

the carte of the soir

A little soif
or une big
faim
?

SCOOP CAFÉ.

THE BURGERS TOUT COURT

*150 grammes of beef
it is déjà pas mal*

HAMBURGER the king des burgers _____	10.90	CAMEMBERT the burger qui fait <i>pouet pouet</i> _____	13.90
CHEESEBURGER (CHEDDAR) the burger qui sourit sur les photos _____	12.50	CANTAL the burger de quand t'as la dalle _____	13.90
CHÈVRE the burger with a barbichette _____	13.90	BREBIS the burger bre tout court _____	14.50
REBLOCHON the burger qui blochon _____	13.90	PARMESAN the burger qui a fait le tour de Pise _____	14.90
ROQUEFORT the hard rock burger _____	14.90	COMTÉ the burger affiné _____	14.90
BLEU (FOURME) the burger qui s'est fait un bleu _____	13.90	PASTRAMI the burger à petite poitrine (de bœuf) _____	15.90

all our burgers are servis avec frites maison & salade, même the burgers poulet en bas of the page

THE VÉGÉTARIENS BURGERS

*150 grammes d'absence de viande
at the gramme près*

VÉGÉ BURGER the king du potager _____	11.90	VÉGÉ CAMEMBERT the burger qui se la coule douce _____	14.50
VÉGÉ CHEESE (CHEDDAR) the burger qui fait sourire les tomates _____	13.50	VÉGÉ CANTAL the burger from the Massif Central _____	14.50
VÉGÉ CHÈVRE the burger de Monsieur Seguin _____	14.50	VÉGÉ BREBIS the burger doux comme un agneau _____	15.50
VÉGÉ REBLOCHON the burger qui smell good la Savoie _____	14.50	VÉGÉ PARMESAN the burger qui parle avec les mains _____	15.50
VÉGÉ ROQUEFORT the burger qu'il est fort _____	15.50	VÉGÉ COMTÉ son comté bon _____	15.50
VÉGÉ BLEU (FOURME) the burger qui a la fourme _____	14.50	VÉGÉ ITALIEN the seul burger servi en Vespa _____	14.90

the végétariens burgers are servis avec des végétariennes frites maison & de la végétarienne salade

THE BURGERS POULET

*élevés in plein air
avec un grain*

CHICKEN BURGER the king de la basse-cour _____	10.90	CHICKEN CAJUN the petit burger du bayou _____	14.90
CHICKEN CHEESE (CHEDDAR) the burger qui fait sourire les poulettes _____	12.50	CHICKEN TANDOORI Bollywood Burger2 (the retour) _____	14.90
CHICKEN CURRY Bollywood Burger _____	13.90	CHICKEN CURRY CHEESE Bollywood Burger3 (the vengeance) _____	14.90

THE GROS BURGERS

*300 grammes of beef or a lot of poulet
not for the petites natures*

DOUBLE CHEESEBURGER (CHEDDAR) the burger qui en fait tout un fromage _____	15.50	DOUBLE PARMESAN the burger qui a refait le tour de Pise _____	17.50
DOUBLE CHÈVRE the burger bon pour votre bouc _____	16.50	DOUBLE COMTÉ the burger raffiné _____	17.50
DOUBLE REBLOCHON the burger qui reblochon _____	17.50	DOUBLE PASTRAMI the burger à grosse poitrine (de bœuf) _____	18.50
DOUBLE ROQUEFORT the burger de la mort _____	17.50	DOUBLE CHICKEN CAJUN the gros burger du bayou _____	17.90
DOUBLE BLEU (FOURME) the burger qui s'est refait un bleu _____	16.90	DOUBLE CHICKEN TANDOORI the burger qu'à pas tant de riz que ça _____	17.90
DOUBLE CAMEMBERT the burger qui fait fureur en boîte _____	16.90	DOUBLE CHICKEN CHEESE the burger préféré des poulettes _____	15.50
DOUBLE CANTAL the burger de quand t'as la grosse dalle _____	17.50	DOUBLE CHICKEN CURRY CHEESE the burger épice and love _____	17.90
DOUBLE BREBIS the burger bre bis _____	16.90	<i>the gros burgers are servis avec des normales frites maison & une normale salade</i>	

