



# • La carte du Bar •


## Cocktails


8,5 € // Sans alcool : 5 €

 **Planteur Martiniquais**  
4cl de Rhum Saint James, jus d'ananas, fruit de la passion et mangue, sucre de canne

 **Mojito**  
4cl de Rhum blanc Saint James, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre de canne, citron vert

 **Mojito Fruits Rouges**  
4cl de Rhum blanc Saint James, menthe fraîche, eau gazeuse, coulis de fruits rouges, citron vert

 **Sex on the Beach**  
4cl de Vodka, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon et pêche

 **Pina Colada**  
4cl de Rhum blanc Saint James, jus d'ananas et crème de noix de coco

## Softs / Eaux



**Jus de fruits Granini 25cl.....3,3 €**  
· Abricot, Banane, Fraise, Orange, Pomme, Ananas, Mangue

**San Pellegrino 50cl.....3 €**  
1l.....5 €  
**Perrier 33cl.....3 €**  
**Vittel 25cl.....2,8 €**  
50cl.....3 €  
1l.....5 €

**Bouteilles.....3,3 €**  
Pepsi Cola, Pepsi Zéro, Seven Up, Oasis Tropical, Ice Tea, Orangina, Schweppes Agrum'

**Supplément sirop.....0,3 €**  
Grenadine, Citron, Fraise, Menthe, Pomme, Pêche, Cerise, Banane



## Bières Pressions



**Brooklyn Lager (Brasserie New-Yorkaise)**  
**Grimbergen blonde**  
> 25cl.....3,9 €  
> Pinte 50cl.....7,5 €  
> Pichet 1,5l.....22 €  
**Monaco 25cl.....3,9 €**  
**Supplément Sirop ou Picon**  
> 25cl.....0,3 €  
> 50cl.....0,6 €  
> 150cl.....1,8 €

## Bières Bouteilles



**Brooklyn Defender IPA 33cl.....4,9 €**  
**Desperados 33cl.....4,9 €**  
**Grimbergen blanche 33cl.....4,9 €**

## Effervescents



**Champagne Mumm.....55 €**  
**Crémant de Bourgogne.....27 €**

## Vins

*Vin du moment  
> Vin notre ardoise*

**Mâcon Blanc 75cl.....21 €**  
> Le verre.....6 €

**Mâcon Rouge 75cl.....18 €**  
> Le verre.....6 €

**Rosé de Provence 75cl.....19 €**  
> Le verre.....6 €

## Apéritifs



**Ricard 2cl.....3,5 €**  
**Porto Rouge 6cl.....3,5 €**  
**Martini Blanc 6cl.....3,5 €**  
**Kir.....4 €**

## Alcools 4 cl



**Rhum vieux Martiniquais.....7 €**  
**Cognac.....7 €**  
**Whisky Jack Daniel's.....7 €**  
*Bourbon*  
**Whisky Jack Daniel's.....7 €**  
*Honey*  
**Get 27.....7 €**  
**Baileys.....7 €**  
**Vodka.....6 €**  
**Clan Campbell.....6 €**  
**Rhum blanc Martiniquais.....6 €**  
**Accompagnement.....1 €**  
*Soft Cola, jus, limonade*

## Boissons Chaudes

**Café expresso.....2 €**  
**Café allongé.....2 €**  
**Double expresso.....2,5 €**  
**Café décaféiné.....2 €**  
**Thé, infusion.....2,5 €**  
**Irish Coffee.....9,5 €**



# THE BIG APPLE

~ RESTAURANT ~

LE TEMPS D'UN REPAS, PLONGEZ-VOUS  
DANS L'ATMOSPHÈRE *New-Yorkaise!*



**CARTE DE FIDÉLITÉ 2€**  
VALABLE 2 ANS DANS VOTRE RESTAURANT  
ET DANS TOUS LES COMPLEXES GAMES FACTORY  
Cagnottez 5% sur la note de votre repas !



**CARTE DE FIDÉLITÉ 2€**  
VALABLE 2 ANS DANS VOTRE RESTAURANT  
ET DANS TOUS LES COMPLEXES GAMES FACTORY  
Cagnottez 5% sur la note de votre repas !



# La carte - The Big Apple



THE BIG APPLE · CARTE N°6 · ANNÉE 2024 · MARSANNAY-LA-CÔTE ..... BON APPÉTIT !

