



WINTER MENU 2021



FOOD CONNEXION SALAD BAR

THE FORMULES :

THE FOUR : 8,10€

1 base+ 1 sauce+ 3 ingrédients à 0,90€+ 1 ingrédients à 1,50€

THE SIX : 11,10€

: 1 base+ 1 sauce+ 3 ingrédients à 0,90€+ 3 ingrédients à 1,50€

LES BASES : mélange de salade, roquette, Quinoa blanc et rouge, spaghettis bio au quinoa ail et persil, vermicelles de riz

LES SAUCES : Sauce Caesar, Vinaigrette olive balsamique, vinaigrette au vinaigre de framboise, Sauce nem pimenté, Sauce Chimichurri huile d'avocat et citron vert, Sauce Pesto.

LES INGRÉDIENTS À 0,90€ : Tomates cerises, Concombre, légumes marinés (choux, carottes, concombre), pousses de haricots mungo, Pomme de terre, Pickles de légumes, Maïs, Courgettes grillées, œuf dur, croutons, oignon rouge, coriandre, menthe, persil plat, cacahuètes, sésame.

LES INGRÉDIENTS À 1,50 : Avocat, mangue, Asperges vertes, Parmesan, Comté, Fourme d'ambert, crottin de chavignol, feta, Fromage à raclette fumé, Jambon blanc, magret de canard fumé, Poulet mariné, saumon fumé maison, Maquereaux fumés, Haddock fumé, mélange de gésiers de canard et lardons, crevettes roses, Nem au porc

FOOD CONNEXION KID'S MENU

6,70€

1 plat au choix + 1 Kinder Surprise ou 1 boule de glace

KID'S BURGER : 2 mini burger au ketchup et cheddar, frites maison
ou

NUGGETS DE POULET MAISON FRITES MAISON

ou

JAMBON BLANC FRITES MAISON

FOOD CONNEXION SALADES

SMOKE FISH SALAD 12,90€

Mesclun, saumon fumé maison, maquereaux fumé au poivre, haddock fumé, Pomme de terre, oignon rouge, pickles de légumes, vinaigrette olive balsamique.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 13,50€

Mélange de salades, crottin de chavignol au miel et poivre du moulin, magrets de canard fumés, gésiers de canard et lardons vinaigrette au vinaigre de framboise

CAESAR AU POULET 10,50€

Mélange de salade, sauce Caesar, tomates cerise, œuf, Poulet mariné au herbes, croutons, Parmesan

CAESAR AU SAUMON FUMÉ MAISON 12,50€

Mélange de salade, sauce Caesar, tomates cerise, œuf, Saumon fumé, Avocat, croutons, Parmesan

BO BUN

Vietnamienne Food, salade, vermicelle de riz, pousses de haricot mungo, chou, concombre, carottes marinés, Nem, coriandre et menthe fraîche, cacahuètes, sauce nem pimentée

LES BO BUN SE DÉCLINENT EN 3 VERSIONS

BŒUF POÊLÉ 11,90€

POULET MARINÉ 11,90€

CREVETTES POÊLÉES 12,90€

SALADE TRES TRES GOURMANDE 14,50€

Mesclun, foie gras de canard maison sur toast, magret fumé, gésier de canard et lardons fumés, vinaigrette framboise

COBB SALAD 11,90€

Mesclun, quinoa blanc et rouge, filet de poulet, avocat, Fourme d'Ambert en dés, œuf, maïs, poitrine fumé, vinaigrette maison

GREEN SALAD 12,90€

Mesclun, Spaghettis Bio au quinoa à l'ail et au persil, avocat, asperges vertes, concombre, courgettes grillées, féta, menthe et persil plat, Sauce Chimichurri à l'huile d'avocat et citron vert

FOOD CONNEXION SANDWICHS

CLASSIC CLUB SANDWICH 11,50€

Pain de mie toasté, mayonnaise maison, poulet mariné, poitrine fumée, cheddar, tomate et salade

F.C CLUB SANDWICH 12,50€

Pain de mie toasté, mayonnaise maison, poulet mariné, mangue, salade, avocat, oignon rouge.

