

100% MAISON 100% PLAISIR

CALLAHAN PUB & BRASSERIE



ASSIETTES À PARTAGER

- Préfou** 6,99 €
Délicieux pain garni de beurre, ail et persil.
- Arancini** 7,99 €
Risotto aux légumes, agrémenté de Grana Padano AOP, façonné en boules croustillantes.
- Assiette fromagère** 9,99 €
Morbier, dés de Comté et Cancoillotte.
- Beignets de poulet** 9,99 €
Tempura de poulet accompagnée d'une sauce rémoulade.
- Cochonnaille** 10,99 €
Assortiment de charcuterie.
- Foie gras mi-cuit du Chef** 14,99 €
Accompagné d'un chutney de fruit de saison.
- Mix tapas** 15,99 €
Assortiment de nos différentes assiettes à partager.

NOTRE
BEST-SELLER!

10,90 €

Du lundi au vendredi

PLAT DU JOUR

uniquement le midi

Commandez-le vite avant qu'il n'y en ait plus !
Quantité limitée



NE MANQUEZ PLUS
NOS ACTUS!

SALADES



- Bisontine** 13,99 €
Salade, saucisse de Morteau, Comté, pomme de terre, le tout relevé par une vinaigrette balsamique.
- César** 14,99 €
Salade, poulet en tempura, croûtons, Grana Padano AOP, le tout nappé d'une sauce rémoulade.
- Sicilienne** 15,99 €
Salade, arancini, mozzarella, jambon cru, le tout relevé par une vinaigrette balsamique.



LES PLATS DE BRASSERIE

- Poutine du Chef** 14,99 €
Effiloché de porc, oignons frits, cheddar, frites et jus de viande saveur barbecue.
- Risotto aux légumes** 15,99 €
Risotto crémeux agrémenté de légumes du moment, relevé d'herbes fraîches et de Comté.
- Lasagnes au Morbier** 17,99 €
Plat alterné de couches de pâtes, lardons, oignons confits et Morbier gratiné au four. Servi avec salade.
- Munster rôti** 18,99 €
Fromage rôti au four, fondant à cœur avec une croûte dorée, accompagné d'une pomme de terre, saucisse de Morteau et salade.
- Suprême de poulet au Vin Jaune** 18,99 €
Pièce tendre et juteuse, rôtie au four. Servie avec une pomme de terre smashée et butternut rôtie, nappées d'une crème de Vin Jaune.
- Souris d'agneau** 24,99 €
Pièce confite au thym et à l'ail. Servie avec des pâtes.
- Fish & chips** 16,99 €
Filet de poisson blanc cuit dans une pâte à beignet à base de bière. Servi avec une sauce gribiche, frites et salade.
- Friture de poisson** 21,99 €
Morceaux de poisson blanc de mer frits sur place. Servis avec une sauce rémoulade, frites et salade.
- Filet de Saint-Pierre** 22,99 €
Filet de poisson rôti agrémenté d'une crème d'échalotes légèrement citronnée. Servi avec riz et légumes du moment.



LE COIN DU BOUCHER

- Steak à cheval** 13,99 €
Environ 120 g avec un œuf au plat. Servi avec frites et sauce échalote.
- Andouillette véritable de Troyes** 15,99 €
Environ 160 g. Servie avec frites, salade et sauce moutarde.
- Brochette de bœuf** 16,99 €
Environ 180 g. Morceaux de hampe. Servi avec frites et sauce poivre.
- Tartare de bœuf au couteau** 17,99 €
Bœuf finement coupé et assaisonné à la minute avec cornichons, câpres, ciboulette, et pesto de persil. Servi avec un jaune d'œuf sur le dessus et accompagné de frites.
- Bavette d'aloïau sauce échalote** 18,99 €
Environ 200 g. Pièce de viande tendre et juteuse. Servie avec frites et sauce échalote.
- Entrecôte de bœuf** 21,99 €
Environ 220 g. Pièce tendre et savoureuse, offrant une viande pleine de goût. Servie avec frites et sauce poivre.



