



LE POC à POC RESTAURANT

MENU A THEME

- Paella
- Couscous
- Macaronade
- Moules Frites
- Plat Dominicain



NOS ENTREES OUR STARTERS

Moules Gratinées (12 pièces) / *Gratinated mussels (12 pieces)*

10.00 €

Plateau de charcuterie Ibérique / *charcuterie platter*

16.00 €

NOS SALADES / OUR SALADS

Chèvre chaud

12.00 €

(Tomate, fromage de chèvre, jambon) / *(Tomato, goat cheese, ham)*

La Corse

12.00 €

(Tomate, Roquefort, noix, crouton) / *(Tomato, Roquefort, nuts, crouton)*

La campagnarde

12.00 €

(Gésier, lardon, crouton) / *(Gizzard, bacon bits, crouton)*

César

12.00 €

(Tomate, poulet pané, lardon, crouton, parmesan, sauce césar) / *(Tomato, breaded chicken, bacon, crouton, parmesan, caesar sauce)*

La Napoli

12.00 €

(Tomate, anchois, œufs durs, crouton, olives, oignon) / *(Tomato, anchovies, boiled eggs, crouton, olives, onion)*

MENU ENFANTS CHILDREN'S MENU 10.00 €

Spaghettis Bolognaise / *Spaghettis Bolognese*

Spaghettis Carbonara / *Spaghettis Carbonara*

Nuggets

Steak Haché / *Mince meat burger*

Fish and Chips

Dessert

Glace ou compote / *Compote or ice cream*

TAPAS

Beignet de calamar / <i>Squid fritter</i>	4.50€
Friture de Joels / <i>Joels fry</i>	4.50€
Accras de Morue / <i>Cod fritters</i>	5.00€
Beignet de Crevette / <i>Shrimp fritters</i>	5.00€
Jambon Serrano / <i>Serrano ham</i>	10.00€
Pan Con Tomate	4.00€
Beignet d'aubergine Panée / <i>Breaded eggplant fritter</i>	4.50€
Mix Tapas	18.00€

TERRE / EARTH

Entrecôte ± 300g	22.00 €
Confit de canard et sa confiture d'oignon <i>Duck confit</i>	18.00 €
Aiguillettes de canard <i>Duck aiguillettes</i>	15.00 €
Magret de canard <i>Duck breast</i>	25.00 €
Emincé de poulet sauce curry <i>Sliced chicken with curry sauce</i>	15.00 €

MER / SEA

Seiches à la plancha sauce aioli <i>Grilled cuttlefish with aioli sauce</i>	18.00 €
Gambas Flambées <i>Flambéed prawns</i>	18.00 €
Saumon grillé <i>Grilled salmon</i>	18.00 €

Accompagnements : salade, pâtes, riz, frites
Accompaniments: salad, pasta, rice, fries

*supp 2 € sauce au choix
(roquefort, champignon, curry)

BURGERS

Le Classique	15.00 €
Salade, tomate, cornichon, oignon, steak, bacon, cheddar, sauce burger, frites <i>Salad, tomato, pickle, onion, steak, bacon, cheddar, burger sauce, fries</i>	
Le Roquefort	16.00 €
Salade, tomate, oignon, steak, sauce roquefort, frites <i>Salad, tomato, onion, steak, Roquefort sauce, fries</i>	
Le Chicken	15.00 €
Salade, tomate, poulet pané, cheddar, sauce burger, frites <i>Salad, tomato, breaded chicken, cheddar, burger sauce, fries</i>	

