

A Partager



La Planche du Vestiaire Terrine, chorizo, coppa, jambon sec, cornichons, beurre	25€
La Planche Mezzé Houmous pois chiche, houmous haricot rouge, pain pita, gyozas aux légumes, feta, tomates confites, olives, origan	19,90€
La Planche du Coach Finger food & potatoes	37,50€
La Planche des Champions Charcuterie, finger food, wings et tenders pour 8/10 personnes	98€
Chicken Mix Wings & tenders + portion de potatoes	37,50€
La Montagnarde Fromage des Alpes, jambon Italien, miel, ciboulette, pommes de terre	24,90€
Potatoes & Cheddar fondu 2 portions	8,50€
Saucisson Nature / Beaufort / Noix	5,50€



Nos Entrées & Salades

Terrine de campagne maison & ses condiments	7,50€
Œuf Parfait & velouté de saison Croustons, chips de jambon, pickles	11,50€
Salade César Salade, tenders de poulet, parmesan, tomates confites, croustons, sauce caesar	16,90€
Salade Saumon Salade, saumon fumé, parmesan, tomates confites, croustons, sauce caesar	18,90€
Salade Fromagère Salade, jambon San Daniele, bouchée au fromage, tomates confites, noix	16,90€

Nos Viandes

Pièce de bœuf 200 gr - Sauce & garniture au choix	14,50€
Tartare de Bœuf Classique Viande de Bœuf coupée au couteau, condiments, potatoes, salade	SIMPLE 18,50€ DOUBLE 24,90€
Entrecôte 300 gr - Sauce & garniture au choix	23,90€
Ribs de Cochon 450 gr - Sauce Barbecue & garniture au choix	19,90€

Nos Burgers

— PAIN BUN'S, SERVI AVEC DES POTATOES

	SIMPLE	DOUBLE	TRIPLE
Burger Double Bacon Cheese Viande de bœuf, bacon, cheddar fondu, salade, tomates, pickles	17,90€	22,90€	24,90€
Burger Chicken Tenders de poulet, cheddar fondu, salade, tomates, pickles	17,90€		
Burger Veggie Légumes grillés, salade, tomates, pickles, cheddar fondu	17,90€		

Sauces : Barbecue, cheddar, fromagère, tartare, poivre, Jack Daniels (supp +2€)
Garnitures : Potatoes, poêlée de légumes, macaroni salade
+ garniture du moment (supp +3€)



Nos Spécialités

Gyros Nantais Pain Libanais, tzatziki, poulet, Curé Nantais, chorizo, ciboulette	17,90€
Gyros Boeuf Pain Libanais, tzatziki, bœuf mariné, oignons rouge, feta, ciboulette	16,90€
Gyros Veggie Pain Libanais, houmous, haricots rouges, légumes grillés, feta, ciboulette	14,90€
Fish & Chips Merlu pane, sauce tartare, potatoes	17,50€
Truffade Auvergnate Pommes de terre, tomate fraîche, lard fumé, oignons, salade verte	17,90€
Chicken Break, sauce Ranch Tenders de poulet, potatoes, crème, ail, persil	12,90€
Hot Dog New-York Confit d'oignons tomate, moutarde américaine, saucisse, crispy oignons, servi avec des potatoes	16,50€

Nos Glaces & Desserts

Sundae vanille Avec topping : Caramel, chocolat ou fruits rouges + noisette torréfiée	5,50€
Boules de glaces Fraise, chocolat, vanille, citron, caramel, menthe choco, vanille pécan	2 BOULES 4,50€ 3 BOULES 6,50€
Creamzy Bueno Glace à l'italienne vanille, Chocolat caramel et Kinder Bueno	8,50€
Creamzy M&M'S Glace à l'italienne vanille, chocolat caramel et M&M's	8,50€
Creamzy Oréo Glace à l'italienne vanille, chocolat et Oréo	8,50€
Fondant au chocolat Coulant chocolat, crème anglaise	8,50€
Crème brûlée aux agrumes	8€
Brownie M&M'S Crème Anglaise	8,50€
Cheesecake maison aux Spéculoos	8,50€



