

APÉRITIFS & DIGESTIFS

RHUM VIEUX	€ 8,00
IRISH WHISKY	€ 7,50
GIN TONIC	€ 8,50
CUBA LIBRE	€ 8,50
KIR PÉTILLANT	€ 4,50
KIR VIN BLANC	€ 3,50
RICARD	€ 2,50
MENTILLA	€ 5,50
DELICE CARAMEL	€ 5,50

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
BLONDE	€ 3,00	€ 6,00
BLANCHE	€ 3,80	€ 7,50
IPA	€ 4,00	€ 8,00
SESSION IPA / NEIPA	€ 4,50	€ 8,50
AMBRÉE	€ 4,00	€ 8,00
FRUITÉE DU MOMENT	€ 4,50	€ 8,50
MONACO / PANACHÉ	€ 3,30	€ 6,50
BIÈRE 0.0	€ 3,80	€ 7,50

BOISSONS FROIDES

Sirop Monin	25cl	€ 2,20
<i>Fraise, framboise, grenadine, passion, menthe, pêche, citron</i>		
Soft	33cl	€ 3,50
<i>Coca-Cola, Coca Zéro, Fuzetea Pêche, Sprite, Orangina, Oasis Tropical, Perrier</i>		
Diabolo	25cl	€ 3,00
<i>Fraise, framboise, grenadine, passion, menthe, pêche, citron</i>		
Jus de fruits Granini	25cl	€ 4,00
<i>Mangue, Ananas, Abricot, Fraise, Tomate, ACE</i>		
Evian	1L	€ 3,50
<i>Eau minérale naturelle des Alpes</i>		
Badoit verte	1L	€ 4,00
<i>Eau minérale gazeuse</i>		

LES ARTISANAUX

KOMBUCHA	33cl	€ 5,90
<i>Citron - Gingembre, Passion - Framboise, Fraise - Basilic</i>		
LE SCHORLE	33cl	€ 5,90
<i>Cassis, Rhubarbe-Pimpante</i>		



Au HuddL on partage une table, un terrain, des idées et des moments.

Le midi, une cuisine maison, locale et de saison, complète cette expérience avec simplicité et saveur.

Pour grignoter en soirée : voir la carte du soir.



Découvrez notre carte !

Une cuisine maison et de saison, pensée pour allier plaisir, équilibre et convivialité.

Retrouvez-nous tous les midis, du lundi au vendredi, de 11h45 à 14h15.



L'ARDOISE DU CHEF

PLAT DU JOUR 14,90€
Selon l'humeur du chef

FORMULE DUO 19,90€
Entrée + Plat OU Plat + Dessert

FORMULE TRIO 21,90€
Entrée + Plat + Dessert

L'ensemble des plats proposés est disponible dans la formule.

APÉRITIFS

- Saucisson à trancher

€ 6,90
- Guacamole servi avec tortillas

€ 8,50
- Planche mixte
Saucisson, Pâté de campagne, Chorizo, Jambon Cru, Saint-Marcelin, Brie, Chèvre, Comté AOP

€ 18,90



LES PLATS

€ 14,90

LA PIÈCE DU BOUCHER Supplément : + 3 €
selon arrivage de la semaine
servie avec frites maison et sauce du chef

LE RETOUR DE CRIÉE Supplément : + 4 €
selon arrivage de la semaine
servi avec garniture de saison et sauce du chef

LE BAGEL DU MOMENT
voir l'ardoise
servi avec frites maison

BAGEL CRISPY
Cream cheese, poulet crispy, cheddar, jambon cru, oignons frits, salade, tomate, sauce tartare maison
servi avec frites maison

SALADE ITALIENNE
Salade, vinaigrette maison, tomates confites, mozzarella, jambon cru, parmigiano reggiano

SALADE CAESAR
Salade, tomates cerises, poulet crispy, croûtons, parmigiano reggiano, sauce crème, ciboulette

Possibilité d'une option végétarienne
et/ou vegan, à voir avec le chef !

LES DESSERTS

€ 7,00

DESSERT DU MOMENT
voir l'ardoise du chef

TIRAMISU
Crème mascarpone fait maison et sa saveur de saison

MOELLEUX AU CHOCOLAT
Fait maison avec son caramel à l'ancienne

FROMAGE BLANC GOURMAND
Accompagné d'une compotée de fruits, granola maison et miel

Tous nos desserts sont faits maison.

BOISSONS CHAUDES

- Expresso, allongé, noisette

€ 2,00
- Double expresso

€ 3,00
- Décaféiné

€ 2,00
- Capuccino, café au Lait

€ 3,50
- Chocolat chaud

€ 4,00
- Thé ou Infusion

€ 4,00