## A grignoter

Planche apéritive à partager :  
> pour 2 personnes.....11,5 €  
> pour 4 personnes.....17,9 €

**Planche The Big Apple**  
Mini corn dog, oignons rings, mac&cheese balls, ailes de poulet tex mex, guacamole, sauce crème ciboulette, sauce cocktail et coleslaw

**Planche Manhattan**  
Rosette, chorizo, comté, jambon cru, jambon blanc, cornichons, cheddar sticks, mini beurrés

Sticks cheddar ou Chili Cheesy Nuggets ou Ailes de poulet tex mex ou Croustis poulet :  
x 5.....5,5 €  
x 10.....10 €

## Les Salades

• UNE GARNITURE AU CHOIX •  
pour les grandes salades

**Salade Caesar**.....16,5 €  
**Petite**.....8 €  
Salade, poulet cuit aux épices à poulet rôti, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce césar, oeuf poché, lard grillé

**Salade Cheesyvore**.....15 €  
**Petite**.....7 €  
Salade, toasts de chèvre, sticks cheddar, toasts de bleu, radis, concombre, tomates cerises, vinaigrette moutarde/miel



## NOS SMASH BURGERS



### INVENTÉS À NEW-YORK

**DÉCOUVREZ LE SMASH BURGER :**  
Un pain moelleux, du fromage fondant et un steak écrasé à froid sur la plaque de cuisson brûlante à l'aide d'une presse. Le choc thermique va créer une croûte caramélisée croustillante alors que la viande va rester juteuse et moelleuse à l'intérieur.

• UNE GARNITURE AU CHOIX •

**Smash Double Cheese**.....14,5 €  
Pain bun, 2 steaks smashés, oignons confits, cheddar, lard grillé, sauce burger, cornichons  
> Supplément 2 steaks +3€

**Smash Spicy**.....15,9 €  
Pain bun brioché, 2 steaks smashés, chili cheesy nuggets, sauce pimentée, cheddar fondant, compotée d'oignons  
> Supplément 2 steaks +3€

**Smash New York**.....15,9 €  
Pain bun brioché, 2 steaks smashés, cheddar, oignons confits, sticks cheddar, salade, sauce cocktail, pickles d'oignons rouges  
> Supplément 2 steaks +3€

**Smash Bourguignon**.....15,9 €  
Pain bun brioché, 2 steaks smashés, oignons confits au vin rouge, lard grillé, tomates cuites, sauce épaisses  
> Supplément 2 steaks +3€

**Smash Maxi Cheesy**.....17,9 €  
Pain bun brioché, 2 steaks smashés, cheddar donuts frits, sauce au bleu, lard grillé, salade, compotée d'oignons  
> Supplément 2 steaks +3€

**Smash Black BBQ (le plus original)**.....16,9 €  
Pain bun noir, 2 steaks smashés, BBQ au whisky, oignons frits, tranche de comté, jambon cru, salade  
> Supplément 2 steaks +3€



## Les Burgers

• UNE GARNITURE AU CHOIX •

**Texas Crispy Chicken**.....15,9 €  
Pain bun aux céréales, poulets frits, tranche de comté, sauce barbecue, compotée d'oignons, salade, chili cheesy nuggets

**Pulled Pork**.....16,9 €  
Pain bun brioché, effiloché de porc à la sauce barbecue, coleslaw, oignons frits, Irish stout sauce\*

**Alaska Fish**.....18,9 €  
Pain bun brioché, steak de thon mi-cuit, tomates, oignons rouges, salade, sauce tartare

**Burger Veggie**.....15,9 €  
Pain bun aux céréales, steak végétal, galette de pomme de terre, tranche de comté, Irish stout sauce\*, oignons confits, salade

## Spécialités Américaines

• UNE GARNITURE AU CHOIX •

**Véritable Hot Dog New Yorkais**.....15,9 €  
Pain roll brioché, saucisse de boeuf, ketchup, moutarde, oignons frits  
> Supplément cheddar fondant +1€

**Bagel de saumon gravlax à l'aneth (servi froid)**.....16,9 €  
Pain Bagel aux graines, saumon en gravlax à l'aneth maison, sauce tartare, purée d'avocat, relish à la mangue et poivron, salade

**Jambalaya de Louisiane (servi en cocotte)**.....18,9 €  
Riz tomate aux épices cajun, crevettes, poulet, chorizo et saucisse fumée

## Les Poissons

• UNE GARNITURE AU CHOIX •

**Fish & chips sauce tartare**.....16,9 €

**Steak de thon mi-cuit, sauce vierge**.....19,9 €

## Les Viandes

• UNE GARNITURE AU CHOIX •

**Entrecôte grillée 300 g, sauce au choix**.....22,9 €

**Ribs de porc 600 g, sauce barbecue**.....18,9 €  
Cuits à basse température pendant 3h

**Sauce supplémentaire**.....1 €  
barbecue, échalote, pimentée, cocktail, épaisses, bleu

## Les Desserts

**Apple Pie**.....6,9 €  
Tarte aux pommes, caramel et cannelle

**Cheesecake New-Yorkais**.....6,9 €  
Coulis fruits rouges, zestes de citron vert -ou- Caramel beurre salé maison, spéculoos