NOS SPAGHETTIS

Bolognaise	12.00 €
Roquefort	12.00 €
Carbonara	12.00 €
Champignon	12.00 €

PIZZAS

Margarita (tomate, fromage) / (tomato, cheese)	10.00 €
Romaine (tomate, jambon, fromage) / (tomato, ham, cheese)	12.00 €
Forestière (tomate, champignon, fromage) / (tomato, mushroom, cheese)	12.00 €
Napolitaine (tomate, fromage, anchois, olives) / (tomato, cheese, anchovies, olives)	12.00 €
Paysanne (tomate, lardon, fromage, œuf) / (tomato, bacon, cheese, egg)	12.00 €
4 fromages (tomate, emmental, chèvre, roquefort, mozzarella) / (tomato, emmental, goat cheese, roquefort, mozzarella)	13.00 €
Lune de miel (tomate, chorizo, chèvre, emmental, miel) / (tomato, chorizo, goat cheese, emmental, honey)	12.00 €
Végétarienne (tomate, champignon, tomate fraîche, oignon, poivron, fromage) / (tomato, mushroom, fresh tomato, onion, pepper, cheese)	12.00 €
Texane (tomate, fromage, viande hachée, olives) / (tomato, cheese, minced meat, olives)	12.00 €
Montagnarde (crème, pomme de terre, reblochon, oignon, lardon, fromage) / (cream, potato, reblochon cheese, onion, bacon, cheese)	12.00 €
Mexicaine (tomate, chorizo, fromage, poivron, oignon) / (tomato, chorizo, cheese, pepper, onion)	12.00 €
La mer (tomate, fruit de mer, fromage) / (tomato, seafood, cheese)	13.00 €
Orientale (tomate, kebab, oignon, poivron, fromage) / (tomato, kebab, onion, pepper, cheese)	12.00 €
Ingrédient supplémentaire / Additional ingredient	1.50 €



DESSERTS

Assiette de fromage / <i>Cheese plate</i>	7.00 €
Crème Brulée	7.00 €
Mousse au chocolat maison / <i>Homemade chocolate mousse</i>	7.00 €
Verrine au fruits confits / <i>Verrine with candied fruit</i>	7.00 €

CREPES

Nature	3.00 €
Sucre / <i>Sugar</i>	3.50 €
Nutella	4.00 €
Crêpe flambée	6.00 €
Confiture Fraise ou Abricot <i>Strawberry or Apricot</i>	4.00 €

*Supp Chocolat ou chantilly 1.00 €

GLACES ALCOOLISEES ALCOHOLIC ICE CREAM

Colonel	
Sorbet citron et vodka <i>(Lemon sorbet and vodka)</i>	8.50 €
Williamine	
Sorbet poire et liqueur de poire <i>(Pear sorbet with pear liquor)</i>	8.50 €
Iceberg	
Glace menthe et liqueur de menthe <i>(Mint ice cream with liquor mint)</i>	8.50 €
Baileys	
Glace café et liqueur de Baileys <i>(Coffee ice cream and Baileys liqueur)</i>	8.00 €
Coco	
Glace coco et liqueur de Malibu <i>(Coconut ice cream and Malibu liqueur)</i>	8.00 €

BOISSONS / DRINKS

Avec alcool / With alcohol

Ricard 2cl	2.50 €	Kir 12cl	3.50 €
Rhum blanc 4cl	6.00 €	Suze 8cl	3.50 €
Martini blanc 8cl	3.50 €	Rhum Brun 4cl	6.00 €
Martini rouge 8cl	3.50 €	Gin 4cl	6.00 €
Aperol 8cl	3.50 €	Vodka 4cl	6.00 €
Bailey's 4cl	6.00 €	Whisky 4cl	6.00 €
Poire Williams 4cl	6.00 €	Get 27 4cl	6.00 €
Jack Daniel's 4cl	8.00 €	Cognac 4cl	6.00 €
Rhum XO 4cl	7.00 €	Palermo 4cl	4.00 €
Bière Blonde 25cl	3.00 €	Bière Blanche 33cl	4.00 €
Desperados 33cl	5.00 €	Bière sans alcool 33cl	4.00 €
Bière du moment	5.00 €	Bière artisanale	4.50 €

Sans alcool / Alcohol-free

Jus de Fruits (Orange, ananas, pomme, abricot)	3.00 €		
Sirop 25cl	2.00 €	Perrier 33cl	3.00 €
Coca Cola 33cl	3.00 €	Vittel 33cl	2.50 €
Fanta Orange 33cl	3.00 €	Vittel 1 L	4.00 €
Ice Tea 33cl	3.00 €	San Pellegrino 1L	6.00 €
Limonade 25cl	3.00 €	Eau Tonic 33cl	3.00 €
Orangina 33cl	3.00 €		

Chaud / Hot

Café	1.50 €	Grand crème	3.00 €
Thé Noir, Vert ou Menthe	3.00 €	Cappuccino	3.00 €
Chocolat chaud	3.00 €	Irish Coffee	8.00 €