RESTAURANT Draft SPORTS BAR

Formule Draft

19,99€

Burger original & potatoes

1 demi de bière
Gallia Coq d'Habitude
ou
Soft
Sundae

Menu Rookie

Réserve aux moins de 10 ans

10,50€

Steak haché & potatoes
ou
Tenders & potatoes

1 sirop à l'eau

1 bouteille de glace au choix

Formule Express

Uniquement le midi hors week-end & jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 17,90€
Entrée + Plat + Dessert 21,90€

Terrine de campagne maison

ou

Entrée du jour

Plat du jour

ou

Poisson du jour

ou

Pièce de bœuf (+2€)

Dessert du jour

ou

Café gourmand (+2€)



www.draftsportbars.fr

[f](#) [@draftsportsbarfr](#)

Prix nets TTC en Euros. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Nos Cocktails

MOJITO 26CL	9€
Rhum Bacardi Carta Oro, Citron vert, Menthe fraîche, Sucre de canne, Cassonnade, Eau pétillante, Angostura bitter	
ST GERMAIN SPRITZ 18CL	9€
Liqueur de St Germain, Prosecco, Eau pétillante	
APÉROL SPRITZ 18CL	9€
Aperol, Prosecco, Eau pétillante	
MARTINI SPRITZ 18CL	9€
Martini Reserva Speciale, Prosecco, Eau pétillante	
MOSCOW MULE 22CL	9€
Vodka Eristoff, Citron vert, Ginger Beer, Angostura bitter	
LONDON MULE 22CL	9€
Gin Bombay Sapphire, Citron vert, Ginger Beer, Angostura bitter	
MEXICAN MULE 22CL	10€
Téquila El Jimador, Citron vert, Ginger Beer, Angostura bitter	
GIN TONIC 24CL	9€
Gin Bombay Sapphire, Tonic, Citron	
CUBA LIBRE 18CL	9€
Rhum Bacardi, Citron vert, Cola	

VIRGIN MOJITO 26CL	8€
Citron vert, Menthe fraîche, Sucre de canne, Cassonnade, Eau pétillante	
Supp Fruits 0,50€ (Fraise, Passion)	
VIRGIN SPRITZ 22CL	8€
Sirop d'orange spritz Monin, Schweppes Tonic, Eau pétillante	

Les Apéritifs

CAMPARI 6CL	4,20€
KIRS - CASSIS, MÛRE, PÊCHE, FRAMBOISE 13CL	4,90€
KIRS PÉTILLANTS 13CL	5,20€
PORTO BLANC/ROUGE 6CL	4,20€
MARTINI ROUGE/BLANC 6CL	4,20€
RICARD 2CL	3,00€

Les Spiritueux

RHUMS	
DIPLOMATIC	9€
PYRAT XO	11€
ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA	15€
SANTA TERESA	12€
JACK DANIEL'S OLD N.7	9€
JACK APPLE, FIRE OU HONEY	9€
TEELING SMALL BATCH	9€
NIKKA FROM THE BARREL	10€
LAGAVULIN 16 ANS	15€
WOODFORD RESERVE	10€
WHISKYS	
BOMBAY SAPPHIRE	9€
GIN MARE	12€
GINS	
PATRÓN SILVER	10€
PATRÓN REPOSADO	15€
PATRÓN XO CAFÉ	12€
TEQUILAS	

Nos Vins & nos Bulles

VINS BLANCS

	12cl	18cl	75cl
MUSCADET AOC	4,00€	6,00€	20€
GRAND CHATELIER			
QUINCY AOC	6,00€	9,00€	35€
DOMAINE J.ROUZÉ			
PAYS D'OC IGP	5,00€	7,50€	29€
VOIGNIER LES JAMELLES			

