OUVERT du LUNDI au SAMEDI

L'Avenue Gourmande

LES CARTES DE NOS ÉTABLISSEMENTS

SERVICE UNIQUEMENT AU COMPTOIR POUR TOUS LES POINTS DE VENTE
MERCI DE VOUS RAPPROCHER DE NOS EQUIPIERS

3B – Bières – Burgers – Bocaux – Cave + Bar + Resto

BAR À BIÈRES, BURGERS, VIANDES GRILLÉES, TAPAS

Buffet & Cie – Since 2023 – Cuisine Maison

BUFFET À VOLONTÉ

Maison Lemetayer – Traiteur depuis 1973

TRAITEUR SUR PLACE OU À EMPORTER

pour tous vos repas de groupe, séminaires, anniversaires, consultez-nous !



BIERES

		25cl	50cl
GUINNESS	4,2° STOUT	4,90€	8,90€
BIERE DU NORD	4,8° BLONDE	3,30€	5,90€
CHAUSEY LA CALE	4,8° BLONDE	3,70€	6,60€
CHAUSEY P DE L'ENFER	8,0° TRIPLE	4,80€	8,60€
COQ HARDI	5,4° BLONDE	3,70€	6,60€
PAIX DIEU	10° TRIPLE	5,50€	9,90€
DELIRIUM RED	8,0° ROUGE	4,40€	7,90€
KASTEEL	8,0° ROUGE	4,60€	8,30€
SUPER 8 BLANCHE	5,1° BLANCHE	4,20€	7,60€
CASTOR IPA	6,0° IPA	4,90€	8,90€

+ 5 bières éphémères
voir offre du moment située sur le tableau bières pression

COCKTAILS

*sans alcool

Tinto de Verano con Limon 4,50€
Vin rouge espagnol rioja, casera

Mojito beer 5,40€
Bière blonde, sirop de mojito, menthe

Croft Twist 6,40€
Vin pétillant aux notes agrumes et menthe

Spritz 6,40€
Apérol, prosecco, eau pétillante

Virgin planteur* 4,50€
Sirop de rhum sans alcool, jus multifruits

Virgin Mojito* 4,50€
Sirop de mojito, menthe, citron vert, limonade

Pink Panther* 4,50€
Jus de goyave, jus d'ananas, sirop de noix de coco, grenadine

Virgin Colada* 4,50€
Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de noix de coco

SANS ALCOOL

Café	1,80€	Sirop à l'eau	1,80€
Double	3,10€	Limonade	3.30€
Café crème	1,90€	Diabolo	3,60€
Chocolat	3,10€	Soda	3,60€
Thé	3,10€	Badoit rouge	2,70€
Bière 0%	3,90€	½ Evian	3,00€

CARTE DES VINS

Rouges	Verre	Btle
Garguantuavis Pinot Noir IGP pays d'oc	3,90€	19,90€
Les Cranilles AOP Côtesdu Rhône	4,80€	24,90€
Domaine du Vieux Bourg Aoc Saumur Champigny	4,40€	22,90€
Domaine Lafond Roc Épine AOC Lirac	5,40€	27,90€
Montelciégo Vin espagnol D.O Ca. Rioja	3,90€	19,90€
Jaros Vin espagnol Ribera del Duero	7,20€	36,90€
Blancs		
UBY n°3 IGP Côtes de Gascogne	3,50€	17,00€
UBY n°4 IGP Côtes de Gascogne	3,60€	18,00€
Authenticus Chardonnay IGP du Val de Loire	3,90€	19,90€
La croix des pins Sauvignon AOC Touraine	3,90€	19,90€
Domaine Tariquets IGP côtes de Gascogne	3,90€	19,90€
Domaine Laroche AOC Chablis	6,50€	24,50€
En Travertin AOP Pouilly Fumé	7,80€	36,90€
Rosés		
Après Plage IGP du Var	3,50€	17,00€
Domaine Cady Cabernet Vin de pays Anjou	3,90€	19,90€
Le pas du moine AOC Côte de Provence	5,50€	27,00€
Bulles		
Prosecco Corvezzo extra dry Italie	5,90€	29,90€
Bouvet Blanc Brut ou Rosé Brut AOP Saumur	4,80€	24,90€
MDVIII AOC Brut Blanc Crémant de Loire	5,20€	30,90€
Champagne Jacquart Brut	37,5cl 27,90€	75cl 49,90€

PLANCHES & TAPAS

Saucisson (au choix...)			5,00€
Panier de frites	petit 4,00€	grand	6,00€
Bâtonnets de mozzarella panés			6,50€
Tenders de poulet			6,50€
Guacamole et tortillas			6,50€
Planche Tropique (accras et crevettes panés et rillettes de poissons			14,50€
Planche Comptoir (fromages charcuteries...)			19,90€
Planche Piazza(spécialités italiennes)			21,90€
Planche Crèmerie(fromages)			21,90€
Planche Bodega(spécialités espagnoles)			21,90€
Planche Rivage(crevettes et poissons fumés et marinés)			21,90€



Du lundi au vendredi, hors fériés

Formule midi à 13,80€

PLAT* + DESSERT

Jusqu'à 12 ans

Menu enfant

Steak haché ou Poulet pané, Frites, Mousse au Chocolat

BURGERS

Steak haché (vbf) ou Poulet pané

Cheese*
Cheddar, tomates, salade, cornichons, sauce burger 3B, frites — 12,60€

Bacon*
Cheddar, bacon, oignons confits, salade, tomates, sauce barbecue, frites — 12,90€

