



## Lillois

Boeuf haché, sauce LAB maison, Maroilles AOP

## Classic Cheddar

Boeuf haché, mayo cocktail maison, Cheddar fumé AOP

## Classic Truffé

Boeuf haché, mayo truffé maison, Gouda truffé AOP

## Cap

Poulet grillé, sauce ciboulette maison, avocat, Morbier AOP

## Irlandais

Boeuf haché, mayo cocktail maison, carotte, chou, Cheddar fumé AOP

## Veget

Transformez n'importe quel burger avec notre steak de falafel



## Frite

3.5

## Frite patate douce

4.5

## Frite du Chef

6.5

## Fromage Fondu

2



11

## Lardons fumés

11

## Double steak

13

## Fromage

12

## Sauces

( mayo, ketchup, ciboulette, sauce au lard )

12

## Desserts

( voir suggestions du jour )



2

4.5

2

1



# L'after <sup>15</sup> Work

x4 Falafels

+ x4 Tenders

x4 Nuggets +

2 sauces maison



18h30-20h



# UNIQUEMENT LE MIDI

## LES SANDWICHS

A consulter en vitrine

## LES PLATS

**17<sup>€</sup><sub>,00</sub>**

La planche de Carpaccio Holstein (120g)...  
et ses croquettes de pomme de terre \*

## CROQUETTES <sup>16G</sup>

**4<sup>€</sup><sub>,00</sub>** les 5  
croquettes

\* Tomates séchées - Mozzarella \* Chorizo  
\* 4 Fromages \* Bière Karmeliet \*  
\* Pomme de terre \* Saumon \*  
\* Légumes oubliés \*

# LE MIDI & LE SOIR

## PERSONNALISE TA PLANCHE

AVEC 3 INGRÉDIENTS MINIMUM PAR PLANCHE



### CHARCUTERIES

Mortadelle Pistache.....	3€
Saveur agréable et douce	
Blanc de Poulet rôti.....	3€
Aromatique en bouche avec le parfum de rôti	
Ventricina.....	3€
Du poivre, paprika, piment et des graines de fenouil	
Saucisson sec.....	3€
Produit de pure tradition Rhône-Alpes	
Rosette Campagnarde .....	3€
Séchage naturel et arômes de sous-bois	
Pastrami de veau .....	4€
Mélange d'herbes, ail et épices	
Filettuccio .....	4€
Fine couche de gras qui embrasse l'arôme fumé	
Napoli.....	4€
Un parfum épicé ressort des grains de poivre noir	
Jambon cuit aux herbes.....	4€
La fraîcheur des herbes de Provence	
Scudetto.....	4€
L'un des saucissons les plus légers	
Jambon de Parme 24 mois .....	5€
Long affinage, qui donne des arômes intenses	
Jambon ibérique Mangalica.....	5€
Saveur délicate et nuances de fruits secs	
Carpaccio de boeuf mûré.....	5€
Coeur de faux-filet Holstein fumé à froid	
Magret de canard séché.....	5€
Aromatisé au piment d'Espelette	
Terrine de canard.....	5€
Aux petits légumes	

### FROMAGES

Feta Grecque AOP kourellas* .....	3€
A base de lait de chèvre et brebis	
Tomme de Savoie.....	3€
Texture semi-ferme et goût doux et fruité	
Rocamadour .....	3€
Crèmeux et fondant et une croûte naturelle et fleurie	
Gouda Villa Nella.....	3€
Originaire des Pays-Bas, apprécié pour sa saveur	
Pavé du Nord demi-vieux* .....	3€
Affinage de 6 mois qui lui donne un goût plus prononcé	
Idiazabal.....	4€
Au lait de brebis et à la croûte fumée	
Cheddar Old Irish Porter* .....	4€
L'authenticité d'un cheddar avec l'arôme de la bière	
Brie de Meaux.....	4€
Arômes subtils de champignons et de noisettes	
Maroilles fermier AOP .....	4€
Le prince des fromages du Nord et de Thiérache	
Chèvre au vin rouge.....	4€
Fromage fermier affiné au vin rouge	
Tête de moine.....	5€
L'originalité d'un fromage en forme de fleur	
Blue Shropshire* .....	5€
Légèrement crémeux et riche en goût	
Comté 18-24 mois .....	5€
18 mois d'affinage pour un goût plus prononcé	
Pecorino maturo Sardo* .....	5€
Fromage italien, au goût légèrement salin	
Mozzarella di Bufala.....	5€
La princesse des fromages Italiens	

