

URBEX

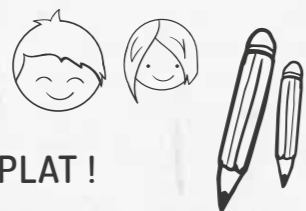
RESTAURANT

NOS TAPAS

FAÇON URBEX

TACOS AU PULLED PORK MAISON	x3 : 8,00€	x6 : 15,00€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	2 PERS :	15,00€
ASSIETTE MIXTE	2 PERS :	17,00€
GRAVLAX DE SAUMON MAISON (120 G)		9,90€
TATAKI DE BŒUF (120 G - SAUCE CRÉOLINE À LA MANGUE)		9,90€
NACHOS TOULOUSAINS	2 PERS : 6,90€	4 PERS : 12,90€
FRITES MAISON (SAUCE COCKTAIL)		4,50€
FACTORY FRIES (FRITES MAISON + SAUCE CHEDDAR À LA BIÈRE & OIGNONS FRITS)		5,50€
MOZZA STICK		6,90€
AIGUILLETES DE POULET		6,90€
PLANCHE APÉRO		15,00€
FUET (ENVIRON 150G)		6,50€
PÂTÉ À PARTAGER (90 G POUR 2 PERS.)		6,50€
PÂTÉ DE PORC NOIR DE BIGORRE (180 G)		13,90€
CAMEMBERT RÔTI	DEMI : 6,90€	ENTIER : 12,90€

LES JEUX !



AMUSE-TOI EN ATTENDANT TON PLAT !
(AU DOS DE LA FEUILLE)

NOUS AVONS UN CADEAU POUR VOUS !

1 SCANNEZ → 2 TOURNEZ LA ROUE → 3 DÉCOUVREZ votre cadeau



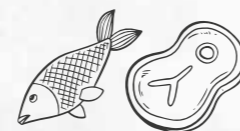
SALADES & PLATS FROIDS

TATAKI DE BŒUF SAUCE CRÉOLINE 17,90€
SAUCE À LA MANGUE ET OIGNONS, SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE
6, 7, 5

SALADE SUD-OUEST 16,50€
MESCLUN, TOMATES, NOIX, MAGRET FUMÉ, GÉSIERS PERSILLÉS, CROQUETAS, OIGNONS FRITS
1, 3, 6, 5, 11, 13

POKE BOWL SAUMON GRAVLAX 16,50€
RIZ VINAIGRÉ, CONCOMBRE, TOMATES, CHOUX ROUGE, MANGUE, SAUMON GRAVLAX MAISON, GRAINES DE SÉSAME
1, 5, 6, 7, 8, 11, 13

SALADE CAESAR 15,50€
SALADE ROMAINE, CHUNKS DE POULET FRIT, CROÛTONS, COPEAUX DE GRANA PADANO, ŒUFS DURS, SAUCE CAESAR
1, 3, 6



PLATS VIANDE & POISSON

PLATS ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON / SALADE OU GARNITURE DU MOMENT. SAUCE AU CHOIX (SUPP.) : CAJUN, POIVRE, ROQUEFORT.

ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉE 21,90€
SAUCE AU CHOIX

CÔTE DE BŒUF MATURÉE (600 g et +) 38,50€
(1 kg et +) 69,50€
POUR 1 OU 2 PERSONNES (prévoir 25 min d'attente)

MIGNON DE LOUISIANE 16,50€
FILET MIGNON DE PORC MARINÉ AUX ÉPICES CAJUN, CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE CAJUN
1, 3, 11

MAGRET DE CANARD À L'ASIATIQUE 23,90€
MAGRET DE CANARD ENTIER LAQUÉ CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE
13

BROCHETTE DU TRAPPEUR 18,90€
BROCHETTE DE SAUMON CARAMÉLISÉ À L'ÉRABLE ET CRUMBLE DE NOIX DE CAJOU
1, 2, 3, 5, 13

BEYOND MEAT

► Déclinaisons en VÉGÉTARIEN (steak végétal et tenders végétaux...)

CARTE DES ALLERGÈNES

- | | | |
|---------------|------------------|-------------|
| 1 GLUTEN | 2 ŒUF | 3 LACTOSE |
| 4 ARACHIDES | 5 FRUITS À COQUE | 6 SÉSAME |
| 7 SOJA | 8 POISSON | 9 CRUSTACÉS |
| 10 MOLLUSQUES | 11 MOUTARDE | 12 CÉLERI |
| 13 SULFITES | 14 LUPIN | |



BURGERS & SANDWICHS

SERVIS AVEC FRITES MAISON ET SALADE VERTE.