SUPPLÉMENT BACON OR FROMAGE or les deux for seulement 2,20€ _____	01.10	SUPPLÉMENT COLESLAW coleslaw is du chou cru rapé _____	02.50
---	--------------	--	--------------

THE PLATS

PLAT OF THE JOUR demandez-le au boss _____	13.90	TARTARE french fries maison & salade _____	14.00
PENNE AUBERGINES rendez the penne aux bergines _____	12.90	ENTRECÔTE 220 GRAMMES also avec frites maison & salade _____	16.50

THE SALADES

*inventées by the chef,
racontées by the cuisinier*

NICE MATIN thon, anchois, black olives, poivrons, tomates, salade, egg _____	13.50
SUD OUEST gésiers, magret de canard confit, Fourme d'Ambert, noix, egg poché, salade, tomates _____	14.50
PARISIEN chicken, lardons, maïs, parmesan, salade, tomates, egg _____	13.50

THE DESSERTS

*you finirez bien
on a little touche sucrée?*

TROU NORMAND small village perdu in Normandy _____	08.50	MOUSSE AU CHOCOLAT careful, the mousse tâche _____	06.00
MILKSHAKE we have secoué la vache just for you _____	07.50	TIRAMISU a tsunami for the papilles _____	06.50
CHEESECAKE la sweet version du cheeseburger _____	07.50	MÛLLEUX AU CHOCOLAT so mœlleux you could sleep dedans _____	06.50
CAFÉ GOURMAND le coffee qui loves les bonnes choses _____	08.00	CRUMBLE POMME with la boule vanille:6,50€ _____	06.00
CRÈME BRÛLÉE it is brûlé exprès, hein! _____	06.00	GLACE (DEUX BOULES AU CHOIX) cochonnet not fourni _____	06.50

**ALL THE PLATS OF THE SCOOP CAFÉ ARE FAITS MAISON À L'EXCEPTION
DU COLESLAW ET DES BUNS DE NOTRE BOULANGER.**

THE PRIX INDIQUÉS ARE THE PRIX NETS €TTC, SERVICE COMPRIS.

FOR THE LITTLE CREUX

*if le fait de boire
vous a donné the envie de manger*

TARTINES

CHÈVRE HUILE D'OLIVE the tartine qui fait <i>bèèèèèèh!</i> _____	05.00
FOURME the tartine qui va à fond _____	05.00
ROQUEFORT the tartine hard as a roque _____	05.00
COPPA OR BACON the tartine qui fait <i>grooooin!</i> _____	05.00
COPPA (OR BACON)-EMMENTAL the tartine bonne pour le mental _____	05.00
POULET-FOURME the tartine qui fait <i>côt-côt-codeeck!</i> _____	05.00

PLANCHES & PLATES

PLANCHE CHARCUTERIES with frites & salade _____	17.50
PLANCHE MIXTE charcuteries, cheese, frites & salade _____	19.50
PLATE OF SAUCISSON OR CHORIZO small assiette of pig in rondelles _____	04.00
PLATE OF FROMAGES say <i>cheeeeee!</i> _____	08.50
PETITE PLATE OF FRITES if you don't have the patate _____	03.90
GROSSE PLATE OF FRITES if you have the patate _____	05.90

THE BIÈRES UNDER PRESSURE

*the beers au bord
du burn-out*

LEFFE (bière d'abbaye)	STELLA (classic pils)	HOEGGARDEN (bière blanche)
DEMI (0,25 litre) _____ 04.90	DEMI (0,25 litre) _____ 03.80	DEMI (0,25 litre) _____ 04.90
TRENTE-TROIS (0,33 litre) _____ 05.90	PINTE (0,5 litre) _____ 06.10	PINTE (0,5 litre) _____ 07.70
PINTE (0,5 litre) _____ 07.70	PICHET (1,5 litres) _____ 15.50	PICHET (1,5 litres) _____ 19.90
PICHET (1,5 litres) _____ 19.90	SUPPLÉMENT PICON _____ 01.00	

THE BIÈRES IN A BOTTLE 33CL

*for ceux qui ne supportent
pas the pression*

GUINNESS _____ 06.50	BUDWEISER _____ 06.50	LA MARISE _____ 06.50
CORONA _____ 06.50	CHOUFFE _____ 06.50	LIEFMANS FRUITS ROUGE _____ 06.50
BROOKLYN LAGER _____ 06.50	OP&TOP _____ 06.50	DEAD PONY _____ 06.50