\*Fromages au lait pasteurisé ou thermisé

### CROQUETTES 16G

**4€**  
4,00 les 5 croquettes

- \* Tomates séchées-Mozzarella \* Chorizo \*
- \* Bière Karmeliet \* 4 Fromages\*
- \* Pomme de terre \* Saumon \*
- \* Légumes oubliés \*

### ACCOMPAGNEMENTS ♦ 2,00 €

- Gressins • Toast cheese •
- Olives vertes • Olives Kalamata
- Mézè d'olives • Cornichons
- Mézè de poivrons
- Cacahuètes • Houmous •
- Caviar d'aubergines • Tomates cerise



# LES DESSERTS

## MIDI & SOIR

### LES LAITIERS

- Petit pot de crème chocolat 100g..... **2€<sub>,50</sub>**
- Petit pot de crème pistache 100g.....
- Yaourt aux fruits 125g..... **1€<sub>,20</sub>**
- Riz au lait à l'ancienne 125g..... **3€<sub>,00</sub>**

### LE SUCRÉ

BY SUGARITA

Cookie .....

- Choco - Caramel **3€<sub>,40</sub>**
- Choco blanc - Macadamia **3€<sub>,60</sub>**
- Cacahuète - Choco blanc **3€<sub>,60</sub>**
- Brownie ..... **3€<sub>,20</sub>**
- Marbré au chocolat ..... **2€<sub>,60</sub>**
- La mignardise..... **2€<sub>,00</sub>**

 **CLICK & COLLECT** 

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX !



@planplanrestaurant

LAISSEZ-NOUS UN AVIS !



# PIZZE



## MARGHERITA DI BUFFALA **14,00€**

Sauce tomate, mozzarella di buffala,  
olives , origan.

## REGINA **15,50€**

Sauce tomate, mozzarella,  
jambon cuit, champignons.

## CALABRESE **14,50€**

Sauce tomate, mozzarella,  
spianata piquante.

## PARMA **16,50€**

Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme,  
roquette, crème de vinaigre balsamique,  
copeaux de Parmesan.

## GIARDINO **13,80€**

Sauce tomate, mozzarella,  
légumes du moment, olives, roquette.

## TUTTO FUMO **15,50€**

mozzarella, burrata fumée, fromage fumé,  
tomates cerises confites, roquette, speck.

## POMODORA **13,80€**

Sauce tomate, mozzarella, panaché  
de tomates confites, basilic frais, oignons rouges.

## FORMAGGIO **14,80€**

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola,  
fromage de chèvre.

## TARTUFATA **17,50€**

crème fraîche, mozzarella, speck,  
roquette ,burrata truffée, huile de truffe.

## CHÈVRE-MIEL **15,50€**

Crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre,  
oignons rouge, roquette, miel, noix.

## TARTIFLETTE **15,50€**

Crème fraîche, mozzarella, oignons,  
pomme de terre au four  
fromage à tartiflette, coppa.

## BASILICO **13,80€**

Crème de basilic frais, mozzarella,  
tomates cerises, poivrons, oignons, roquette.

SUPPLÉMENT : Fromage: **3€** - Burratta: **3,50€** - Légumes: **3,00€** - Viandes et charcuterie: **3,80€**

# PIZZA SIGNATURE

Selon l'humeur  
de la Cheffe