






LA HALLE GOURMANDE

DE LA FONTAINE MINÉRALE

En apéro

-  St Marcellin mariné aux épices douces & pain 5€
-  Olives plurielles 4€
-  Fruits secs, cacahuètes & pois chiches 4€

Friterie

-  CORNET DE FRITE 5€
- PONTINE** 12€
Frites, chorizo, crème de camembert, ciboulette, jus de viande
-  **PONTINE VÉGÉ** 10€
Frites, tomates séchées, oignons frits
-  **FALAFELS (x6)** 10€
crème de sésame au citron confits
- ACCRAS** 10€
sauce tchatchouka de légumes
-  **PANISSE** 10€
sauces mayonnaise

Braséro

- SAUCISSE DE TOULOUSE** 10€
et frites
- RIBBS SAUCE BBQ** 14€
au bois de hêtre, jus de viande et frites
- GIGOT D'AGNEAU DE 16H ÉPICÉS** 17€
pommes mitrailles, jus et herbes fraîches
- PAVÉ DE SAUMON À LA FLAMME,** 14€
sauce vierge et riz aux petits légumes
-  **TOFU AU SOJA** 10€
gingembre, riz, fèves & tchachouka

XXL À PARTAGER
selon dispo
CÔTE DE BOEUF MARINÉ 8 €/
100 GR
Entre 800gr ET 1,6 kg , tranchée
Avec frites et légumes

Menu Enfant 10€

1/2 plat : SAUCISSE ou
POISSON ou FALAFEL
+ 1 sirop

+ 1 boule
de glace

Salades et Sandwich

-  **BURRATA** 12€
Houmous aux tomates séchés, tomates, roquettes & pesto maison
- MINI PÉNÉ** 12€
Pulpe, sauce cocktail, tomates, roquette, herbes & citron
- MAGRET DE CANARD FUMÉ** 12€
Pommes de terre, salade, tomates, vinaigrette à la moutarde
- SANDWICH PITA** 11€
Coleslaw, roquette, épinard & falafel OU nuggets

Le Sucré: Glace 1 boule : 3,50 €/2 boules : 6 €

GAUFRE sucre 4 €/GAUFRE sauce 5 €

COOKIES aux 2 chocolats 3 €