



ENGLISH
MENU

BEBOP

LA SUPER FORMULE 21.00

- 1) Entrée + plat du jour ou burger ou salade de la carte.
 - 2) Plat du jour ou burger ou salade + dessert de la carte.
- (Supplément soft +4.00 / Supplément café + 2.00)

LES DRINKS

REGARDE DE L'AUTRE CÔTÉ
POUR LES BOISSONS...



ENTRÉES

LA SOUPE À L'OIGNON 6.80
Oignons, bouillon volaille, croutons, emmental, vin blanc.

✦ **LES BEUREK FETA** 🌱 7.60
Feuilles de brick, féta, persil, ail, sauce miel poivre.

LE FLUFFY AVOCAT & CHEESE 🌱 7.90
Carrot cake, purée d'avocat, sauce fromage, oeuf poché.
(Supplément poitrine fumée + 1.00)

QUATRO PETITA PIZZE 🌱 [Version végétarienne] 6.50
Emmenta, jambon blanc, sauce tomate, herbe provence.

PLATS FAITS MAISON

THE CROQUE MONSIEUR 13.00
Pain de mie, jambon blanc, emmental, béchamel, frites et salade. (Supplément oeuf + 1.50 / Supplément avocat + 1.00)

FISH'N'CHIPS 15.00
Colin pané au panko, sauce ranch maison, frites et salade.

TIAN DE LÉGUMES 🌱 14.50
Tomates, oignons, courgette, aubergine, purée feta tomates séchées.

豚 **KOREAN TATAKI BOWL** 17.00
Riz sauvage, tataki boeuf d'aubrac, oeuf poché, carottes rapées, concombre, sauce tomate séchée, coriandre.

LE RUMSTEAK EN SAUCE 19.60
180 gr rumsteak d'aubrac, sauce du chef maison, frites et salade.

LE FAUX FILET OU L'ENTRECÔTE 21.90
200 gr faux filet ou entrecôte d'aubrac selon stock disponible, sauce du chef maison, frites et salade.

✦ **LE PLAT DU JOUR** 16.00
Demandez au serveur le plat du chef!

REPAS ENFANT 12.50

Poulet pané panko frites ou steak haché frites.



MINI BRUNCH 23.00

Une boisson chaude et une boisson froide +
Continental toast ou **Badass madame** ou **Fluffy avocat & cheese** 🌱
+ un dessert au choix.

« Tout est fait maison sauf les frites
qui sont faites dans une autre maison. »

Prix nets en euros et service compris.

SALADES

AVE CÉSAR 🌱 [Version végétarienne] 15.30
Salade romaine, Blanc de poulet pané au panko, oeufs durs, croutons pain, parmesan, sauce césar. (Supplément purée avocat + 1.00)

BLABLABOWL 🌱 15.70
Salade, purée d'avocat, beignets végétariens, carottes rapées, concombre, vinaigrette maison, feta, grenade fraîche.

✦ **SALADE DU JOUR** 16.90
Demandez au serveur la composition du jour!



FREDDY'S BURGER 16.50
Buns Boulanger, steak haché maison d'aubrac, sauce cheddar maison, poitrine fumée, tomate, oignons, sauce deluxe maison, frites et salade.



KRUSTY'S BURGER 16.50
🌱 [Version végétarienne]
Buns Boulanger, poulet pané au panko, sauce comté maison, poitrine fumée, tomate, oignons, sauce ranch maison, frites et salade.



SEASON BURGER 16.90
Demandez la recette de la saison!

(Supplément patate douce +1,50)

LES DESSERTS

GÂTEAU À LA CAROTTE AVEC CRÈME PATISSIERE BISCUIT ET ZESTE CITRON VERT. 6.70

DARKNESS QUI FOND AU CHOCOLAT ET PATATE DOUCE CONFITE. 7.50

IL ÉTAIT MILLE ET UNE CRÈME BRULÉE 6.70

✦ **CAFÉ EL GORDITO.** 7.90

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl Happy hour	50cl
KLOSTERBRAU <i>4.9° Blonde, lager fraîche, allemande.</i>	3.80	4.50	6.50
BIERE DE SAISON <i>Change d'un fût à l'autre...</i>	4.50	6.50	8.50
LA FOLLE FURIEUZ <i>9° Blonde, Triple, Française.</i>	5.00	7.50	9.00
LA GIVRÉE <i>5.5° Blanche, Citronné, Française.</i>	4.50	6.50	8.50
★ CRAZY IPA <i>6.5° Blonde, Amère, Française.</i>	5.30	7.80	9.30
DÉESSE NEIPA <i>5.5° Blonde, Agrume et Amère, Française.</i>	5.30	7.80	9.30
☛ LA MORDUE <i>6° Cidre, Française.</i>	5.00	7.50	9.00
FOLLE DES BOIS <i>6.8° Rouge, Fruits Bio, Française.</i>	5.00	7.50	9.00
DEMENT BREE <i>7° Ambré, Malté, Française.</i>	5.30	7.80	9.30