HEALTHY CLUB SANDWICH 12,90€

Pain de mie complet toasté, Tzatziki, salade, avocat, courgettes grillés, asperges et féta

CLUB CALIFORNIEN 12,90€

Pain de mie toasté, mayonnaise maison, Salade, poulet mariné, œuf dur, Fourme d'ambert, Poitrine fumé et Avocat

SALMON CROQUE 11,50€

Pain de campagne toasté, crème fraîche épaisse, saumon fumé maison, cheddar fondu, roquette

CROQUE MONSIEUR 8,30€

Pain de mie, crème fraîche avec une pointe de moutarde, jambon blanc, Comté

CROQUE MADAME 9,30€

Pain de mie, crème fraîche avec une pointe de moutarde, jambon blanc, Comté, œuf à la plancha

BAGEL AU SAUMON FUMÉ 9,50€

Pain Bagel, cream cheese, concombre, avocat, saumon fumé maison, roquette

SANDWICHS BAGUETTE (À EMPORTER)

LE JAMBON BEURRE 4,00€

LE JAMBON FROMAGE 4,50€

LE COMPLET JAMBON 6,00€

(salade,jambon,mayonnaise,œuf,tomate,comté)

LE COMPLET POULET 6,50€

(salade,poulet,mayonnaise,œuf,tomate,comté)

LE COMPLET SAUMON FUMÉ 7,50€

(salade,saumon fumé,mayonnaise,œuf,tomate,cheddar)

FOODCONNEXION BURGERS

JIM'S 10,90€

Bun's maison, 120 grs de bœuf haché, cheddar, oignons grillés, salade, tomate, oignon rouge, pickles, sauce Jim's

BBQ 12,90€

Bun's maison, 120 grs de bœuf haché, Comté, poitrine fumée grillée, oignons grillés, salade, tomate, oignon rouge, pickles, sauce BBQ maison

SIGNATURE 13,50€

Bun's maison, 120 grs de bœuf haché, chèvre cendré, jambon fumé, oignons grillés, salade, tomate, oignon rouge, pickles, sauce pesto vert

CALI CLASSIC 13,50€

Bun's maison, 120 grs de bœuf haché, cheddar, avocat, oignons grillés, poitrine fumée grillée, salade, tomate, oignon rouge, pickles, Hot Chipotle sauce

THE DUDE 15,90€

Bun's maison, Double steack de bœuf haché (2x 100grs), double cheddar, double poitrine fumée grillée, oignons grillés, salade, tomate, oignon rouge, pickles, sauce Jim's

BREIZH BURGER 13,90€

Bun's maison, 120 grs de bœuf haché, fromage breton, andouille de Guémenée, oignons grillés, mayonnaise moutarde à l'ancienne, salade, tomate, oignon rouge, pickles

THE FAMOUS VEGGIE 13,00€

Bun's maison, Tranche d'Ananas snackée, Chèvre cendré, légumes grillées, roquette, tomate, oignon rouge, sauce mayonnaise maison

THE FISH STICK 13,90€

Bun's maison, poisson pané maison, avocat grillé, cheddar, mayonnaise maison sauce Sriracha sauce huîtres et jus de citron, roquette, oignon rouge

THE SWEETCHICKEN 13,90€

Bun's maison, Filet de poulet pané, Camembert au miel, sauce tomate, oignons grillés, Salade, tomate, oignon rouge et Pickles

GARE AU GORILLE 13,90€

Bun's maison, 120 grs de bœuf haché, Fourme d'Ambert, galette de pomme de terre, mayonnaise au Porto Ruby, salade, tomates, oignon rouge, pickles

THE BIG CHEEZY 14,90€

Bun's maison, 180 grs de bœuf haché, fromage à raclette fumé, jambon cru, pomme de terre vapeur, mayonnaise à la moutarde Savora, salade, tomates, oignon rouge, pickles

*TOUS NOS BURGERS SONT ENTIÈREMENT FAITS MAISON, PAIN, SAUCE, VIANDE HACHÉ
SUR PLACE 100% FRANCAISE ET SERVIS AVEC DES
FRITES MAISON CUITES À LA BELGE*

FOOD CONNEXION MAINCOURSES

POULET A L'ANANAS 12,90€

Emincé de poulet, trio de poivrons, dés d'Ananas frais, sauce Hoisin , riz basmati

LA MILANAISE 12,20€

Filet de Poulet pané à l'Anglaise, quartier de citron, servi avec des frites maison

NOUILLES CHINOISES SAUTÉES AUX CREVETTES ET LÉGUMES 12,90€

Crevettes sautées à l'ail, gingembre et poivrons, nouilles chinoises et soja

FISH AND CHIPS 12,90€

Filet de poisson blanc frit dans une pâte à beignet accompagné d'une sauce tartare maison, quartier de citron et frites maison.

STEAK HACHÉ ŒUF À CHEVAL 11,50€

200 grs de viande de bœuf haché, coiffée d'un œuf à la plancha, servi avec frites maison.

LE SAUMON TERYAKI MI-CUIT 14,90€

Dos de saumon mariné et mi-cuit dans une sauce Téryaki , riz basmati, carottes râpée et avocat

LA PIÈCE DU BOUCHER 12,90€

Taillé dans le cœur de Rumsteak, 180 grs de bœuf français grillé, sauces aux poivres ou Fourme d'Ambert, frites.

