

GAUFRES SALÉES

Toutes nos gaufres sont accompagnées d'une salade mixte

BIQUETTE 12,00€
(Chèvre, miel)

VÉGÉTARIENNE 12,50€
(tomates cerises, chantilly fromage frais citronnée à l'aneth, guacamole)

CROQ JAMBON 12,50€
(Jambon blanc fermier, mozzarella, emmental)

RACLETTE 12,50€
(Lard fumé fermier, raclette, oignons rissolés)

COQUETTE 13,00€
(Blanc de poulet fermier mariné, fourme d'Ambert)

SAUMON 13,00€
(Saumon fumé, guacamole, chantilly de fromage frais citronnée à l'aneth)

Suppléments : Fromage fondu ou Lard ou Oeuf au plat +1,50€ - Double burger +3,00€

-FORMULES MIDI-

15,50€ (HORS WEEK-END)

1 Gaufre Salée ou 1 Gaufre Burger (+1€)

+ 1 Gaufre Sucrée au choix

GAUFRES BURGERS

MOMO'S 13,50€
(Boeuf du boucher, fourme d'Ambert, salade, tomate, oignons, cornichons, sauce cocktail légèrement épicée)

MOMO'S VÉGÉ 13,50€
(Râpée de pomme de terre, fourme d'Ambert, salade, tomate, oignons, cornichons, sauce cocktail légèrement épicée)

DENI'S 13,50€
(Boeuf du boucher, emmental, salade, tomate, sauce pomme frite)

TOTO'S 14,00€
(Blanc de poulet fermier mariné, chèvre, salade, oignons frits, sauce tartare)

FANTI'S 14,00€
(Boeuf du boucher, raclette, lard fumé fermier, oignons rissolés, sauce au poivre)

-ASSIETTE STÉPHANOISE- 13,50€

Steak haché de boeuf du boucher
+ Salade mixte et Râpées

SALADES COMPOSÉES

Servies avec une gaufre salée nature

BERNADETTE 12,50€
(Jambon blanc fermier, emmental, œuf au plat, tomates, croûtons)

VIVIANE 12,50€
(Blanc de poulet fermier mariné, fourme d'Ambert, tomates, croûtons)

CHANTAL 13,50€
(Saumon fumé, guacamole, chantilly de fromage frais citronnée à l'aneth, tomates, croûtons)

ACCOMPAGNEMENTS SALÉS

SALADE MIXTE 3,00€
(Salade verte, tomates, carottes, oignons)

SOUPE DU CHEF 4,00€
(Légumes frais de saison)

RÂPÉE 3,00€
(Galette de pomme de terre)

-FORMULE ENFANTS- 8,00€

1 Croq Jambon ou 1 Burger
+ 1 Boisson
+ 1 Gaufre Sucrée
ou 1 Boule de glace

*Nos gaufres faites maison sont de qualité.
Produits et légumes frais de saison, oeufs
élevés en plein air, viandes fermières.*

MOMO'S

- DESSERTS -

- GAUFRES LIÉGEOISES -

Au Sucre	4,00€
Gourmande.....	4,50€
- Nutella ou Chocolat noir fondu, Caramel beurre salé, Miel, Citron-sucre, Confitures de fraises, Myrtilles, Abricots, Châtaignes, Mûres ou Figes	

- GLACES ARTISANALES -

« L'arbre à glaces » - Servies avec chantilly

1 boule	3,00€
2 boules (hors formule)	5,00€

Parfums des glaces :

- Vanille de Madagascar ou Fraise, Framboise,
Chocolat, Citron, Caramel au sel de guérande,
Pistache ou Verveine du velay

- DIVERS -

Fromage blanc.....	3,00€
- Crème et sucre ou Confiture de fraises, myrtilles, abricots, châtaignes, mûres ou figes	

Café ou thé gourmand (hors formule).....	7,00€
- 1 Gaufre Sucrée (2 nappages possible) et 1 Boule de glace vanille avec chantilly	

- SUPPLÉMENTS SUCRÉS -

Chantilly, Bonbon, nappage	+0,50€
1 boule de glace	+2,00€

- BOISSONS -

- FROIDES -

Eau plate, Cristaline 50 cl	1,50€
Eau pétillante, Badoit 33 cl	2,50€

Sirops	2,50€
- Grenadine, fraise, citron, menthe, kiwi, mûre, cassis, pêche ou framboise	

Jus de fruits	3,00€
- Orange, pomme, abricot, ananas, fraise ou mangue	

Sodas 25 cl.....	3,00€
- Coca-cola, Coca zéro, Orangina, Ice Tea pêche, Limonade 33 cl	

- CHAUDES -

Thés /Infusions	2,50€
Café expresso	1,50€
Double expresso	2,50€
Café allongé	1,80€
Café noisette	1,80€
Chocolat chaud	3,00€
Chocolat Viennois	3,50€

- BIÈRES PRESSION -

Estaminet	25 cl.....	3,50€
- Blonde belge 5,2%	50 cl.....	6,50€

Bière du moment (voir ardoise)

- BIÈRES BOUTEILLES - 5,50€

- BELGES 33cl -

Lindemans, Pêcheresse 25 cl, Fruitée.....	2,5%
XX Bitter, IPA.....	6%
Tripel karmeliet, Blonde triple.....	8,4%
Orval, Trappiste Ambrée.....	6,2%

- BRASSERIE STÉPHANOISE 33cl -

Gambelle, Blanche	5,5%
Manu, Blonde	5,5%
Quinarelle, Ambrée	7%
Cafi, IPA	5,5%

- CIDRE - 5,50€

Appie brut 33cl	4,7%
-----------------------	------

- VIN -

Au verre	3,00€
Pichet 50 cl	9,00€
(Rouge, blanc ou rosé voir ardoise)	

MOMO'S