BIÈRE AU SIROP <i>Klosterbrau + sirop grenadine, s.citron, s.Pêche...</i>	4.30	4.80	6.80
COCKTAILS DE BIÈRE <i>Picon Bière, Blanchecass, Vahala, JungleSpeed...</i>	6.00	8.50	10.00

BIÈRES BOUTEILLES

CORONA <i>4.5° Blonde, Lager, Mexique, 33cl.</i>	7.00
DUVEL <i>8,5° Blonde, Fleurie, Belgique, 33cl.</i>	7.50
BITBURGER 0° <i>Bière sans alcool, Blonde, 33cl.</i>	6.60

SODAS ET JUS DE FRUITS

30cl JUS DE FRUIT A LA VERSE <i>Jus Granini et caraïbos. Orange (55%) ou ananas (50%) ou mangue 30%) exotique (50%) ou poire (30%) ou framboise (30%) cranberry (30%) ou pomme (100%) ou tomate (100%)</i>	Happy hour 4.30	5.30
33cl SODAS BOUTEILLES EN VERRE <i>Coca-cola, coca-cola zero, orangina, abatille pétillante, abatille plate, schweppes tonic, kombucha Framboise/Hibiscus et limonade à la verse.</i>	4.00	5.00
75cl BOUTEILLES D'EAU <i>Abatille eau pétillante ou Abatille eau plate.</i>	4.00	5.00

A emporter

EXPRESSO, ALLONGÉ	1.50	2.50
CAFÉ LATTE, MOCHA	4.00	5.00
CHOCOLAT	4.00	5.00
THÉ <i>Ceylan, vert menthe poivrée, gingembre cardamome, roïbos, verveine, camomille.</i>	4.00	5.00
CARAMELITO <i>Expresso, coulis caramel, lait.</i>	5.00	6.00
VANILLA ICE <i>Lait, vanille, chantilly maison.</i>	5.50	6.50
MATCHA <i>Chaud ou froid.</i>	5.00	6.00
CHAI TEA <i>Chaud ou froid.</i>	5.50	6.50

(Supplément chantilly maison +0,70 / Lait avoine +0,70)



WIFI:
BEBOP_MOOV
cowboybebop

MOCKTAILS

Happy hour
6.80

7.50

★ VIVIANE

Jus exotique, jus d'ananas, sirop violette, jus de citron.

COCO BONGO

Jus mangue, jus d'ananas, crème coco.

VIRGIN PINA

Jus d'ananas, crème coco.

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade, perrier.

SPIKE SPIEGEL

Jus exotique, jus framboise, swcheppes tonic, sirop de rose.

CHOCKTAILS

☛ CIDRE CHAUD

Cidre, jus de pomme, sirop pumpkin spice.

VIN CHAUD

Vin rouge, jus d'orange, limonade, sirop pumpkin spice.

GROG MEDICINAL

Rhum ambré, tranche citron, feuille menthe, eau chaude.

LAIT DE POULE

Rhum ambré, lait ou lait d'avoine, sucre cassonade, sirop pumpkin spice.

NOT HEALTHY MATCHA

Vodka, lait ou lait d'avoine, sirop vanille.

IRISH COFFEE

whisky, sirop de sucre, café, crème.



ENGLISH
MENU



TAPAS À PARTAGER

BOL DE FRITES. 🌱	5.90
BOL DE FRITES PATATES DOUCES. 🌱	7.50
DIRTY FRENCH FRIES AVEC SAUCE CHEDDAR ET POITRINE FUMÉE.	8.00
✦ GARLIC FRENCHY FRIES. 🌱	6.30
✦ NACHOS EL PAPI, SAUCE CHEDDAR ET RANCH AVEC GUACAMOLE. 🌱	8.50
CHICKEN TENDER PANÉS AU PANKO, SAUCE BBQ MAISON.	8.50
FISH TENDERS PANÉS AU PANKO, SAUCE RANCH MAISON.	8.30
✦ BEIGNETS VÉGÉTARIEN, SAUCE RANCH MAISON. 🌱	7.30
STICK AVOCADO, SAUCE CHEDDAR ET PURÉE FÊTÂ TOMATE SÉCHÉE. 🌱	6.50
CROUSTILLANT, CHIFFONADE DE JAMBON AVEC COMTÉ COULANT.	6.50
✦ DEUX OEUFS BENEDICT EN CASSOLETTE.	6.90
CAVIAR D'AUBERGINE ET TOMATES SÉCHÉES. 🌱	6.90
✦ BEUREK FÊTÂ, SAUCE MIEL POIVRE. 🌱	7.50
SAMOSSA, FARCE VIANDE D'AUBRAC MAISON AVEC SAUCE TOMATE.	8.50
✦ TATAKI BEEF MARINÉ FAÇON VIET-NAM.	8.90
QUATRO PICCOLO PIZZE.	6.50