Biquette
Fromage de chèvre, tomates confîtes, salade, sauce burger du 3B, frites — 13,50€

Normand
Camembert, oignons confits, , lard fumé, tomates, salade, sauce moutarde, frites — 13,50€

L'espagnol
Manchego (fromage espagnol de brebis), chorizo, sauce burger du 3B, oignons confits, salade, tomates, frites — 14,50€

Savoyard
Reblochon, oignons confits, lard fumé, tomates, salade, sauce burger 3B, frites — 14,50€

Toutes nos burgers sont disponibles avec une galette végétarienne

GRILL

Entrecôte 270gr env. — 19,80€
Entrecôte de bœuf (VBF), béarnaise, frites et salade

Steak à cheval — 12,90€
Steak haché de boeuf (VBF), œuf, bacon, frites et salade

Fish and chips* — 12,90€
Filet de cabillaud pané frit, sauce tartare, frites et salade

Tenders de poulet et frites* — 9,90€
Filet de poulet pané, frites sauce sweet chili,

Hot dog* — 9,90€
Saucisse, oignons crispy, cheddar, ketchup, US mustard, frites

SALADES

César* — 12,90€
Salade, poulet, tomates, parmesan, sauce césar, croutons

Chèvre-miel* — 12,90€
Salade, tomates, oignons rouges, chèvre chaud toasté, noix, miel

Serrano — 12,90€
Salade, tomates confites, emmental, noix, jambon fumé Serrano, sauce basilique

DESSERTS

Brownie chocolat ou Cookie ou Muffin chocolat ou Donut chocolat — 3,00€

Mousse chocolat ou Citron meringué ou Tiramisu café — 3,90€

Glace / Sorbet: caramel ou chocolat ou fraise ou vanille ou citron ou mangue — 3,90€



Je règle mon repas, je m'installe et je me sers - Le débarrassage est assuré par nos équipiers

15,60€ **le midi**, en semaine *(lundi au vendredi)*

19,80€ **le soir**, en semaine *(lundi au jeudi)*

21,90€ **le week-end** *(vendredi soir & samedi)* **et les jours fériés**

BAR À SALADE

compris dans la formule

Créez votre propre salade avec notre bar à salade, garni d'une variété de légumes frais, d'accompagnements et de vinaigrettes maison. Laissez libre cours à votre créativité.

BUFFET D'ENTRÉES

compris dans la formule

Notre buffet d'entrées vous propose une sélection de hors-d'œuvre, de charcuteries et de salades composées.

BUFFET DE PLATS CHAUDS

compris dans la formule

Une sélection de plats chauds préparés par nos chefs.
De la cuisine traditionnelle aux créations contemporaines fait maison.

BUFFET DE DESSERTS

compris dans la formule

Succombez à la tentation sucrée avec notre collection de desserts. Des pâtisseries aux fruits frais, gâteaux variés, mousses et entremets.

Menu enfant

(-12 ans) **8,00€**

Groupes, anniversaires...
n'hésitez pas à demander à
nos équipiers.

BOISSONS

Café	1,80€
Vin en carafe 25cl	3,00€
Bière blonde 25cl	3.30€
Cidre brut 75cl	8,90€
Soda	3,60€



FORMULE

Tarte salée au choix + boisson + dessert — **7,90€** (+ 1€ de consigne)

SALADES COMPOSEES

Piémontaise	14€/kg
Antillaise	14€/kg
Du soleil	14€/kg
Du pêcheur	14€/kg
Bagatelle	14€/kg

PLATS CHAUDS

	Prix à la part
Lasagnes	5,95€
Filet mignon de porc*	8,90€
Pavé de saumon*	9,90€
Jambon au cidre*	7,80€

(*avec accompagnement au choix)

et encore plus de choix en vitrine !

PART DE TARTE

Quiche lorraine	3,90€
Légumes	3,90€
Saumon légumes	3,90€
Poulet et carottes	3,90€
Thon	3,90€
Saumon et épinard	3,90€
Pomme boudin noir	3,90€

PLANCHES APERO

Planche Tradition	19,90€
Planche Italienne	22,90€
Planche Mer	25,90€
Planche Ibérique	24,90€

fromages et charcuteries à la découpe



Commandez au comptoir de l'établissement de votre choix et installez où vous voulez

au fond de L'Avenue Gourmande

Burgers | Salades | Viandes grillées | Tapas | Bar / Café



Lun, Mar, Mer, Jeu: 10h00-23h30 Ven, Sam: 10h00-01h00 Dim: fermé

au centre de L'Avenue Gourmande

Buffet d'entrées | Bar à salade | Buffet de plats chauds | Buffet de desserts



Lun, Mar, Mer, Jeu: 12h00–14h00 / 19h00–21h30 Ven, Sam: 12h00–14h00 / 19h00–22h30 Dim: fermé

à l'entrée de L'Avenue Gourmande

Salades composées | Plats variés | Charcuteries et Fromages à la découpe



Lun, Mar, Mer, Jeu, Ven, Sam: 10h00-19h00 Dim: fermé

pour tous vos repas de groupe, séminaires, anniversaires, consultez-nous !