BURGERS GOURMANDS



Tous nos burgers sont accompagnés de frites.
M : un steak | L : deux steaks

Possible d'avoir une galette végétale du Chef à la place du steak de bœuf.

- Comtois** M 16,99 € | L 20,99 €
Buns, steak haché de bœuf, confit d'oignons et sauce blanche au Comté.
 - Bacon** M 18,99 € | L 22,99 €
Buns, steak haché de bœuf, confit d'oignons, poitrine grillée et sauce barbecue.
 - Chicken** M 18,99 € | L 22,99 €
Buns, poulet grillé, oignons frits, cheddar et guacamole.
 - Morilles** M 20,99 € | L 24,99 €
Buns, steak haché de bœuf, confit d'oignons, Comté et sauce morilles chaude.
- Votre viande, votre cuisson**
Indiquez-nous votre préférence de cuisson : bleu, saignant, bien cuit ou smashé !

DESSERTS



- Crème caramel** 5,99 €
Dessert classique et réconfortant, à la texture onctueuse et au caramel fondant.
- Crème brûlée noisette** 6,99 €
Crème parfumée aux noisettes torréfiées servie avec une croûte caramélisée et croustillante sur le dessus.
- Macaron citron** 6,99 €
Gâteau à l'amande moelleux, garni d'une crème onctueuse citronnée.
- Tiramisu au spéculoos** 6,99 €
Un dessert classique revisité avec des brisures de spéculoos, une crème mascarpone onctueuse et une touche de café. Un régal frais et léger pour terminer votre repas en beauté.
- Café gourmand** 7,99 €
Tiramisu, macaron, profiterole et crème brûlée.
- Dôme vanille et pécan** 7,99 €
Dessert alliant la générosité de la vanille, le croquant de la noix de pécan et l'onctuosité d'un caramel au beurre salé.
- Tarte Tatin** 7,99 €
Tarte renversée aux pommes caramélisées sur une pâte croustillante et dorée. Servie tiède avec une boule de glace vanille.

Cœur coulant chocolat au lait 8,99 €
Gâteau au chocolat avec un cœur coulant de chocolat au lait, servi avec une boule de glace vanille.

CRÊPES

- Sucre ou chantilly** 4,99 €
- Chocolat ou caramel** 5,99 €
- Callahan** 6,99 €
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly et amandes effilées.
- Suzette** 7,99 €
Flambée au Grand Marnier et accompagnée de chantilly.

EN SUPPLÉMENT

- Garniture** 4,00 €
Frites, pomme de terre, riz, pâtes ou poêlée de légumes du moment.
- Bubble salade** Offert
- Sauce** 1,50 €
Échalote, morilles, moutarde, rémoulade ou poivre.



8,99 €
prix unique

COUPES GLACÉES

- Callahan**
3 boules de glace vanille, mini macarons, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées.
- Banana split**
1 boule de glace vanille, 1 boule de sorbet fraise, 1 boule de glace chocolat, sauce chocolat, banane, chantilly et amandes effilées.
- Bretonne**
2 boules de glace vanille, 1 boule de glace caramel, sauce caramel, crêpe en lamelles, chantilly et amandes effilées.
- Dame Blanche**
3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées.
- Hivernale**
1 boule de glace pomme, 1 boule de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat, brisure de spéculoos, chantilly et amandes effilées.
- Liégeoise**
2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées. Disponible en version caramel ou café.

À LA CARTE

Composez votre coupe glacée selon vos envies.

- 2 boules** 3,99 €
 - 3 boules** 5,99 €
 - 4 boules** 7,99 €
- Parfums glaces :** vanille, chocolat, caramel, café, menthe chocolat, pistache.
Parfums sorbets : citron, fraise, framboise, pomme, cassis, coco, fruit de la passion.
Chantilly : 1,20 €

Un encart précisant l'origine de nos viandes est à votre disposition dans notre établissement.
Nos équipes restent à votre écoute pour toute question.
Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.
www.mangerbouger.fr

Prix nets TTC service compris.