**Pain perdu façon New York aux pépites de chocolat**.....6,9 €  
Glace vanille et chocolat chaud

**Brookie**.....6,9 €  
Mi cookie / Mi Brownie & crème anglaise

**Méga cookie double chocolat**.....6,9 €  
1 boule de glace au choix

**Gaufre Bubble Waffle chocolat**.....7,9 €  
Gaufre maison garnie de nutella, glace vanille, chantilly, toppings divers au chocolat

**Panna cotta aux fruits rouges**.....6,9 €  
Coulis fruits rouges

**Churros fourrés à la pâte à tartiner**.....5,9 €

**Fromage blanc**.....3,9 €  
Au choix : coulis fruits rouges, sucre, caramel beurre salé

**Café / Thé douceur**.....3 €  
1 mini dessert + café ou thé

**Café / Thé gourmand**.....6,9 €  
Assortiment de 3 minis desserts + café ou thé

• COUPES GLACÉES •

**Coupe Queens**.....6,5 €  
1 boule vanille, 1 boule caramel, caramel beurre salé, chantilly, popcorn au caramel

**Coupe Bronx**.....6,5 €  
1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis fruits rouges, chantilly, zestes de citron vert

**Coupe Staten Island**.....6,9 €  
2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, copeaux de chocolat

**Coupe Harlem**.....6,9 €  
1 boule chocolat, 1 boule praliné, brownies, sauce chocolat, chantilly

**Coupe Soho**.....7,9 €  
2 boules sorbet citron, vodka, chantilly, rondelle de citron vert

**Coupe Marsannay**.....6,5 €  
1 boule vanille, 1 boule cassis, coulis fruits rouges, pain d'épices, chantilly

**COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE COUPE DE GLACE**

1 boule.....2,5 €  
2 boules.....5 €  
3 boules.....6 €

Vanille, fraise, framboise, caramel beurre salé, straciatella, praliné, chocolat, cassis, café, citron, smarties

> Supplément chantilly.....0,8 €

> Supplément toppings.....0,8 €

> Supplément nappages.....0,8 €  
Nutella, caramel beurre salé, coulis fruits rouges, chocolat chaud

## // Menu Strike //



**1 BURGER OU 1 SMASH AU CHOIX**  
**1 BOISSON**  
**1 PARTIE DE BOWLING**  
**22,90 €**

Valable du mardi soir au vendredi midi :

Prendre le repas avant le bowling. De 19h à 22h30.

Hors jours et veilles de jours fériés

\*\*offre non valable pour l'Alaska Fish

## // Menu Express //

TOUS LES MIDIS, DU MARDI AU VENDREDI\*

FORMULE EXPRESS

Bière pression 25cl ou soft au choix

Suggestion du Chef

Fromage blanc ou café douceur

**15,90 €**

\*hors vacances scolaires et jours fériés

## // Menu Enfant //

-jusqu'à 10 ans-

Plat + Dessert + Boisson\* (+ petit cadeau)  
.....7,5 €.....

**Kid Croustis Poulet**

4 morceaux de poulet pané aux corn flakes

- ou -

**Kid Smash**

1 steak smashé, cheddar, sauce burger

- ou -

**Kid Fish**

2 bâtonnets de poisson pané

- ou -

**Kid Corn Dog**

saucisses panées en beignet

**Churros fourrés à la pâte à tartiner**

- ou -

**Demi Brookie**

- ou -

1 petite glace

\*Sirop à l'eau, Pepsi, Diabolo

## • MENU ENFANT • [enfant de -10 ans]

**Offert!\***



Tous les mardis soirs et mercredis.

\*1 adulte payant = 1 enfant offert (hors menu et pour les porteurs de la carte de fidélité)



## Garnitures

> 3€ pour une garniture supplémentaire

Frites fraîches  
Frites fraîches cheddar (+1€)  
Frites fraîches cheddar bacon (+2€)  
Potatoes de patates douces (+1€)  
Coleslaw (choux et carottes râpées, mayonnaise)

Smashed potatoes et sauce crème ciboulette (+0.5€)

\*Irish stout sauce : sauce vegan au léger goût de pomme

## Nos fournisseurs locaux

La grande majorité des plats de notre carte sont cuisinés avec des produits frais, sur place, par nos cuisiniers.

- > Les frites de la Ferme «La Sans Fonnaise» (Féney)
- > La viande de «La Petite Louissette» (Féney)
- > Notre pain : Boulangerie Louise (Perrigny-les-Dijon)

