

HAMBURGER



Description :

231 East Street vous propose ce superbe hamburger composé d'un bun toasté, d'un steak de 120g, avec ses garnitures au choix.



Ingrédients :

Bun toasté

Steak de viande bovine, 120g, **100% Français**

Personnalisez votre burger en choisissant votre cuisson, votre sauce et vos garnitures



Cuisson :

Saignant

A point

Bien cuit



Sauces :

Ketchup

Moutarde au miel

Mayonnaise 231

Sauce Barbecue 231

Sauce Pepper



Garnitures :

Tomate

Salade iceberg

Oignons rouges

Pickles

Avocat

Supplément Cheddar

Supplément Bacon

VEGGIE BURGER



Description :

231 East Street vous propose ce superbe burger veggie composé d'un bun toasté, d'un steak maison composé de pois chiches, ail, épices, coriandre et persil , avec ses garnitures au choix.



Ingrédients :

Bun toasté

Steak maison composé de pois chiches, ail, épices, coriandre et persil

Personnalisez votre burger en choisissant votre cuisson, votre sauce et vos garnitures



Sauces :

Ketchup

Moutarde au miel

Mayonnaise 231

Sauce Barbecue 231

Sauce Pepper



Garnitures :

Roquette

BACON BURGER



Description :

231 East Street vous propose ce bacon burger composé d'un bun toasté, d'un steak de 120g, de poitrine fumée, avec ses garnitures au choix.



Ingrédients :

Bun toasté

Bacon fumé

Steak de viande bovine, 120g, **100% Français**

Personnalisez votre burger en choisissant votre cuisson, votre sauce et vos garnitures



Cuisson :

Saignant

A point

Bien cuit



Sauces :

Ketchup

Moutarde au miel

Mayonnaise 231

Sauce Barbecue 231

Sauce Pepper



Garnitures :

Tomate

Salade iceberg

Oignons rouges

Pickles

Avocat

Supplément Cheddar

Supplément Bacon

BACON CHEESEBURGER



Description :

231 East Street vous propose ce fabuleux bacon cheeseburger composé d'un bun toasté, d'un steak de 120g , de poitrine fumée, de cheddar sélectionné par le MOF Lorho, avec ses garnitures au choix.

Ingrédients :

Bun toasté

Poitrine fumée

Tranche de cheddar

Steak de viande bovine 120 grs (**origine France**)

Personnalisez votre burger en choisissant votre cuisson, votre sauce et vos garnitures

Cuisson :

Saignant

A point

Bien cuit

Sauces :

Ketchup

Moutarde au miel

Mayonnaise 231

Sauce Barbecue 231

Sauce Pepper

Garnitures :

Tomate

Salade iceberg

Oignons rouges

Pickles

Avocat

Supplément Cheddar

Supplément Bacon

CHEESEBURGER



Description :

231 East Street vous propose ce cheeseburger composé d'un bun toasté, d'un steak de 120g , de cheddar sélectionné par le MOF Lorho, avec ses garnitures au choix.



Ingrédients :

Bun toasté

Steak de viande bovine 120 grs (**origine France**)

Tranche de cheddar

Personnalisez votre burger en choisissant votre cuisson, votre sauce et vos garnitures



Cuisson :

Saignant

A point

Bien cuit



Sauces :

Ketchup

Moutarde au miel

Mayonnaise 231

Sauce Barbecue 231

Sauce Pepper



Garnitures :

Tomate

Salade iceberg

Oignons rouges

Pickles

Avocat

Supplément Cheddar

Supplément Bacon

CHICKEN BURGER



Description :

231 East Street vous propose ce chicken burger composé d'un bun toasté, d'un filet de poulet , avec ses garnitures au choix.



Ingrédients :

Bun toasté

Filet de poulet 125 grs (**origine France**)

Personnalisez votre burger en choisissant votre cuisson, votre sauce et vos garnitures



Sauces :

Ketchup

Moutarde au miel

Mayonnaise 231

Sauce Barbecue 231

Sauce Pepper



Garnitures :

Tomate

Salade iceberg

Oignons rouges

Pickles

Avocat

Supplément Cheddar

Supplément Bacon

CHICKEN CHEESEBURGER



Description :

231 East Street vous propose ce chicken cheeseburger composé d'un bun toasté, d'un filet de poulet , d'une tranche de cheddar sélectionné par le MOF Lorho, avec ses garnitures au choix.



Ingrédients :

Bun toasté

Filet de poulet 125 grs (**origine France**)

Tranche de cheddar

Personnalisez votre burger en choisissant votre cuisson, votre sauce et vos garnitures



Sauces :

Ketchup

Moutarde au miel

Mayonnaise 231

Sauce Barbecue 231

Sauce Pepper



Garnitures :

Tomate

Salade iceberg

Oignons rouges

Pickles

Avocat

Supplément Cheddar

Supplément Bacon

CHICKEN CRISPY



Description :

Burger spécial 10 ans 231 East Street: le chicken crispy !