LES PLANCHES

LA PLANCHA CLASSICO CLASSIC	12.80
<i>Deux tranches jambon blanc, deux morceaux de comté, deux morceaux de cantal, beurre demi/sel persilé, quatre piccolo pizze, cornichons.</i>	
LA FLEXI FLEX	16.80
<i>Viet-nam tataki beef, quatre beignets végétariens, caviar d'aubergine, quatre piccolo pizze, purée fêta tomate séchée, sauce ranch maison, trois poitrine fumée croustillant.</i>	
✦ EL TAPAS	20.00
<i>Deux beurek feta, deux samossas, trois beignets végétariens, cinq chicken tenders, sauce barbecue, sauce ranch, olives noires, trois tranches poitrine fumée croustillant.</i>	

LES DESSERTS

GÂTEAU À LA CAROTTE AVEC CRÈME PATISSIÈRE, BISCUIT ET ZESTE CITRON VERT.	6.70
DARKNESS QUI FOND AU CHOCOLAT ET PATATE DOUCE CONFITE.	7.50
IL ÉTAIT MILLE ET UNE CRÈME BRULÉE.	6.80
✦ LES MIGNARDISES DU CHEF.	6.00

5cl

DIGESTIFS

DIPLOMATICO	11.00
DON PAPA	11.00
COLOMA	12.00
CITADELLE	11.00
HENDRICK'S	12.00
BIG MOUSTACHE	11.00
TOKINAKA	13.00
SMOKEY JOE	12.00



VIN À LA VOIX

DEMANDEZ AU SERVEUR:
" Rouge? Blanc? Rosé? Léger?
Minéral? Fruité? Tanique? "

✦ *Best seller*

🌱 *Veggie*

MOJITO CLASSICO CLASSIQUE

Rhum ambré, menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade, perrier.

[Dérivé: Framboise, exotique, procceco]

✦ COSMO

Vodka, sirop triple sec, jus cranberry, jus citron.

MARGARITA

Téquila, sirop triple sec, jus citron vert.

[Dérivé: Spicy Margarita, coco margarita]

SPRITZ

Apérol, perrier, prosecco, tranche orange.

[Dérivé: Campari, violette, saint-germain, limone]

✦ EXPRESSO MARTINI

Vodka, sirop triple sec, liqueur café, café.

KOMBU CIAO

Téquila, sirop cerise, jus citron, sucre, kombucha



TARANTINO

Whisky, fireball, sirop de cerise, campari, triple sec, piment d'espelette.

✦ PORN STAR MARTINI

Vodka, jus exotique, jus citron vert, sirop vanille, prosecco.

NEGRONI

Gin, campari, martini rouge, tranche orange.

WHISKY SOUR

Whisky, jus citron, sucre cassonade.

[Dérivé: Amaretto, Mezcal]

SANGRIA

Vin rouge, sirop pumpkin, jus d'orange, limonade.

WHITE RUSSIAN

Vodka, liqueur café, lait.

[Dérivé: Oat russian]

BLOODY MARY

Vodka, citron jaune, jus tomate, sel de célerie, tabasco jalapeños.

✦ MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, jus citron vert, 3drop angostura.

[Dérivé: Jamaican mule, london mule, italien mule]

3cl

HOMEMADE ALCOOL

BIEBIEW 5.00

SUPACREW 5.00

RATJACK 5.00



L'INCONSCIENT

12.00

DEMANDEZ AU SERVEUR:

" Quelles sont les trois questions pour avoir mon cocktail personnalisé? "



WONG KAR WAI

Mezcal, sirop rose, jus poire, jus ananas, triple sec, limonade.

MAÏ-THAÏ

Rhum épice, sirop triple sec, sirop orgeat, jus citron vert.

[Dérivé: Exotic thaï, peach thaï]

✦ CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre cassonade.

[Dérivé: Framborinha, Mezcalinha]

TI PUNCH

Rhum ambré, citron vert, sucre cassonade.

GIN FIZZ

Gin, sirop triple sec, sucre blanc, jus citron, perrier.

[Dérivé: Mexican fizz]

✦ PUNCHA

Rhum ambré, jus d'orange, jus ananas, miel.

BRAZILIAN LEMONADE

Cachaça, jus citron vert, sirop sucre, avoine.



BUILDING BETTER WORLDS

WEYLAND CORP.

Gin, jus citron vert, sirop violette, jus cranberry, limonade, drop angostura.

COCKTAILS SIMPLES

RICARD 3cl	3.60
KIR 14cl	5.50
KIR ITALIEN 14cl	7.50
KIR ROYAL 14cl	18.50
MARTINI 6cl	6.50
GET 27 6cl	6.50
BAILEY'S 6cl	6.50
CHAMPAGNE 14cl	18.00
CHAMPAGNE 75cl	95.00
VODKA SOFT	9.00
VODKA REDBULL	9.00
GIN TONIC	9.00
CUBA LIBRE	9.00
JAGGER BOMB	9.00