

# LE DOCKER

## FORMULE DU MIDI SAUF LE SAMEDI

PLAT + DESSERT + CAFÉ : 19€  
PLAT DU JOUR : 14€

## ENTRÉES

<b>FRITES MAISON</b> .....	6,5
Frites double cuisson en graisse de bœuf	
<b>PLANCHE APÉRO CHARCUTERIE</b> .....	8
<b>TERRINE DE CAMPAGNE MAISON</b> .....	6
<b>TERRINE DE SAUMON MAISON</b> .....	6

## SALADES

<b>SALADE CÉSAR</b> .....	15
Salade, tomates, poulet mariné, copeaux de Parmesan, œuf dur, filet d'anchois, oignons frits et « sauce César »	

## PLATS

<b>LASAGNE DE LÉGUMES AU GORGONZOLA</b> .....	14
<b>CAMEMBERT AU CALVADOS RÔTI AU FOUR</b> .....	14
Charcuteries, pommes grenailles, salade	
<b>FISH &amp; SHIPS</b> .....	17
Filet de cabillaud en beignets, sauce tartare, salade, frites maison	
<b>ESCALOPE SAVOYARDE</b> .....	18
Gratin d'escalope de poulet, pommes de terre, crème de Reblochon	
<b>DIOT DE SAVOIE CONFIT AU VIN ROUGE</b> .....	16
Écrasé de pommes de terre à l'ail et au persil	
<b>ANDOUILLETTE GRILLÉE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE</b> .....	16
Frites maison, salade, tartare de boeuf	
<b>TARTARE CLASSIQUE</b> .....	18
Tartare classique 180gr, jaune d'œuf, oignons, câpres, cornichons, persil, frites maison et salade	
<b>BURGER DE POULET</b> .....	16
Tender de poulet, oignons, tomate, salade, guacamole	
<b>BURGER PULLED PORC</b> .....	18
Burger d'effiloché de porc 150gr, coleslaw, frites maison et salade	
<b>BURGER MONTAGNARD</b> .....	18
▶ <b>Classic</b>	
<b>▶ XXL double steak</b> .....	23
Steak haché boucher 150gr, poitrine de cochon, Reblochon, sauce crémée moutarde à l'ancienne, oignons confits, frites maison et salade	
<b>THE DOCKER BASTARD XXL</b> .....	28
3 steaks hachés boucher, Rösti, poitrine de cochon, sauce cheddar, tomate, frites maison et salade	
<b>BAVETTE D'ALOYAU</b> .....	19
Frites maison, salade, sauce gorgonzola ou échalotes	

## DESSERTS & FROMAGES

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> .....	6
<b>LA PLANCHE DE DESSERTS</b> .....	10
▶ <b>Supplément café ou thé : 1€</b>	
<b>CRÈME BRÛLÉE DU CHEF</b> .....	7
<b>PROFITEROLES AU CHOCOLAT BOULE VANILLE</b> .....	8
<b>MOUSSE CARAMEL</b> .....	6
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> .....	6,5

## MENU ENFANT

RIGUILLETES DE POULETS PANÉES • FRITES MAISON  
ou STEAK HACHÉ BOUCHER • FRITES MAISON  
1 SIROP • DESSERT

9€

## BIÈRE PRESSION

	COULEUR	STYLE	DEGRÉ	25CL	50CL	PICHET 1,5L
<b>TIGRE BOCK</b> .....	blonde	French Lager	5,5°	3,6	7	17,5
<b>ÉLÉPHANT « CARLSBERG »</b> .....	blonde	Strong Ale	7,2°	4,8	9	23
<b>BROOKLYN DEFENDER IPA</b> .....	blonde	IPA	4,5°	5	9,5	24,5
<b>NUAGE « BRASSERIE GALIBIER »</b> .....	blonde	DDH NEIPA	5,4°	5	9,5	24,5
<b>GRIMBERGEN</b> .....	blonde / saison	Abbaye		4,8	9	23
<b>GRIMBERGEN BLANCHE</b> .....	blanche	Abbaye	6°	4,8	9	23
<b>GRIMBERGEN AMBRÉE</b> .....	ambrée	Abbaye	6,5°	4,8	9	23
<b>LA BÊTE</b> .....	ambrée	Strong Ale	8°	4,8	9	23
<b>LA BÊTE ROUGE</b> .....	rouge	Fruit beer	8°	4,8	9	23
<b>GUINNESS</b> .....	noire	Stout	4,2°	4,8	9	23
<b>PANACHE / MONACO</b> .....				3,8	7,5	

