



BIERES

BRASSERIE DU MONT BLANC

La Cristal Light lager 4,7%

La Cristal Rosée Raspberry lager 4,7%

La NEIPA New England IPA 4,7%

La Rousse red ale 6,5%



La CHOUFFE Belgium blond 8%

25 cl 50cl 1L

3,90 7,50 14

4,20 8 15

4,50 8,20 16

VINS

Verre
12cl

Bouteille
75cl

Rouge

Déesses muettes "exception"
Pic St Loup AOP

6,5

35

Rosé

Costa Serena, IGP Ile de Beauté

5,50

27

Blanc

"Là-haut" IGP Côte de Gascogne

5

27



SOFTS

Limonade

Simple
25cl
3

Double
50cl
6

Sirop à l'eau

2,5

5

Diabolo

3,20

6,40

Coca, coca 0, Perrier (33cl)
schweppes tonic/agrûmes, orangina, fuzetea (25cl)

3,80

Jus ananas, abricot, orange, tomate, pomme (25cl)

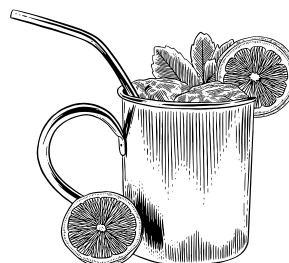
4

San Pellegrino (1L)

6

THÉ GLACÉ MAISON

Sans alcool
homemade Iced Tea



3,50

BOISSONS CHAUDES

Expresso, ristretto, déca

1,80

Café allongé

1,80

Café double

3,40

Chocolat chaud, thé

3,50

Yuzu Spritz COCKTAIL

Liqueur de Yuzu, Prosecco DOC,
sirop de framboise, eau pétillante



VIRGIN

9

12

FRIDAY - SATURDAY

8H - 23H

SUNDAY

8H - 18h



Le p'tit déj
8h - 11h30



53^e
**Coupe
Icare**



A PARTAGER

TO SHARE

Le Saucillard

Saucisson Fuet 160g, Nature, Herbes, Poivre
Dry Sausage 160g, plain, blackpepper, herbs

Iley Marcel ! végété

Fromage St Marcelin 80g - St Marcelin cheese

Falafels végété

Frites végété

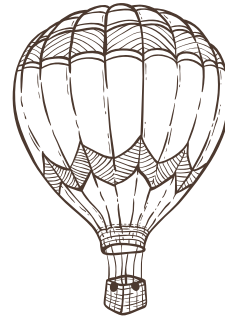
French fries

10

9

10

4



PLATS

MAIN COURSE

Bo Bùn de l'Atterro

Nouilles de riz, carottes, chou rouge, édamamé, herbes fraîches, soja, sésame, cacahuètes
VG : Nems légumes & champignons marinés / Carne : Nems porc & poulet mariné

Rice noodles, carrots, red cabbage, soy beans, fresh herbs, soy sauce, sesame, peanuts

VG:Veggie spring rolls & marinated mushrooms / Carne:porc springrolls & marinated chicken

VEGE

CARNE

17

18

BURGER ICARE avec salade & frites

Pain brioché, steak de boeuf 150g, cheddar fondu, salade, oignons, pickles, mayo pickles

Brioche bun, minced beef (150g), melted,cheddar, lettuce, onions, homemade pickels, pickled mayonnaise

SIMPLE

DOUBLE

20

25

LES RIBS avec salade & frites

Travers de porc marinés, ~500g, sauce Barbecue Porc BBQ RIBS

25

MENU PIU-PIU 12

UNIQUEMENT Jusqu'à 10 ans

Sirop

+ Cheeseburger & frites

+ Glace 1 boule

DESSERTS

Brownie

9

Panna Cotta coulis framboise

9

Gaufre WAFFLE

chocolat, caramel, myrtille, citron, sucre

5,50

GLACES ARTISANALES ICE CREAM

1 boule 3€ 2 boules 5€ 3 boules 7€

vanille, chocolat, caramel, café, rhum-raisin, chartreuse, speculos, pistache,
fraise, framboise, pêche, myrtille, mangue-passion, citron, noix de coco,
menthe-chocolat, violette, cacahuète, marron, cassis, passion-hibiscus

TOPPINGS 1€



COUPE ICARE

Glace Chartreuse, chocolat, vanille,
Crème fouettée, coulis choco-noisette.

Chartreuse, vanilla and chocolate Ice cream,
whipped cream, choco-nut syrup

8,50

Prix TTC, en euros, service compris, liste des allergènes et origine des viandes disponibles auprès de notre équipe

Share the moment
with us !



@atterrolumbin



@Latterro