

BAR • PUB • RESTAURANT

**LE DOCKER**

CARTE DU MIDI

# FORMULE DU MIDI SAUF LE SAMEDI

PLAT DU JOUR + DESSERT + CAFÉ : 19€

PLAT DU JOUR : 14€

## A PARTAGER OU PAS *On ne juge pas...*

<b>PÂTE EN CROÛTE DE VOLAILLE</b> .....	8
Pâté en croûte de volaille moutarde à l' ancienne, servi avec salade fraîche	
<b>SALADE DE HOMARD (<i>Oui, on se fait plaisir</i>)</b> .....	19
Émietté de homard, tomates confites, vinaigrette aux agrumes, oignons et croûtons	
<b>SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT</b> .....	18
Poulet pané, sauce César, fromage italien, tomates confites et croûtons	
<b>BURRATA &amp; TOMATES ANCIENNES</b> .....	18
Burrata crémeuse, tomates de saison, pesto et oignons crispy	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES (<i>Le début des problèmes</i>)</b> .....	12
Sélection de charcuteries fines, accompagnée de condiments	

## LES PLATS **DEMANDEZ LES SUGGESTIONS DU JOUR**

*qui mettent tout le monde d'accord*

<b>CARPACCIO DE BOEUF À L'ITALIENNE &amp; BURRATA</b> .....	21
Fines tranches de boeuf cru, roquette, parmesan, huile d'olive citronnée, câpres, frites & salade	
<b>TARTARE DE BOEUF</b> .....	19
Boeuf coupé au couteau assaisonné minute, sauce cocktail, frites & salade	
<b>TRAVERS DE PORC DE L' AVEYRON CONFITS SAUCE JACK DANIEL'S</b> .....	22
Travers fondants nappés d'une sauce légèrement sucrée et fumée, frites & salade	
<b>FAUX-FILET DE BOEUF BLACK ANGUS MATURÉ (<i>La star de la table</i>)</b> .....	25
Au beurre maître d'hôtel Pièce grillée, tendre et savoureuse, frites & salade	
<b>BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE</b> .....	20
Bavette grillée, frites & salade Sauce au choix : échalotte, poivre, beurre maître d'hôtel	
<b>FISH &amp; CHIPS DU CHEF</b> .....	18
Cabillaud en tempura, sauce tartare, frites & salade	
<b>TORTELLI FARCIS À LA BURRATA</b> .....	19
Tortelli garnis de burrata, crème de spianata et dentelle de fromage italien	

## BURGER & STREET FOOD

<b>CHEESEBURGER CLASSIQUE <i>qui fait le job</i></b> .....	18
Steak haché (150gr), cheddar, pickles de cornichons, sauce ketchup, frites & salade	
► <b>VERSION XXL</b> .....	23
<b>EGGS &amp; PEPPER</b> .....	19
Steak haché (150gr), oeuf, oignons, sauce poivre, frites & salade	
► <b>VERSION XXL</b> .....	24
<b>FISH BURGER</b> .....	18
Filet de poisson façon fish & chips, sauce tartare, salade, frites & salade	
<b>KEBAB DE COCHON CONFIT</b> .....	19
Effiloché de cochon confit, chou, carotte, sauce blanche maison, frites & salade	

# POUR FINIR ...

## Les fromages et desserts

<b>TRIO DE FROMAGES</b> ..... 6	Sélection de fromages affinés
<b>PANNA COTTA ABRICOT ET ROMARIN</b> ..... 8	Crème légère à la vanille, coulis abricot et romarin
<b>CRÈME BRÛLÉE AU GÉNÉPI</b> ..... 8	Crème onctueuse parfumée au génépi, sucre caramélisé croquant
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> ..... 8	Coeur coulant, glace vanille et chantilly
<b>MAXI PROFITEROLE</b> ..... 8	Glace vanille et sauce chocolat
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> ..... 10	Sélection de mignardises du moment
<b>DESSERT DU JOUR</b> ..... 5	Selon l'inspiration du chef

# MENU ENFANT

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

12€

# SODA - SOFT - CHAUD

<b>JUS DE FRUITS GRANINI</b> 25cl ..... 4	ABRICOT • ANANAS MANGUE POMME • FRAISE	<b>RED BULL</b> ..... 5,5
<b>JUS DE FRUITS GRANINI</b> 25cl ..... 4,5	TOMATE, ORANGE	<b>BADOIT ROUGE</b> 33cl ..... 4
<b>COCA COLA / ZERO</b> ..... 4		<b>SAN BENEDETTO</b> 75cl ..... 6
<b>ORANGINA, ICE TEA, LIMONADE</b> ..... 4		<b>GAZEUSE / PLATE</b>
<b>SCHWEPES</b> Tonic / Agrumes ..... 4		<b>SAN BENEDETTO</b> 25cl ..... 3
<b>GINGER ALE / BEER</b> ..... 5		<b>CAFÉ</b> ..... 2
<b>TOURTEL TWIST</b> Citron ..... 4,5		<b>THÉ</b> Vert / Vert à la menthe ..... 4
		<b>VERVEINE</b> ..... 4

# BIÈRE PRESSION

	COULEUR	STYLE	DEGRÉ	25CL	50CL	1,5L
<b>TIGRE BOCK</b> .....	blonde	French Lager	5,5°	3,8	7,2	19
<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>BROOKLYN BODEGA RUN EASY</b> .....	blonde	IPA	5°	5	9,5	24,5
<b>GRIMBERGEN</b> .....	blonde / saison	Abbaye		4,8	9	23
<b>1664 BLANC</b> .....	blanche	Witbier	5°	4,3	8	21
<b>LA BÊTE</b> .....	ambrée	Strong Ale	8°	4,8	9	23
<b>LA BÊTE ROUGE</b> .....	rouge	Fruit beer	8°	5	9,5	24,5
<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

# 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 » Julie Portaz	5,5	30
CÔTES DE GASCOGNE « ODE À LA JOIE » Domaine de Joÿ	6	34
PAYS D'OC « CHARDONNAY » Domaine Altugnac	7,5	42
SANCERRE Domaine Pierre Martin		60
PULIGNY MONTRACHET « LES LEVRONS » Domaine Génot-Boulangier		75
MEURSAULT « CLOS DU CROMIN » Domaine Génot-Boulangier		75

## ROUGE

	12,5CL	BOUTEILLE
LE CAILLOU IPG Périgord	5	24
LE MAS DE VESSIÈRE « PAYS D'OC » Château de Vessière	6	34
CÔTES-DU-RHÔNE « LA PART DES VIVANTS » Domaine Garon	6	34
SAINT-JOSEPH « MÉRIBETS » Domaine Vallet		42
CÔTE-RÔTIE « LES TRIOTES » Domaine Garon		75

## ROSÉ

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

## NOS BULLES

	12,5CL	BOUTEILLE
DRAPPIER Brut	11	65
PROSECCO TURA VINO SPUMANTE DRY	7,5	45

La carte des vins est réalisée par notre sommelier

Prix et service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



# -10 % À EMPORTER

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