L : 1 steak (150 g). XL : 2 steaks (300 g). TAILLE : L | XL

URBEX 15,00€ | 19,00€
BUN BRIOCHÉ, SAUCE BURGER MAISON, SALADE, CONFIT D'OIGNON, CHEDDAR ROUGE, STEAK HACHÉ
1, 2, 3

CHEESY BURGER 17,50€ | 21,50€
BUN BRIOCHÉ, SAUCE BURGER MAISON, SALADE, CONFIT D'OIGNON, MOZZARELLA PANÉE, FROMAGE DU MOMENT, STEAK HACHÉ, SAUCE CHEDDAR À LA BIÈRE MAISON, OIGNONS FRITS
1, 2, 3, 11

PYRÉNÉEN 17,00€ | 21,00€
BUN BRIOCHÉ, SAUCE SAVORA, SALADE, CONFIT D'OIGNON, STEAK HACHÉ, BETHMALE, RÔSTI, BACON FUMÉ
1, 2, 3, 11

MEXICANO 16,00€ | 20,00€
BUN BRIOCHÉ, SAUCE MEXICAINE, SALADE, SAUCE SALSA, GUACAMOLE, CHEDDAR ROUGE, POULET MARINÉ, TORTILLAS DE MAÏS
1, 2, 3

HOT-DOG TOULOUSAIN XL 16,00€
PAIN BRIOCHÉ, CONFIT D'OIGNON, SALADE ICEBERG, SAUCISSE DE TOULOUSE (160G), SAUCE CHEDDAR À LA BIÈRE MAISON, SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE, OIGNONS FRITS
1, 2, 3, 11, 13

CROQ À LA TRUFFE 15,00€
PAIN DE MIE MAISON, SAUCE AU BRIE TRUFFÉ, JAMBON BLANC, PÉTALES DE FROMAGE À LA TRUFFE
1, 3

- Supp. RÔSTI : 2,00€
- Supp. BACON FUMÉ : 1,00€
- Supp. SAUCE CHEDDAR MAISON : 1,50€

MENU PETIT CHOU

11,90€

(JUSQU'À 11 ANS)

MINI BURGER URBEX
BUN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ 100 G, SAUCE BURGER MAISON, TOMATE, CHEDDAR ROUGE
OU
STEAK HACHÉ
OU
NUGGETS DE POULET
OU
NUGGETS DE POISSON

FRITES

GLACE 2 BOULES OU GLACE À L'ITALIENNE
VANILLE, FRAISE OU CHOCOLAT
OU
CRÊPE AU SUCRE OU NUTELLA

FORMULE DU MIDI

DU MARDI AU VENDREDI

HORS JOURS FÉRIÉS ET DANS LA LIMITE DES PRÉPARATIONS JOURNALIÈRES.

BOISSON + PLAT + CAFÉ DOUCEUR 15,90€
SODAS OU PELFORTH 25 CL

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 15,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19,50€

LE SOIR DU MARDI AU JEUDI 21,90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT



DESSERTS

TOUS NOS DESSERTS SONT FAIT MAISON.

BANOFFEE 6,00€
LE DESSERT AUX 10 000 CALORIES (À 2 OU 3 PRÉS)
1, 3

TIRAMISU 6,50€
UN GRAND CLASSIQUE TOUJOURS AUSSI BON
1, 2, 3

CRÈME BRULÉE FAÇON URBEX 5,50€
CAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON, POP-CORN CROQUANTS, SERVI DANS UN CÔNE CROUSTILLANT
1, 2, 3, 7

BROOKIE DE BROOKLYN 6,50€
LE MARIAGE PARFAIT D'UN BROWNIE ET D'UN COOKIE, SERVI AVEC UNE CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE MAISON
1, 2, 3, 5, 7

L'ÎLE GOURMANDE 5,50€
ÎLE NON FLOTTANTE XXL, CRÈME ANGLAISE MAISON, CAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON, POP-CORN CROQUANTS
2, 3, 5

CAFÉ OU THÉ TRÈS GOURMAND 7,50€
CAFÉ OU THÉ + SÉLECTION GOURMANDE DU MOMENT

DESSERT DU JOUR 4,00€
DEMANDEZ-NOUS !



GLACES

TOUTES NOS GLACES SONT FROIDES, MÊME EN HIVER.



DEMANDEZ LA CARTE DE NOS GLACES ARTISANALES POUR DÉCOUVRIR TOUS NOS PARFUMS ET NOS COMPOSITIONS

► PRIX SERVICE COMPRIS