Picon +1€ • Sirop +0,20€

DEMANDEZ NOTRE BIÈRE DU MOMENT

## SODA - SOFT - CHAUD

<b>JUS DE FRUITS GRANINI 25cl</b> .....	4	<b>RED BULL</b> .....	5,5
Abricot • Orange • Ananas		BADOIT ROUGE 33cl.....	
Mangue • Pomme • Fraise		4	
<b>JUS DE FRUITS GRANINI 25cl</b> .....	4,5	<b>SAN BENEDETTO 75cl</b> .....	6
Tomate		<b>GAZEUSE / PLATE</b>	
<b>COCA COLA / ZERO</b> .....	4	<b>SAN BENEDETTO 25cl</b> .....	
<b>ORANGINA, ICE TEA, LIMONADE</b> .....	4	3	
<b>SCHWEPES Tonic / Agrume</b> .....	4	<b>CAFÉ</b> .....	
<b>GINGER ALE / BEER</b> .....	5	2	
<b>TOURTEL TWIST Citron</b> .....	4,5	<b>THÉ Vert / Vert à la menthe</b> .....	
		4	
		<b>VERVEINE</b> .....	
		4	

## APÉRITIFS

<b>MARTINI BLANC OU ROUGE</b> .....	5	<b>KIR</b> .....	5,5
<b>SUZE</b> .....	5	<b>APEROL SPRITZ</b> .....	8,5
<b>RICARD</b> .....	4	<b>CAMPARI</b> .....	5

## NOTRE CAVE

### BLANC

	12,5CL	BOUTEILLE
<b>APREMONT « LES JUMELLES »</b> .....	5,5	30
Julie Portaz		
<b>CÔTES DE GASCogne « ODE À LA JOIE »</b> .....	6	34
Domaine de Joy		
<b>PAYS D'OC « CHARDONNAY »</b> .....	7,5	42
Domaine Altugnac		
<b>SANCERRE</b> .....		60
Domaine Pierre Martin		
<b>PULIGNY MONTRACHET « LES LEVRONS »</b> .....		75
Domaine Génot-Boulangier		
<b>MEURSAULT « CLOS DU CROMIN »</b> .....		75
Domaine Génot-Boulangier		

### ROUGE

	12,5CL	BOUTEILLE
<b>LE MAS DE VESSIÈRE « PAYS D'OC »</b> .....	6	34
Château de Vessière		
<b>CÔTES-DU-RHÔNE « LA PART DES VIVANTS »</b> .....	6	34
Domaine Garon		
<b>LANGUEDOC « TERRASSES DU LARZAC »</b> .....	7,5	42
Domaine de Coston		
<b>SAINT-JOSEPH « MÉRIBETS »</b> .....		42
Domaine Vallet		
<b>CÔTE-RÔTIE « LES TRIOTES »</b> .....		75
Domaine Garon		

### ROSÉ

	12,5CL	BOUTEILLE
<b>LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS</b> .....	6	34
Domaine Cellier des Chartreux • IGP du Gard		
<b>CÔTES DE PROVENCE « FLEUR »</b> .....	5,5	30
Domaine de l'Amaurigue		

### NOS BULLES

	12,5CL	BOUTEILLE
<b>MOÛT &amp; CHANDON Brut</b> .....	11	65
<b>PROSECCO TURA VINO SPUMANTE DRY</b> .....	7,5	45

La carte des vins est réalisée par notre sommelier



**-10 % À EMPORTER**

Location de tireuse à bière et vente de fût  
Plus d'info sur [www.ledocker.fr](http://www.ledocker.fr)

