



Nos Entrées

Assiette à partager (12 pcs) <i>Chicken fingers (4 pcs), Salmon rolls (4 pcs), Yakitori (4 pcs)</i>	20 €
Chicken fingers (4 pcs) <i>Filet de poulet pané panko</i>	7 €
Salmon rolls (4 pcs) <i>Rouleaux de saumon, coleslaw, cream cheese, pain de mie, oignons frits</i>	7 €
Tomato rolls (4 pcs) <i>Tomates séchées, coleslaw, cream cheese, pain de mie, oignons frits</i>	5 €
Yakitori (4 pcs) <i>Brochettes de fromage comté 6 mois AOP, enrobé de carpaccio de boeuf Charolais</i>	8 €
Salade Caesar (petite) <i>Salade romaine, copeaux de parmesan AOP, croûtons, tomates cerise, sauce Caesar, gressini</i>	8 €
- Poulet (filet de poulet pané panko)	8 €
- Saumon (façon gravlax)	9 €

Menu Kids 9 €

- Crusty de poulet
 - Cheese burger (+1 €)
 - Steak haché
 - Hot-dog
- avec frites maison, ketchup
- +
- Mini brookie ou glace Jampi
(1 boule avec deux garnitures)

Tous nos plats sont faits maison
(sauf le steak végétarien/végan, le beurre maître d'hôtel, la chantilly, les sauces ranch au poivre, curry mango, saté et 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	18 €
Midtown burger <i>Steak haché Limousin (150 g), cheddar, crispy bacon, moutarde, oignons rosés de Bretagne, cornichons, ketchup maison</i>	17 €
Corleone burger <i>Steak haché Limousin (150 g), sauce ranch au poivre, gorgonzola AOP, spianata piccante, graines de tournesol</i>	19 €
Cheese burger <i>Steak haché Limousin (150 g), double cheddar, ketchup</i>	15 €
Brooklyn burger <i>Steak haché Limousin (150 g), comté AOC, piment rouge, hot & spicy ketchup maison (épicé), cornichons, tortilla chips</i>	20 €
Maharaja chicken burger <i>Filet de poulet pané panko, cheddar, piment vert, sauce curry mango, maïs</i>	16 €

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

O	Double +7 € (viande + fromage)
P	Fromage +1 € (extra fromage)
T	Bacon +1 € (extra bacon)
I	Egg +2 € (œuf au plat)
O	Végan +1 € (steak Beyond Meat® 113 g)
N	Végétarien (steak au quinoa 125 g)
S	

Nos Plats

Pièce de bœuf <i>Poire de bœuf, Black Angus irlandaise (environ 180 g), beurre maître d'hôtel. Accompagnement frites et salade verte</i>	19 €
Brochettes de poulet mariné ⌚ <i>Sauce saté (aux cacahouètes) Accompagnement frites et salade verte</i>	16 €
Steak & Egg <i>Steak haché Limousin (150 g), crispy bacon, œuf au plat Accompagnement frites et salade verte</i>	15 €
Bagel au saumon <i>Pain bagel de New York, tartare de Saumon, cream cheese Accompagnement salade verte</i>	11 €
Salade Caesar (grande) <i>Salade romaine, copeaux de parmesan AOP, croûtons, tomates cerise, sauce Caesar, gressini</i>	
- Végétarien (steak au quinoa 125 g)	13 €
- 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 €

Glaces :

Vanille bourbon, chocolat, stracciatella, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, noix de coco, rhum raisins

Sorbets :

Citron, cassis, fraise, mandarine

avec 2 garniture au choix :

Coulis de myrtille, mini marshmallows, chantilly, sauce caramel beurre salé*, sauce chocolat*, fraises Tagada, spéculoos, mini brookies*, smarties, vermicelles multicolores, éclats KitKat, éclats Oreo, éclats M&M's,*

* garniture faite maison

Nos Desserts Maison

Café ou thé gourmand <i>Cheesecake, brookie, glace vanille bourbon</i>	8 €
Café ou thé douceur <i>Cheesecake ou brookie ou ice cream sandwich</i>	6 €
Brookie	6 €
Cheesecake <i>Coulis de myrtille</i>	6 €
Pain perdu brioché ⌚ <i>Glace vanille bourbon, sauce chocolat</i>	8 €
Affogato <i>Glace vanille bourbon, arrosée de café bio</i>	6 €
Milkshake 25 cl <i>Oreo® ou Vanille ou Barbe à papa ou Menthe-chocolat</i>	6 €
Milkshake Baileys® 25 cl	9 €
Irish Coffee Jameson®	9 €

⌚ Non conseillé pour les plus pressés