



À PARTAGER *ou pas...*

- Le tataki des demis** 14 €
Un tataki de canard fondant, sauce beurre noisette et soja.
- La mêlée** 13 €
Bol de tartinades savoureuses et ses tortillas croustillantes.
- Le Ruckamadour** 10 €
Rocamadour chaud travaillé à la truffe sur son toast brioché.
- Les ailiers croustillants** 9 €
Fingers de Poulet marinés au ponzu et croustillants à souhait avec leur mayonnaise maison.
- Terrine Maison Lepetit** 7 €
Terrine campagnarde, Pâté de canard à l'orange, Boudin aux châtaignes, Rillettes de canard, .
- Fuet** 6 €
- Planchette de fromage** 12 €
- La frite des arrières** 4 €
Frites savoureuses et croustillantes.
- La patate des avants** 4 €
Smash potatoes croustillantes et gourmandes.
- Le petit bol fraîcheur** 4 €
Bol de salade et de crudités du moment assaisonnées.

LES CLASSIQUES *du pub*

- Le Schalk Burger** 16 €
Du bon travail de boucher : une recette selon l'inspiration du chef avec son accompagnement au choix (Frites, Smash potatoes ou Bol fraîcheur).
- Le Hot Dog** 16 €
Hot dog revisité avec moutarde violette et saucisse fumée au bois de hêtre. Servi avec son accompagnement au choix (Frites, Smash potatoes ou Bol fraîcheur). Existe en version végétarienne
- Le Crunch** 18 €
Bâtonnets de poisson frits à l'encre de seiche et aux agrumes. Servis avec son accompagnement au choix (Frites, Smash potatoes ou Bol fraîcheur).
- La Barbac'** 18 €
Pièce du boucher grillée et notre fameuse sauce aux herbes. Servie avec un accompagnement au choix (Frites, Smash potatoes ou Bol fraîcheur).

LE MIDI *uniquement*

- Plat du moment** 13€
(du mercredi au vendredi)
- English Breakfast.** 16€
(samedi et dimanche)
Assiette composée d'une saucisse fumée, d'un oeuf, de beans à la tomate, de lard grillé et de légumes de saison.

LES DESSERTS *la touche sucrée*

- Dessert du moment** 7 €
En fonction de l'inspiration du chef !
- T'ailles le Chocolat toi !** 9 €
Un gâteau moelleux au chocolat avec sa mousse au chocolat et sa boule de glace.
- Le Tiramisu des Bergamasco** 8 €
Un délicieux tiramisu élégant et savoureux.
- T'as pas de chou !** 9 €
La célèbre profiterole revisitée avec un pralin gourmand et des pointes de cacao intense.



COCKTAILS

10 €

Murray 's Mule

Whisky infusé à la cardamome, Ginger beer, citron vert

Mojito

Rhum ambré, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert

Expresso Martini

Vodka, café, liqueur de café

Ice Pick

Thé glacé, triple sec, vodka, jus de citron, tranche d'orange

Le Cartouche Spritz

Apérol, Cartouche & Cravate, limonade, tranche d'orange

Le Guazzini

Gin, Saint germain, Chandelle & Conquête

APÉRITIFS

Cidre pression Demi 4€ Pinte 7€

Kir (Cerise, Myrtille, Noix, Châtaigne, Cassis) 5€

Salers 4€

Pastis de Souillac 3,5 €

Pastis vert Bellet 3,5 €

La Mentheuse 4 €

Vieille Prune de Souillac 7 €

Whisky 8 €

Rhum 8 €

BAR A GIN

SALERS

Provenance : France

Arômes : citron, poivre, gingembre et gentiane.

10 €

LE SAINT-AMANS

Provenance : France

Arômes : citron, poivre, gingembre et gentiane.

BAYAB

Provenance : Afrique du sud

Arômes : romarin, écorce de pamplemousse et d'orange et cardamome

TANQUERAY Flor de Sevilla

Provenance : Ecosse

Arômes : orange, F fleur d'oranger, coriandre

LES MOCKTAILS sans alcool

6 €

Virgin Mojito

Menthe fraîche, Sucre de canne, Citron vert, Limonade

Le Virgin Mule

Ginger beer, Limonade, Citron vert, Sirop d'hibiscus

Le petit champion

Purée de cerise, Limonade, Menthe fraîche

LES JUS FRAIS

7 €

Samoa

Jus d'orange, Menthe fraîche, Concombre

Fidji

Ananas, Coco, Citron vert, Pomme

Tonga

Carotte, Pomme, Orange, Gingembre



NOS BIÈRES *artisanales*

Demi
4€

Pinte
7€

CARTOUCHE & CRAVATE *Blonde* 4 % ALC.VOL

La bière des copains par excellence, celle des confessions et des troisièmes mi-temps... Une blonde légère et désaltérante, à l'attaque fruitée et à la finale maltée : vous ne pourrez plus vous passer de son goût unique !

CHANDELLE & CONQUÊTE *Blanche* 4 % ALC.VOL

Quand ça devient chaud, il faut savoir revenir aux fondamentaux ! Les amateurs d'un rugby classique seront conquis par cette bière rafraichissante et équilibrée aux arômes subtilement fruités.

COCOTTE & COQUARD *IPA* 6 % ALC.VOL

Jouez la carte de l'originalité avec cette bière à la finale amère et aux arômes exotiques et fruités. Son identité bien affirmée ravira les amateurs du french flair et du rugby de caractère !

CARTON & CARMEL *Ambrée* 5 % ALC.VOL

La bière des roublards, de ceux qui jouent à la limite et qui sont parfois pris la main dans le sac... Avec ses notes de caramel typique des ambrées irlandaises, elle marquera les amoureux du fighting spirit !

CADET & CHAMPION *Blonde à la cerise* 4,5 % ALC.VOL

Le remède contre les fractures du mental: une bière exaltante au véritable goût de cerise. Avec son parfum réconfortant elle va vous redonner la niaque pour croquer tous vos adversaires !

VINS

Blanc	Verre	Bouteille
Les Grin-galets - Côtes du Rhône	5 €	20 €
Les Grin Dorés - Côtes de Gascogne	5 €	20 €
Page 1 Chenin - Cahors		30 €
Domaine Christophe - Chablis		40 €
Rouge	Verre	Bouteille
Domaine Py - Corbières	5 €	20 €
Les Escots - Cahors	5 €	20 €
Castagne, Syrah - Lot		30 €
Domaine Fontavin - Vacqueyras		40 €
Georges Roy - Savigny-lés-Beaune		45 €
Rosé	Verre	Bouteille
Le Cabanon - Languedoc	5 €	
Côté Levant - Luberon		25 €
Champagne	Bouteille	
Charles Beaudouin - Blanc de Blanc		60 €

BOISSONS FRAICHES

Limonade maison 33 cl	3 €
Diabolo 33 cl	3,5 €
Thé glacé maison 33 cl	4 €
Jus de fruit Bio 25 cl	4 €
<i>Abricot, pomme ou orange</i>	
Perrier 33 cl	3,5€
Soda Limouzi 33 cl	3,5€
<i>Cola, Cola Niet, Fresh agrum, Fresh Tea</i>	
Sirop à l'eau 33 cl	2,5€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,5 €
Thé et Infusion	2,5 €
Chocolat	3,5 €