



THE GLUE POT

FOOD BEER WINE & MUSIC

Since 1970





LES TAPAS

Guacamole et ses chips de maïs _____	9,00 €
Purée d'avocats épicée, chips mexicaines	
Mozzarella Sticks _____	9,00 €
Cœurs fondants de Mozzarella frits	
Onions Rings _____	9,00 €
Beignets d'oignons frits panés, épicés	
Munchers Cheddar _____	9,00 €
Snacks à base de pommes de terre et de fromage peu relevés	
Munchers Pepper _____	9,00 €
Snacks à base de fromage et de jalapeños (piment très doux)	
Camembert Snacks _____	9,00 €
Mini-parts de Camembert panées	
Assiette Party _____	13,00 €
Assortiment de Tapas recommandé pour l'apéritif	

*À partager ou à grignoler
avec les doigts !*

LES ENTRÉES

Ardoise de charcuteries et ses condiments _____	13,00 €
5 charcuteries différentes selon arrivage. <i>Idéal pour accompagner votre apéritif</i>	
Timbale d'œufs pochés en piperade et ses mouillettes croustillantes _____	7,50 €
2 œufs pochés, poivrons 3 couleurs, courgette, oignon et gousse d'ail	
Carpaccio de bresaola, salade de légumes croquants et parmesan _____	9,50 €
Viande de bœuf séchée, artichaut, chou chinois, noix et pesto	
Mozzarella di bufala en habit de tomate confite et son pesto _____	9,50 €
Tomate séchée au four, mozzarella di bufala, huile d'olive et basilic frais	
Tartine de saumon séché façon gravlax _____	13,50 €
Légumes marinés sauce au raifort, saumon séché au sel et au sucre, tagliatelles de navet et betterave crue au vinaigre	
Bocal de Jambon de Reims et foie gras, confiture d'oignons et ses toasts _____	14,50 €
Jambon de Reims et foie gras de canard	

LES SALADES

Salade "chef" _____	10,90 €
Fromage "cheddar", émincé de blanc de poulet, bacon fumé, concombre, tomate et œuf dur sur lit de salade verte	
Salade californienne _____	11,90 €
Tomate, concombre, maïs, pomme fruit, carottes râpées, thon, œuf dur, ananas, poivron et emmental sur lit de salade verte	
Salade de saumon séché au concombre et chèvre frais de la région _____	12,50 €
Saumon séché, concombre, fromage de chèvre, pousses d'épinard et chips d'ail	
Salade italienne _____	10,90 €
Pâtes, pesto, coppa, artichaut et parmigiano reggiano	
Salade niçoise _____	10,90 €
Haricots verts, pomme de terre, poivron, tomate, œuf dur, thon, anchois et olives sur lit de salade verte	
Salade César _____	10,90 €
Poulet rôti, œuf dur, croûtons, parmigiano reggiano et sauce César (à base d'anchois) sur lit de salade verte	

LES PIZZAS

Spéciale _____	11,90 €
Tomate, fromage à pizza, champignons frais et jambon	
Glue-Pot _____	12,90 €
Tomate, fromage à pizza, jambon, chorizo, champignons frais et œuf <i>Vous pouvez aussi commander cette pizza en version "calzone" (chausson)</i>	
Aux 4 fromages _____	12,90 €
Tomate, chèvre frais, Bleu d'Auvergne, parmesan et fromage à pizza	
Sottaceti _____	12,90 €
Tomate, fromage à pizza, poivron, artichaut, courgette, pousses d'épinard et son œuf poché	
Lucky Luciano _____	12,90 €
Tomate, mozzarella di bufala, speck, roquette et parmigiano reggiano	

*Commandez-les pour l'apéritif
et partagez-les !*

LES INCONTOURNABLES DU GLUE POT

Cheese Burger _____	15,40 €
150 g. Steak haché charolais grillé, pain burger de notre artisan boulanger, cheddar, oignons, cornichons et frites fraîches maison	
Bacon Burger _____	16,40 €
150 g. Steak haché charolais grillé, pain burger de notre artisan boulanger, cheddar, bacon grillé, oignons, cornichons et frites fraîches maison	
Classic American Burger _____	16,40 €
150 g. Steak haché charolais grillé, pain burger de notre artisan boulanger, tomate fraîche, concombre, oignons, mayonnaise et frites fraîches maison	
Little Italy Burger _____	17,40 €
150 g. Steak haché charolais grillé, pain burger de notre artisan boulanger, tomate fraîche, mozzarella di bufala, coppa, pesto et frites fraîches maison	
Spécial Big Boy Burger _____	17,40 €
La Cadillac des burgers : 220 g. Steak haché charolais grillé, pain burger de notre artisan boulanger, bacon grillé, cheddar, œuf à cheval, oignons, cornichons et frites fraîches maison	
Monster Burger _____	24,90 €
400 g. steak haché charolais, pain burger de notre artisan boulanger, bacon grillé, cornichons, oignons confits, tomate, salade, cheddar et frites fraîches maison	
New Yorker ★ hot dog ★ _____	16,00 €
Pain «hot dog» de notre artisan boulanger, saucisse blanche de veau, bacon grillé, salade de concombre et chou chinois à la moutarde "Savora", fromage de chèvre, chips d'ail et frites fraîches maison	
California Club Sandwich _____	16,00 €
Blanc de poulet mariné, cheddar, bacon, tomate, mayonnaise, salade verte, pain de mie toasté et frites fraîches maison	
Fajitas : poulet, bœuf ou mixte _____	18,70 €
Pico de gallo, purée d'avocat, crème fraîche avec émincés de blanc de poulet grillés ou émincés de bœuf charolais grillés aux légumes de saison. <i>Les tortillas tièdes sont servies à part</i>	

