

# LE DOCKER

## FORMULE DU MIDI SAUF LE SAMEDI

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

## ENTRÉES

Frites maison	6,5
Frites double cuisson en graisse de bœuf	
Planche apéro charcuterie	12
Terrine de campagne maison	6
Terrine de saumon maison	6

## SALADES

Salade César	16
Salade, tomates, poulet mariné, copeaux de Parmesan, œuf dur, croûtons de pain, oignons frits et « sauce César »	
Salade italienne	17
Salade, Burrata 100gr, jambon de Parme, tomates cerise, pesto, Parmesan	

## PLATS DEMANDEZ LES SUGGESTIONS DU JOUR

Poke bowl végétarien	17
Houmous, sticky rize, avocat, concombre, carotte, chou rouge, coriandre	
Poke bowl saumon	18
Saumon, sticky rize, avocat, concombre, carotte, chou rouge, coriandre	
Fish & ships	17
Filet de cabillaud en beignet, sauce tartare, frites maison et salade	
Carpaccio de bœuf et burrata 100g	19
Frites maison et salade	
Brochette de poulet tandoori	17
Riz basmati	
Tartare de bœuf	19
Tartare classique 180gr (jaune d'œuf, oignons, câpres, cornichons, persil), frites maison et salade	
Tartare de saumon	18
Frites maison et salade	
Burger de poulet	16
Tender de poulet, oignons, tomate, salade, guacamole	
Burger pulled pork	18
Burger d'effiloché de porc 150gr, coleslaw, frites maison et salade	
Burger egg and pepper	18
Steak haché boucher 150gr, œuf au plat, poitrine grillée, cheddar, sauce au poivre, roquette, oignons, frites maison et salade	
Classic cheese burger	18
► Classic	
► Le XXL double steak	23
Steak haché boucher 150gr, bacon, cheddar sauce barbecue, oignon rouge, frites maison et salade	
The Docker Bastard	28
3 steaks hachés boucher, rösti, poitrine de cochon, sauce cheddar, tomate, frites maison et salade	
Bavette d'aloïau	20
Frites maison et salade (sauce poivre, échalotes ou chimichurri)	
Ribs de porc caramélisé (½ kilo)	19
Frites maison et salade	
- Possibilité de remplacer les frites par une poêlée de légumes -	

## DESSERTS & FROMAGES

Assiette de fromages	6
La planche de desserts	10
► Supplément café ou thé : 1€	
Crème brûlée du chef	7
Profiteroles au chocolat boule vanille	8
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille	7
Dessert du jour	5
Glaces	DEMANDER LES GLACES DU JOUR

## MENU ENFANT

AIGUILLETES 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
Tigre Bock	blonde	French Lager	5,5°	3,6	7	17,5
Éléphant « Carlsberg »	blonde	Strong Ale	7,2°	4,8	9	23
Brooklyn Defender IPA	blonde	IPA	4,5°	5	9,5	24,5
Nuage « Brasserie Galibier »	blonde	DDH NEIPA	5,4°	5	9,5	24,5
Grimbergen	blonde / saison / blanche			4,8	9	23
1664 Blanc	blanche	blanche	5°	4	7,8	20
La Bête	ambrée	Strong Ale	8°	4,8	9	23
La Bête Rouge	rouge	Fruit beer	8°	5	9,5	23
Guinness	noire	Stout	4,2°	4,8	9	23
Panache / Monaco				3,8	7,5	

Picon +1€ • Sirop +0,20€

DEMANDEZ NOTRE BIÈRE DU MOMENT

## SODA - SOFT - CHAUD

Jus de fruits granini 25cl	4	Red Bull	5,5
Abricot • Ananas Mangue		Badoit Rouge 33cl	4
Pomme • Fraïse		San Benedetto 75cl	6
Jus de fruits granini 25cl	4,5	Gazeuse / Plate	
Tomate, orange		San Benedetto 25cl	3
Coca Cola / Zero	4	Plate	
Orangina, Ice Tea, Limonade	4	Café	2
Schweppes Tonic / Agrume	4	Thé Vert / Vert à la menthe	4
Ginger Ale / Beer	5	Verveine	4
Tourtel Twist Citron	4,5		

## APÉRITIFS

Martini Blanc ou Rouge	5	Kir	5,5
Suze	5	Aperol Spritz	8,5
Ricard	4	Campari	5

## NOTRE CAVE

BLANC	12,5CL	BOUTEILLE
Apremont « Les Jumelles »	5,5	30
Julie Portaz		
Côtes de Gascogne « Ode à la Joie »	6	34
Domaine de Joy		
Pays d'oc « Chardonnay »	7,5	42
Domaine Altugnac		
Sancerre		60
Domaine Pierre Martin		
Puligny Montrachet « Les Levrons »		75
Domaine Génot-Boulangier		
Meursault « Clos du Cromin »		75
Domaine Génot-Boulangier		

## ROUGE

	12,5CL	BOUTEILLE
Le Mas de Vessière « Pays d'oc »	6	34
Château de Vessière		
Côtes-du-Rhône « La Part des Vivants »	6	34
Domaine Garon		
Languedoc « Terrasses du Larzac »	7,5	42
Domaine de Coston		
Saint-Joseph « Méribets »		42
Domaine Vallet		
Côte-Rôtie « Les Triotes »		75
Domaine Garon		

## ROSÉ

	12,5CL	BOUTEILLE
La Nuit Tous les Chats sont Gris	6	34
Domaine Cellier des Chartreux • IGP du Gard		
Côtes de Provence « Fleur »	5,5	30
Domaine de l'Amaurigue		

## NOS BULLES

	12,5CL	BOUTEILLE
Drapier Brut	11	65
Prosecco Tura VINO SPUMANTE DRY	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)

