# Café — New Yorkais

B

taurant

# BIGGIE SALADS =

## Famous Caesar Salad of Chicken

Salade romaine, escalope de poulet croustillante, copeaux de parmigiano reggiano, croûtons, oignons rouges, tomate, sauce césar



Chef Salad

Salade mélangée et roquette, dés de jambon et emmental, œuf dur, tomate, féta AOP, oignons rouges, oignons verts, cerneaux de noix, croûtons, sauce ranch

## French Goat Cheese Salad

17,90€

Salade mélangée, chèvre pané, Fourme d'Ambert, ananas, oignons rouges, tomates cerise jaune et rouge, champignons de Paris, cerneaux de noix, vinaigrette balsamique



# **SPECIALITIES**

#### Chili Cheese Fries

Frites fraîches, chili corn carne, cheddar râpé, oignons verts



## Chicken Quesadillas

16,90€

Pain pita, émincé de poulet, mozzarella et cheddar râpé, poivrons, oignons caramélisés accompagnés de guacamole et sauce salsa, frites fraîches

## Veggie Lasagna

18,90€

Lasagnes aux légumes grillés, salade mélangée



## Fish & Chips

Prix nets service compris.

Croustilles de cabillaud, sauce tartare à la menthe, frites fraîches et coleslaw

## Classic Steak Tartar

Tartare de bœuf Charolais 'aux couteaux' à préparer par vos soins accompagné de frites fraîches et coleslaw

## Siva's curry

Aiguillettes de poulet marinées au curry, poivrons et courgettes, ananas, lait de coco et coriandre, riz madras aux raisins secs

## Brochette de filet de bœuf 21,90€

Pomme au four, crème et cheddar râpé, sauce au bleu



Photos non contractuelles

## THE BURGERS \_\_\_\_

Tous nos burgers sont servis accompagnés de frites fraîches, coleslaw et pickles.

## New York Café Double Burger

Bun's, deux steaks hachés, cheddar, bacon, iceberg, tomate, oignon rouge, sauce 1000 Island



#### Little Italy

17,90€

Pain flaguette aux olives et aux tomates, steak haché, mozzarella, coppa, sauce 1000 Island, tomates séchées et roquette

## Forest Burger

Bun's, délicieuse préparation de viande hachée de veau, Saint-Nectaire, pomme de terre Anna, champignons, moutarde à *l'ancienne* 

#### The Goat Cheese

Bun's, steak haché, fromage de chèvre, sauce 1000 Island, bacon, oignons caramélisés, tomate

#### Cheese Lovers

16,20€

Bun's, steak haché, emmental, cheddar, sauce ranch, iceberg, tomate, oignon rouge



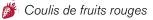
## SWEET SIDE

## Cheesecake

## with one accompaniment of your choice

*sup.* + 1,20€

confiture de lait Sauce chocolat





6,90€

## Mi-cuit au chocolat et After Eight®

#### Crème brûlée aux zestes d'orange confites

et Cointreau

5,90€

10,90€

crème anglaise

aux brisures de Daim

Tiramisu

glace vanille

7,50€

7,90€

## Café très gourmand

Mini cheesecake, pot de crème chocolat, tartare d'ananas et verrine citron meringué

Prix nets service compris.

Tarte fine aux pommes

Photos non contractuelles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# Aperitifs

Kir .12,5 cl cassis, pêche ou mûre	4,00€
Kir Royal .11 cl cassis, pêche ou mûre	7,50€
Gin Bosford .4 cl	6,00€
Vodka Zubrowka .4 cl	8,00€
Porto Sandeman .4 cl	6,00€
Martini Rosso ou Bianco .4 cl	6,00€
Rhum Blanc Bacardi Superior .4 cl	6,00€
Ricard .2 d	6,00€

# Cocktails

Riginal Mojito .7 d	7,90€
Rhum blanc, Bacardi Superior, sucre ro menthe fraîche, citron vert, Perrier	oux,
Virgin Mojito .7 d	6, <sup>20€</sup>
Perrier, sucre roux, menthe fraîche, citron vert	

# Fresh Drinks

Dr Pepper .33 cl	3,95€
Coca-Cola, Coca-Cola Light,	3,95€
Coca-Cola Zero .33 d	
Orangina .25 d	3,95€
Nestea pêche .25 d	3,95€
Jus de tomate Pampryl .25 cl	3,90€
Perrier .33 d	3,95€
Vittel .25 cl	3,50€
Tonic .25 d	3,95€
Vittel, San Pellegrino .50 cl	4,50€
Vittel, San Pellegrino .100 cl	5,50€

## Pur jus des vergers de Provence (Marcel Bio) .25 cl 5.50€ Nectar de poire Nectar d'abricot Pur jus de raisin Pur jus d'orange

## Whiskies

J&B .4 cl	6,50€
Jack Daniel's .4 cl	7,00€
Irlandais Bushmill's .4 cl	6,50€
Laguavulin 16 ans 4 d	9,00€

## Beers

The Classics	.25 cl	.50 cl	
1664 pression	4,80€	7,50€	
Grimbergen pression	4 <sup>,80€</sup>	7 <sup>,50€</sup>	
The Originals		Bouteille	
American Bud - USA .33 cl		5 <sup>,60€</sup>	
Samuel Adams - USA .33 cl		5 <sup>,60€</sup>	11 1 5
Corona - Mexique .35,5 d		5,60€	
Bière du mois 🛮 .25 cl 4.80¢	.50 c	   7 <sup>,50€</sup>	

# Wines

The Red	.12,5 cl	.18 cl	.75 cl
Chianti Borgo DOCG San Leo	3,90€	5,60€	22 <sup>,70€</sup>
Saint-Emilion Grand Cru AOC Château Magnan La Gaffelière	4,00€	7,00€	32,00€
The Rose			
Bardolino Chiaretto Doc Terre di Verona - <i>Italie</i>	3,40€	4,80€	19,10€
The White			
Gallo Family - Chardonnay Etats-Unis	4,50€	6,30€	22,00€

# Champagne

Vranken Special Brut	
Coupe .11 cl	7,00€
Bouteille .75 cl	40,00€

# Hot Drinks

Café expresso	2,80€	Café double	3,70€
Café noisette	2,85€	Café Américain	3,10€
Café crème	4,30€	Cappuccino	4,30€
Café Viennois ou Chocolat Viennois			
Thé ou Infusion			4,20€

## Digestifs

Get 31, Cognac Croizet, Calvados Groult .4 cl 7.50€