SOME VINS BY THE VERRE 14CL

*if un verre is pas assez
demandez the carte of the vins*

BORDEAUX AOC (rouge vin) _____ 04.00	POUILLY FUMÉ AOC (blanc vin) _____ 07.20
CÔTE DU RHÔNE AOC (rouge vin) _____ 04.00	VIONNIER IGP (blanc vin) _____ 05.00
BROUILLY AOC (rouge vin) _____ 05.00	BORDEAUX SAUVIGNON AOC (blanc vin) _____ 04.00
CÔTEAUX D'AIX AOC (vin rosé) _____ 05.00	VILLA ADRIA (vin liquoreux) _____ 05.00

THE CIDRES

*for ceux qui préfèrent
tomber dans les pommes*

CIDER FROM NORMANDIE (0,33 litre) _____ 05.90	MAGNER'S CIDER (0,50 litre) _____ 08.40
--	--

THE SODAS, JUS DE FRUITS & EAUX

*all the drinks
qui rendent pas drunk*

COCA COLA (0,33 litre) classic, zéro, light _____ 04.10	JUS DE TOMATE (0,25 litre) _____ 04.20
ORANGINA (0,25 litre) _____ 03.90	PERRIER (0,33 litre) _____ 04.10
JUS DE FRUIT (0,25 litre) _____ 03.70	EVIAN, BADOIT (0,33 litre) _____ 03.90

WHISKIES 5CL

*servis secs or sur the cailloux,
with du soda pour 1,30€ de plus.*

GRANT'S (Blend) _____ 06.70	JIM BEAN (Kentucky) _____ 08.00	ABERLOUR (Écosse) _____ 09.00
JACK DANIEL'S (Tennessee) _____ 07.30	JAMESON (Irlande) _____ 08.00	NIKKA 51.4° (Japon) _____ 12.50
JACK DANIEL'S HONEY _____ 08.00	BOWMORE (Écosse) _____ 09.00	LAGAVULIN 16 ANS (Écosse) _____ 12.50

ALCOOLS 5CL

*ça n'est pas the taille qui compte
but the qualité*

RICARD (2cl) _____ 03.70	GIN BOMBAY SAPHIRE _____ 08.00	RON DIPLOMATICO _____ 09.00
MARTINI _____ 05.50	UNGAVA GIN _____ 09.00	RHUM VIEUX _____ 08.00
KIR (14cl) _____ 04.50	VODKA BISON _____ 08.00	CALVADOS _____ 08.00
TEQUILA, RHUM, GIN, VODKA _____ 06.70	BAILEYS, GET 27 _____ 08.00	COGNAC VSOP, EAU DE VIE _____ 09.00

CHAMPAGNES

*our champagne
is légèrement frappé*

COUPE (9cl) _____ 08.00	SÉLECTION (75cl) _____ 52.00	MUMM (75cl) _____ 62.00
--------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------

COCKTAILS

*nos cocktails
are totally secoués*

APÉROL SPRITZ apérol, vin blanc, eau gazeuse, zeste d'orange _____ 08.00
TIPUNCH rhum antillais55°, citron vert, sucre de canne _____ 08.50
MOJITO ROYAL champagne, rhum cubain, citron vert, menthe, sucre de canne _____ 09.50
MOJITO rhum cubain, citron vert, menthe, sucre de canne _____ 08.50
PICHET DE MOJITO (1,5 litres) _____ 52.00
CAÍPIRINHA cachaça, citron vert, sucre _____ 08.50
BLACK / WHITE RUSSIAN vodka, kahlua, (plus lait) _____ 08.50
CUBA LIBRE rhum cubain, jus de citron, coca-cola _____ 08.50
TEQUILA SUNRISE tequila, jus d'orange, grenadine _____ 08.50
MARGARITA tequila, cointreau, jus de citron _____ 08.50
MAÏ TAÏ rhum antillais55°, rhum ambré, cointreau, sirop _____ 08.50
LONG ISLAND gin, vodka, rhum, cointreau, tequila, citron, coca-cola _____ 09.50
VIRGIN MOJITO (SANS ALCOOL) citron vert, menthe, soda, sucre de canne _____ 06.50