

TARTIN'TRUCK

Après avoir tenu un restaurant pendant 10 ans Maxime JOURDAN (chef de cuisine diplômé d'un BTS Hotellerie Restauration) à décider de se lancer dans l'aventure « Food Truck ».

Sa spécialité : des tartines gourmandes, sur de grandes tranches de pain de campagne (pain artisanal) soigneusement toastées, mais aussi des burgers savoureux (bun's artisanal).

Des recettes diverses d'ici et d'ailleurs, pour réveiller les papilles, et combler les appétits.

Toutes nos recettes sont élaborées avec des produits frais et 100% BIO.

.....
TARTINE + FRITES MAISON OU SALADE VERTE 11€50

SO PARIS : œufs brouillés aux champignons de Paris et tomates fraîches, oignons confits, jambon cuit et emmental gratiné

.....
BURGER + FRITES MAISON : 12€50

BURGER SEUL : 10€

LE FRENCHIE : steak haché de bœuf (125 grs), oignons confits, tomate, salade, emmental fondu, sauce maison (crème de lard)

Possible en Végétarien (galette d'œufs brouillés)

.....
PLAT DU MOMENT : 9€50

Raviolis frais ricotta et épinards, sauce tomates et pesto

.....
SALADE BOWL CHICKEN CAJUN : 9€

Emincé de poulet, salade, tomates, carottes, oignons confits, haricots rouges, sauce Cajun

- Barquette de frites maison : 4€

.....
DESSERTS MAISON 4€50

- Moelleux au chocolat, crème anglaise

- Verrine aux pommes caramélisées, fromage blanc et biscuit choco – noisettes

.....
BOISSONS BIO

- Café : 1€70