Ingrédients :

Le chicken Crispy est composé d'une délicieuse escalope de poulet panée croustillante à souhait....

DOUBLE BACON BURGER



Description :

231 East Street vous propose ce double bacon burger composé d'un bun toasté, de 2 steaks de 120g , de poitrine fumée, avec ses garnitures au choix.



Ingrédients :

Bun toasté

Bacon fumé

2 Steaks de viande bovine, 120g, **100% Français**

Personnalisez votre burger en choisissant votre cuisson, votre sauce et vos garnitures



Cuisson :

Saignant

A point

Bien cuit



Sauces :

Ketchup

Moutarde au miel

Mayonnaise 231

Sauce Barbecue 231

Sauce Pepper



Garnitures :

Tomate

Salade iceberg

Oignons rouges

Pickles

Avocat

Supplément Cheddar

Supplément Bacon

DOUBLE BACON CHEESEBURGER



Description :

231 East Street vous propose ce double bacon cheeseburger composé d'un bun toasté, de 2 steaks de 120g , de poitrine fumée, de cheddar sélectionné par le MOF Lorho, avec ses garnitures au choix.



Ingrédients :

Bun toasté

Poitrine fumée

Tranche de cheddar

2 Steaks de viande bovine 120 grs (**origine France**)

Personnalisez votre burger en choisissant votre cuisson, votre sauce et vos garnitures



Cuisson :

Saignant

A point

Bien cuit



Sauces :

Ketchup

Moutarde au miel

Mayonnaise 231

Sauce Barbecue 231

Sauce Pepper



Garnitures :

Tomate

Salade iceberg

Oignons rouges

Pickles

Avocat

Supplément Cheddar

Supplément Bacon

DOUBLE CHEESEBURGER



Description :

231 East Street vous propose ce double cheeseburger composé d'un bun toasté, de 2 steaks de 120g , de cheddar sélectionné par le MOF Lorho, avec ses garnitures au choix.

Ingrédients :

Bun toasté

2 Steaks de viande bovine 120 grs (**origine France**)

Tranche de cheddar

Personnalisez votre burger en choisissant votre cuisson, votre sauce et vos garnitures

Cuisson :

Saignant

A point

Bien cuit

Sauces :

Ketchup

Moutarde au miel

Mayonnaise 231

Sauce Barbecue 231

Sauce Pepper

Garnitures :

Tomate

Salade iceberg

Oignons rouges

Pickles

Avocat

Supplément Cheddar

Supplément Bacon

DOUBLE HAMBURGER



Description :

231 East Street vous propose ce double hamburger composé d'un bun toasté, de 2 steaks de 120g, avec ses garnitures au choix.



Ingrédients :

Bun toasté

2 Steaks de viande bovine , 120g, **100% Français**

Personnalisez votre burger en choisissant votre cuisson, votre sauce et vos garnitures



Cuisson :

Saignant

A point

Bien cuit



Sauces :

Ketchup

Moutarde au miel

Mayonnaise 231

Sauce Barbecue 231

Sauce Pepper



Garnitures :

Tomate

Salade iceberg

Oignons rouges

Pickles

Avocat

Supplément Cheddar

Supplément Bacon

FRITES MAISON



Description :

Frites maison



Ingrédients :

Cuisson huile végétale (sans huile de palme)

FRITES MAISON AVEC SAUCE À BASE DE CHEDDAR



Description :

Frites maison avec sauce à base de fromage cheddar



Ingrédients :

Cuisson huile végétale (sans huile de palme)

Sauce à base de fromage cheddar

FRITES MAISON AVEC SAUCE À BASE DE CHEDDAR ET BACON



Description :

Frites maison avec une sauce à base de fromage cheddar et du bacon



Ingrédients :

Cuisson huile végétale (sans huile de palme)

Sauce à base de fromage cheddar

Bacon

FRITES PATATES DOUCES



Description :

Frites Fraîches à base de Patates Douces



Ingrédients :

Cuisson huile végétale (sans huile de palme)

BROOKIE



Description :

Le Brookie

Dessert spécial 10 ans 231 East Street !

Un mix entre nos savoureux cookie et brownie faits maison

COOKIES MAISON AUX CHUNKS DE CHOCOLAT



Description :

Réalisé à partir d'une recette new-yorkaise

Cookie généreux, moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.

Fabriqué et cuit sur place chaque jour

COOKIES MAISON CHOCOCARAMEL FLEUR DE SEL



Description :

Réalisé à partir d'une recette new-yorkaise

Cookie généreux, moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.

Fabriqué et cuit sur place chaque jour

COOKIES MAISON CHOCOLAT BLANC CRANBERRY



Description :

Réalisé à partir d'une recette new-yorkaise

Cookie généreux, moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur

Fabriqué et cuit sur place chaque jour