VINS ROSÉS

COTES DE PROVENCE AOP	4,00€	6,00€	25€
LE CLOCHER			
CÔTES DE PROVENCE AOP			39€
CHÂTEAU PEYRASSOL			

VINS ROUGES

SAUMUR CHAMPIGNY ROUGE AOP	5,00€	7,50€	28€
"TRADITION" CLOS DES CORDELIERS			
PIC SAINT LOUP AOP	6,50€	9,75€	35€
DOMAINE MAS DU GREFFIER			
ST GUILHEM LE DÉSERT AOP	6,00€	9,00€	30€
ORIMOS GRANDE RÉSERVE			
CÔTES DE BOURG AOP	4,00€	6,00€	25€
CHATEAU CHAMAILLE			

NOS BULLES

PROSECCO DOC MARTINI	6,00€	9,00€	35€
CHAMPAGNE	10€	15€	40€
MAISON CATTIER - BRUT DE QUARTZ			

Les Digestifs

GET 27/GET 31/MENTHE CITRON 6CL	7,50€
MENTHE PASTILLE 6CL	7,50€
LIMONCELLO 6CL	7,50€
DONJON COGNAC AMANDES 6CL	7,50€
BAILEYS 6CL	7,50€
HENNESSY VS 4CL	9€
HENNESSY XO 4CL	20€

Les Boissons Chaudes

RISTRETTO	2€
EXPRESSO - ALLONGÉ	2€
DÉCAFÉINÉ	2€
DOUBLE EXPRESSO	3,90€
CAPPUCINO	4,50€
GRAND CRÈME	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	4,50€
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS	6€
IRISH COFFEE	10€

Nos Bières

BIÈRES PRESSION

	25cl	50L	1,5L
GALLIA COQ D'HABITUDE - 4,2°	3,50€	7,00€	20€
Pils fraîche, aromatique et désalâtante			
GALLIA IPA - 6°	4,50€	9,00€	26€
IPA cuivrée aux notes d'agrumes et d'herbes fraîches			
GALLIA BLANCHE - 3,8°	4,40€	8,80€	26€
Blanche légère aux saveurs de blé malté et fruits frais			
DESPERADOS - 5,9°	4,40€	8,80€	26€
Blonde légèrement aromatisée à la Tequila			
PÉLICAN BLONDE - 7,5°	4,80€	9,50€	28€
Blonde de caractère non filtrée			
PÉLICAN ROUGE - 7,5°	4,80€	9,50€	28€
Bière aromatisée à la cerise, légèrement acidulée			
BEAVERTOWN NECK OIL - 4,3°	4,50€	9,00€	26€
Bière blonde Session IPA légère et rafraîchissante, aux arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de passion. Une belle fraîcheur et une amertume équilibrée.			
HEINEKEN BLONDE DE BLÉ - 5,5°	4,40€	8,80€	26€
Lager Blonde non filtrée, ronde et enveloppante suivie de notes d'agrumes			

BIÈRE DU MOMENT

Voir ardoise

BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS - 5,9° 33CL	6,50€
PÊCHERESSE - 2,5°	6,00€
KASTEEL - 8° 33CL	6,50€
FLAVOURE IPA - 6,5° 33CL	6,50€
TROMPE-SOURIS DOUBLE STOUT - 8° 33CL	6,50€
DESPERADOS VIRGIN - 0° 33CL	4,50€
TROMPE SOURIS IPA SANS ALCOOL - 0,5° 33CL	6,00€

Les Softs

PEPSI/PEPSI MAX 33CL	4€
ORANGINA 25CL	4€
ICE TEA 25CL	4€
"LA FRENCH SVP"	4€
TONIC/AGRUMES/GINGER BEER 25CL	
JUS DE FRUITS 25CL	4,10€
Orange, ananas, pomme, fraise, ACE, pamplemousse, tomate	
ABATILLES 33CL	3,80€
LIMONADE 33CL	3,50€
DIABOLO 33CL	4€
SIROP À L'EAU 33CL	2,50€
REDBULL 25CL	5,50€

Supp tranche ou sirop 0,20€
(Fraise, Grenadine, Citron, Menthe, Pêche, Banane, Kiwi, Violette, Orgeat)

LES EAUX

	50cl	1L
ABATILLES PLATE	3€	5€
ABATILLES PÉTILLANTE	4€	6€