FOOD CONNEXION TARTARES

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 12,50€

180 grs de bœuf cru haché minute au couteau ou haché à la machine, mélangé avec une délicieuse sauce tartare maison

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE CÉSAR 12,50€

180 grs de bœuf cru haché minute au couteau ou haché à la machine, mélangé avec une délicieuse sauce tartare maison, et snacké à la plancha Aller-Retour

THE CHEEZY WINTER TARTARE 13,00€

180 grs de bœuf cru haché minute au couteau ou haché à la machine, fromage à raclette fumé et Reblochon, jambon cru , mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

ASIAN TARTARE 13,00€

180 grs de bœuf cru haché minute au couteau ou haché à la machine, vinaigre de riz, sauce soja, gingembre frais, graines de sésame, citronnelle, coriandre fraîche, poivre, huile de noix

Food ConneXion Drinks

Les Vins

Les Animals (on est bon en vin pas en orthographe)

AOC du Lubéron Blanc « OURS BLANC »	Le verre de 12cl :2,50€
AOC du Lubéron Rosé « ELEPHANT ROSE »	Le pichet de 25 cl : 4,50€
AOC du Ventoux Rouge « FOURMI ROUGE »	Le pichet de 50cl :8,50€
Le pichet de 1L :16€	

Les Pressions

Pelforth 25cl 2,50€	33cl 3,50€	50cl 5€
Affigem 25cl 3,50€	33cl 4,60€	50cl 7€
Affigem Fruits Rouges 25cl 3,50€	33cl 4,60€	50cl 7€
Edelweiss Blanche 25cl 3,50€	33cl 4,60€	50cl 7€
Panaché 25cl 2,50€	Monaco 25cl 3€	Twist 25cl 2,60€
Picon Bière 25cl 3,50€		

Bières Bouteilles et Alcools

NAO (Bière artisanale Brassée en L.Atlantisue)

- L'Origin'ale 33cl. 4,50€
- La White IPA 33cl 4,50€
- La Blonde. 33cl. 4,50€
- L'ambrée 33cl. 4,50€

Kir cassis, mûre ou Pêche Vin blanc ou Breton 3€

Ricard, Martini rouge ou blanc 3€

Whisky Jameson 5cl ou Whisky Coca 6€ Whisky Campbell 5cl. 5€

Planteur 5,50€ Mojito. 6€

LES SOFTS

Coca Cola , Coca Cola Zero, Cherry Coke 33cl 2,50€

Schweppes Tonic, Schweeps Agrumes 33cl 2,50€

Ice Tea ,Oasis Tropical, Oasis Pomme Cassis Framboise, Tropicoco 33cl 2,50€

Pulco Citron, Orangina, Fanta Orange ou Citron 33cl 2,50€

Perrier 33cl 2,50€ Perrier tranche ou sirop 2,60€

Diabolo 2,20€

(fraise , menthe, citron jaune, pêche-abricot, grenadine, pamplemousse rose)

Sirop à l'eau 1,50€

(fraise , menthe, citron jaune, pêche-abricot, grenadine, pamplemousse rose)

Eau plate 50cl 2€ Eau pétillante 50cl 2€

Hot Drinks

Café 1,40€

Café crème 2,50€ Décaféiné 1,50€

Café ou Chocolat Viennois 3€

Café Allongé 1,40€ Café noisette 1,50€ Chocolat 2€

Double café 2,60€ Cappuccino 2,50€

Thé Kusmi Tea 2,50€ (voir notre sélection)

Carte des glaces Parfums

Vanille Bourbon, Chocolat Noir, Chocolat au Lait, Chocolat Blanc, Caramel au sel de guérande, Café IGP, Pistache, Menthe et copeaux de chocolat, Stracciatella, Pâte à Tartiner, Barbe à papa, Yaourt de St Malo, Noix de Coco, Fraise Senga, Mangue, Citron de Sicile, Passion, Ananas

1 Boule : 2,10€ 2 Boules : 3,80€ 3 Boules : 5,80€

Les petits plus : Chantilly, coulis de fruits rouges, chocolat chaud, caramel au beurre salé Supplément : 0,50€

Chocolat Liégeois 5,50 €

2 boules de chocolat, coulis de chocolat maison, chantilly

Café liégeois 5,50€

2 boules de café, café expresso, chantilly

Dame blanche 5,50€

2 boules de vanille, coulis de chocolat maison, chantilly

Bahamas 6,50€

1 boule de Mangue, 1 boule d'Ananas, 1 boule de Passion, coulis de fruits rouges, chantilly

Banana Split 6,50€

1 boule de vanille, 1 boule de fraise, 1 boule de chocolat, coulis de chocolat maison, banane fraîche, chantilly

Le Colonel 6,50€

2 Boules Citron, Vodka et Quartier de citron vert