

# Bon Spot

En fonction des saisons et de son inspiration, le chef vous propose de découvrir ses créations.

 L'ensemble de notre carte est fait maison  Végétarien

## PLAT DU JOUR

14,30 €

Du lundi au vendredi

## VIANDES



Toutes nos viandes sont sélectionnées par les boucheries Lesage et sont accompagnées de frites maison, de tagliatelles ou d'une poêlée de légumes

### PAVÉ DE RUMSTEAK

20,50 €

Sauce poivre maison, Maroilles maison ou béarnaise

### LE STEAK HACHÉ DE BOEUF

12,70 €

(Origine France 125g)

### TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ

17,40 €

(Origine France 180g)

### GALETTE VÉGÉTARIENNE

12,70 €

(Panée, blé, fromage & épinard)

## SUPPLÉMENTS

Salade	2.60 €
Carottes râpées	4.30 €
Frites maison	4.30 €
Poêlée de légumes	4.80 €
Sauce poivre ou Maroilles maison	1.10 €
Sauce béarnaise	0.60 €

## BURGERS

Nos burgers sont accompagnés de carottes râpées maison et de frites maison

### LE BON BURGER

15,90 €

Bun artisanal, sauce maison Bon Spot, double bacon, triple Cheddar, tomate, cornichon aigre doux, salade, steak haché de chez Lesage

 Option végétarienne : Sans bacon + steak végétal

### LE REFUGE

16,40 €

Bun artisanal, cream cheese : Philadelphia, ail et fines herbes ; fromage à Raclette, tomate, salade, steak haché de chez Lesage

 Option végétarienne : Steak végétal

### LE PIROUETTE CACAHUÈTE

16,40 €

Bun artisanal, sauce à la cacahuète, triple Cheddar, oignons grillés, double bacon, tomates, salade, steak haché de chez Lesage

 Option végétarienne : Sans bacon + steak végétal

### LE CHICK'N'BRIE

16,40 €

Bun artisanal, crème de moutarde à l'ancienne, Brie, oignons pickles, noix, poulet pané, salade

 Option végétarienne : Steak végétal

### VERSION XXL

+4,30 €

Un steak haché ou poulet pané supplémentaire

## SALADES

### LA CÉSAR

15,90 €

Salade feuille de chêne, tomates cerises, œuf, crispy bacon, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César

 Option végétarienne : sans viande + une galette végé

### LA BOWL

15,90 €

Lentilles, carottes râpées, choux rouge, avocat, champignons, houmous aux poivrons et patates douces, vinaigrette soja

### LA CAMPAGNARDE

15,90 €

Salade feuille de chêne, tomates, dés de Roquefort, pommes de terre grenaille, jambon cru, oeuf, vinaigrette balsamique au miel

## CROQUES & WELSH

### LE CROQUE FORESTIER

13,90 €

Pain bruschetta, crème de champignons, jambon blanc, oignons cuits, Mozzarella

### WELSH CLASSIQUE

16,10 €

Tranche de pain moutardée, jambon blanc, Cheddar fondu dans la bière, œuf au plat accompagné de ses frites maison

## LES PLATS D'HIVER

### CASSOLETTE DE POULET MAROILLES

17,20 €

Poulet cuit en basse température, crème de Maroilles au vin blanc accompagnée de ses frites maison

### TARTIFLETTE

15,40 €

Pommes de terre grenaille, lardons, oignons, vin blanc, crème et fromage à Tartiflette



# Bon Spot

## MENU ENFANT

11,90 €

### SIROP

Menthe  
Grenadine  
Abricot  
Violette  
Citron  
Fraise

### NUGGETS ou STEAK HACHÉ

Frites  
ou pâtes

### DESSERT

Compote  
à boire ou  
Mister freeze

## APÉRO

### AIGUILLETES DE POULET PANÉES

9,20 €

Servies avec ses pots de sauces

### CAMEMBERT RÔTI

10,20 €

 Servi avec ses mouillettes de pain grillé et son petit pot de miel

### SAUCISSON SEC


8,90 €

Fuet Espetec de chez Lesage

## DESSERTS

<b>DESSERT DU JOUR</b> Consulter l'ardoise	5,60 €
<b>BROWNIE AUX NOIX CARAMELISÉES</b> Supplément: Servi tiède avec une boule de glace vanille	5,60 € + 1,50 €
<b>CHEESE CAKE</b> & coulis de fruits rouges ou caramel	5,60 €
<b>MUFFIN DU MOMENT</b> Supplément boule de glace vanille	5,60 € + 1,50 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Consulter les serveurs	8,10 €
<b>THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND</b>	+ 1,1 €
<b>GAUFRE MAISON</b> Nature ou sucre Chocolat, Nutella, chantilly, confiture ou caramel	5,40 € 5,90 €
<b>GLACES "PROMIS JURÉ"</b> 1 / 2 / 3 boules Vanille, fraise, chocolat ou chocolat blanc spéculoos	 2,70 € / 4,80 € / 6,40 €
<b>DAME BLANCHE</b> Trois boules de glace vanille, chantilly, coulis de chocolat & amandes effilées	8,10 €
<b>COUPE FLAMANDE</b> Une boule chocolat blanc spéculoos, deux boules vanille, chantilly, coulis de caramel & éclats de spéculoos	8,10 €
<b>COUPE SNICKERS</b> Deux boules chocolat, une boule vanille, chantilly, coulis de caramel & éclats de cacahuètes	8,10 €
Supplément chantilly ou coulis de chocolat, caramel, fruits rouges	+1,20 €

