

Nos Entrées

Assiette à partager (12 pcs)	19 €
<i>Chicken fingers (4 pcs), Salmon rolls (4 pcs) et BBQ Balls (4 pcs)</i>	
Chicken Fingers (4 pcs)	7 €
<i>Filet de poulet pané panko, sauce aigre-douce</i>	
Salmon Rolls (4 pcs)	7 €
<i>Rouleaux de saumon, coleslaw, cream cheese, oignons frits</i>	
BBQ Balls (4 pcs)	6 €
<i>Boulettes apéro au pulled pork Breton</i>	
Yakitori (4 pcs)	8 €
<i>Brochettes de fromage Abondance AOP, enrobé de carpaccio de boeuf Limousin</i>	
Salade Caesar (petite)	
<i>Salade romaine, sauce Caesar, copeaux de parmesan AOP, tomates cerise, croûtons, gressini</i>	
- Poulet (filet de poulet pané panko)	8 €
- Saumon (façon gravlax)	10 €

Menu Kids 10 €

- Crusty de poulet
 - Burger (+1 €)
 - Steak haché
 - Hot-dog
- avec frites maison
- + mini brookie ou glace Jampi (1 boule avec une garniture)

Tous nos plats sont faits maison (sauf le steak végétarien/végan, pommes gaufrettes, firecracker, saté, sauce aigre-douce, mayonnaise)

Nos viandes sont garanties d'origine française.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Prix nets en euros, taxes et services compris.



New York fait maison.

Nos Burgers

Burger du mois	17 €
Midtown Burger	16 €
<i>Steak haché Limousin (140 g), cheddar, crispy bacon, oignons de Roscoff, moutarde, cornichons, ketchup maison</i>	
Cheese Burger	14 €
<i>Steak haché Limousin (140 g), double cheddar, ketchup</i>	
Montana Burger	21 €
<i>Steak haché Limousin (140 g), Reblochon AOP, crispy bacon, pommes gaufrettes, confit d'oignons de Roscoff au cidre Breton</i>	
Brooklyn Burger	19 €
<i>Steak haché Limousin (140 g), Comté AOC, piment rouge, sauce firecracker (épicée), cornichons, chips allumettes</i>	
Maharani Chicken Burger	15 €
<i>Filet de poulet pané panko laqué à la sauce aigre-douce, copeaux de parmesan AOP, maïs, sauce Midtown</i>	

Nos burgers sont servis avec frites maison et/ou salade.

- Option Double +6 €** (double viande + fromage)
- Option Végétarien** (steak au Quinoa 125 g)
- Option Végan +1 €** (steak Beyond Meat® 113 g)

Nos Plats

Faux-filet	21 €
<i>Coeur de faux filet (180 g), beurre maître d'hôtel</i>	
<i>Accompagnement frites et salade verte</i>	
Poke bowl au saumon	15 €
<i>Riz vinaigré, saumon façon gravlax, tomates cerise, radis, fèves, kiwi, pickels de concombre, coleslaw, betterave, vinaigrette japonaise</i>	
Brochettes de poulet mariné*	16 €
<i>Sauce saté (aux cacahouètes)</i>	
<i>Accompagnement frites et salade verte</i>	
Steak & Egg	15 €
<i>Steak haché Limousin (140 g), crispy bacon, œuf au plat</i>	
<i>Accompagnement frites et salade verte</i>	
Bagel au saumon	12 €
<i>Saumon façon gravlax, cream cheese, câpres, oignons de Roscoff</i>	
<i>Accompagnement salade verte</i>	
BLT	11 €
<i>Pain burger, crispy bacon, salade iceberg, tomates, mayonnaise, cornichons. Accompagnement frites</i>	
Salade Caesar (grande)	
<i>Salade romaine, sauce Caesar, copeaux de parmesan AOP, tomates cerise, croûtons, gressini</i>	
- Poulet (filet de poulet pané panko)	14 €
- Saumon (façon gravlax)	15 €
Portion de frites maison (ketchup maison)	4 €

Nos Glaces Jampi

Banana split	7 €
Coupe Colonel	9 €
Coupe glacée Midtown	
1 boule	5 €
2 boules	6 €
3 boules	7 €
4 boules	8 €

Glaces :

Vanille, chocolat, stracciatella, tiramisu, caramel au beurre salé.

Sorbets :

Citron, mandarine, framboise.

Avec 2 garnitures au choix :

Chantilly, sauce chocolat*, mini brookies*, smarties, speculoos, mini marshmallows, sauce caramel beurre salé*, fraises Tagada.

* garniture faite maison

Nos Desserts Maison

Café ou thé gourmand	8 €
<i>Cheesecake, brookie, glace vanille</i>	
Café ou thé douceur	6 €
<i>Cheesecake ou brookie</i>	
Brookie	6 €
Cheesecake façon tiramisu	6 €
Cheesecake deluxe	7 €
<i>Glace tiramisu</i>	
Pain perdu brioché*	8 €
<i>Chocoloholic ou Karamelicious</i>	
Affogato	6 €
<i>Glace cappuccino arrosée de café bio</i>	
Milkshake 25 cl	6 €
<i>Oreo® ou Banane ou Vanille</i>	
Milkshake Baileys® 25 cl	9 €
Irish Coffee, Jameson®	9 €

* Non conseillé pour les plus pressés