MILKSHAKES

Le Milkshake est une recette gourmande et rafraîchissante
de boisson glacée et frappée, à base de lait, de crème glacée
et d'une pointe de chantilly

MILKSHAKE VANILLE	6.50
MILKSHAKE FRAISE	6.50
MILKSHAKE CHOCOLAT	6.50
MILKSHAKE BANANE	6.50



COFFEE

Ristretto	2.00
Espresso	2.00
Cappuccino	4.50
Café Latte	4.50
Latte Macchiato	4.50
Flat White	4.50
Irish Coffee	8.50





*CARTE AUTOMNE HIVER
OLD SCHOOL DINER RESTAURANT
★ Welcome Back To The Fifties ★*

Tarifs nets en euros, taxes et service compris.