## BOISSONS CHAUDES

Le lait de nos boissons chaudes peut être remplacé par du lait d'avoine pour un supplément de 0,50 € 

<b>EXPRESSO</b> (8cl) / <b>ALLONGÉ</b> (16 cl)	1,90 €
<b>NOISETTE</b> (Expresso + lait froid 8cl)	2,10 €
<b>MACCHIATO</b> (Expresso + lait chaud 10cl)	2,10 €
<b>GRAND CRÈME</b> (Expresso + lait chaud 16cl)	3,10 €
<b>DOUBLE EXPRESSO</b> (16cl)	3,00 €
<b>LATTE</b> (Expresso + lait chaud 30cl)	4,30 €
<b>CAPPUCCINO</b> (Expresso + lait chaud + cacao 30cl)	4,30 €
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> (30cl)	4,30 €
<b>THÉ ET INFUSION</b> (Palais des thés 30cl)	3,70 €

## BIÈRES PRESSIONS

 <b>MONT BLANC</b> 4.7° 	25 cl / 50 cl 4,30 € / 7,50 €
 <b>ANOSTEKÉ IPA</b> 6°	4,50 € / 7,90 €
 <b>DUVEL 666</b> 6.6°	4,50 € / 7,90 €
 <b>CHOUFFE</b> 8 °	4,50 € / 7,90 €
<b>BIÈRE DU MOMENT</b>	4,70 € / 8,10 €
<b>PANACHÉ</b>	4,00 € / 7,00 €
<b>MONACO</b>	4,10 € / 7,20 €
Supplément sirop	+ 0,60 €

## BIÈRES BOUTEILLES

<b>LYDERIC SANS ALCOOL</b> (33cl)	5,80 €
<b>DESPERADOS</b> (33cl) 5.9°	5,80 €
<b>DUVEL</b> (33cl) 8.5°	5,80 €
<b>KASTEEL ROUGE</b> (33cl) 8°	5,80 €
<b>CHIMAY BLEUE</b> (33cl) 9°	5,80 €
 <b>CIDRE LE SAUVAGEON</b>  Première presse - Cidre Brut Bio 5° (33 cl)	5,60 €

## VINS

<b>ROUGE - LANGUEDOC OÉ</b> AOC Languedoc Assemblage de Grenache, Syrah et Carignan pour vous transporter dans les garrigues dès la première gorgée.	Au verre (12.5 cl) / Bouteille (75cl) 5.20 € / 31.50 €
<b>ROSÉ - MÉDITERRANÉE OÉ</b> IGP Provence Cépage : Syrah, Caladoc et Merlot Arômes envoûtants de fruits rouges frais et de délicates notes florales.	Au verre (12.5 cl) / Bouteille (75cl) 5.10 € / 28.80 €
<b>BLANC - CHARDONNAY OÉ</b> Cépage : Chardonnay Ce vin de cépage 100% chardonnay offre une bouche ample et longue.	Au verre (12.5 cl) / Bouteille (75cl) 5.10 € / 28.80 €
<b>KIR CASSIS</b> (12.5 cl)	5,20 €

## SOFTS

<b>EVIAN</b> (50cl)	3,50 €
<b>PERRIER RONDELLE</b> (33cl)	3,70 €
<b>SAN PELLEGRINO</b> (50cl) Supplément sirop	3,50 € + 0,60 €
<b>EAU avec sirop</b> (33cl)	2,20 €
<b>JUS EN BOUTEILLE</b> (20cl) Pajottenlander - Pomme ou tomate	3,50 €
<b>DIABOLO</b> (30cl)	4,00 €
<b>COCA-COLA</b> (33cl)	4,00 €
<b>COCA ZÉRO</b> (33cl)	4,00 €
<b>FUZE TEA</b> (25cl)	4,00 €

 <b>LIMONADE NATURE BIO</b> (33 cl) 	5,40 €
--	--------

**Symples**  
Infusions pétillantes

<b>ÉNÉRGISANTE</b> (33 cl) Potion au citron, mirabelle, romarin, menthe poivrée, thym et argousier	5,40 €
<b>HIVERNALE</b> (33 cl) Infusion menthe-bergamote, feuilles de framboisier, jus de pomme et jus de cassis	5,40 €



<b>GINGEMBRE &amp; FRAMBOISIER</b> (33cl) Eau filtrée, Kombucha (thé noir fermenté, sucre de canne et culture bactérienne vivante et levure), Jus de gingembre, Framboisier	5,40 €
--	--------

## LES FRAIS PRÉSSÉS

<b>JUS D'ORANGE</b>	4,60 €
<b>JUS DE PAMPLEMOUSSE</b>	4,60 €
<b>JUS DE CITRON</b> (Citron vert ou jaune + eau)	2,90 €
<b>LE BLOCQUEUR</b> (Orange, fruits rouges, citron vert)	5,60 €
<b>LE GRIMPEUR</b> (Orange, pamplemousse, citron vert)	5,60 €
<b>LE SLACKEUR</b> (Orange, fraise, banane)	5,60 €

En semaine : Dernière commande au restaurant : 22h30 / au bar : 23h  
En week-end : Dernière commande au restaurant : 20h30 / au bar : 21h

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. La liste des allergènes et des pays d'origine viande sont disponibles en salle. Prix nets, service compris. Tickets restaurants acceptés. Vente sur place, à emporter, traiteur.