La formule du midi

du lundi au vendredi sauf jours fériés

La suggestion du chef

tous les soirs et le samedi midi

consultez notre tableau ou n'hésitez pas à nous demander



high quality meat



LES PLATS

POISSON

Dos de saumon mi-cuit rôti sur la peau, wok de légumes de saison et beurre monté aux agrumes _____ 19 €
Saumon env. 200g, courgette, celeri, mange tout, pousses de soja, sésame et carotte

BŒUF

Pavé de cœur de rumsteak "charolais" sauce roquefort _____ 16, 90 €
Env. 250g, frites fraîches maison et mesclun de salade

Onglet de bœuf "charolais" à l'échalote _____ 18,00 €
Env. 300g, frites fraîches maison et mesclun de salade

Faux-filet de bœuf "charolais" sauce vin rouge _____ 19,00 €
Env. 300g, frites fraîches maison et mesclun de salade

Steak tartare de bœuf "charolais" haché à la minute _____ 16,00 €
Env. 220g, frites fraîches maison et mesclun de salade

Steak tartare d'onglet de bœuf "charolais" coupé au couteau _____ 19,00 €
Env. 300g, huile d'olive, parmigiano reggiano, basilic frais, pignons de pin, frites fraîches maison et mesclun de salade

VEAU

Côte de veau français "Chapin" 300 g. à la plancha, gratin de macaronis au parmesan et son jus _____ 18,50 €
Env. 300 g, Côte de veau, macaronis, béchamel et parmesan

COCHON

T.bone de cochon ibérique beurre au vin rouge, poêlée d'asperges vertes et serano _____ 14,50 €
Côte de cochon dans le filet et le faux-filet, asperges vertes et serano

VOLAILLE

Bagel de blanc de poulet poêlé au miel de Champagne, champignons frais et piment d'Espelette _____ 14,50 €
Poulet émincé, champignons, fenouil et carotte

Magret de canard du Sud-Ouest entier, poêlée de pomme fruit, raisin et noix, verjus au cassis _____ 15,50 €
Magret de canard, pomme, raisin et noix
Afin de respecter au mieux les produits frais, le temps de cuisson nécessite environ 15 minutes à partir de la commande.



Consultez notre carte sur table,
n'hésitez pas à nous demander.

Le menu enfant

10,90 €

moins de 12 ans
Steak haché "charolais"

ou
Jambon blanc

avec
Frites fraîches maison

1 verre de diabolo (25 cl)

ou
1 verre de jus de fruits au choix (25 cl)

Glace 2 boules

ou
1 bâtonnet glacé

LES DESSERTS MAISON

Sablé breton aux fraises de saison _____ 8,90 €
Sablé breton, crème pâtissière à la vanille, fraises fraîches

Mousse au chocolat façon "Mendiant" _____ 8,00 €
mousse au chocolat, noisettes caramélisées, amande, pistache, raisin zestes d'orange confite

Tiramisu aux biscuits roses Fossier, ratafia de Champagne et framboises _____ 6,00 €

Gratin de fruits de saison et son sorbet du moment _____ 6,50 €
Fruits selon la saison et sorbet

Crème brûlée "Humeur du Chef" _____ 7,00 €
Demandez le parfum du jour

Mœlleux au chocolat et sa crème anglaise _____ 7,00 €

CAFÉ / THÉ

Café gourmand ou Thé gourmand _____ 7,00 €
5 éléments sucrés

LES GLACES

Fraises Melba _____ 8,90 €
Glace vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly

Dame blanche _____ 7,90 €
Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly

Chocolat liégeois _____ 7,90 €
Glace chocolat, chocolat chaud maison, chantilly

Café liégeois _____ 7,90 €
Glace café, café expresso sucré et chantilly

Banana Split _____ 7,90 €
Banane fraîche, glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud et chantilly

Tentation _____ 7,90 €
Glace mangue, passion, noix de coco, coulis de fruits rouges et chantilly

Harlem _____ 7,90 €
Glace rhum-raisons, caramel beurre salé, spéculos et chantilly

La Boule de glace au choix _____ 2,00 €
Selon nos parfums disponibles



THE GLUE POT




THE GLUE POT

FOOD BEER WINE & MUSIC

Since 2009

1100

49 place d'Erlon • 51100 • 03 26 47 36 46 • gluepot@wanadoo.fr

notre actualité et nos soirées sur  Glue Pot



