



OLD SCHOOL DINER RESTAURANT
★ *Welcome Back To The Fifties* ★
1389 Route d'Autun 58170 MILLAY
Oldschooldiner.fr

CARTE AUTOMNE HIVER

BIERES BOUTEILLES

COORS AMERICAN LAGER 33cl 4.50

La simplicité rafraîchissante à l'américaine

♥ BLUE MOON 33cl 4.50

Bière de type wheat ale à la délicate saveur d'agrumes

OCHO REALES PORTER 35.5cl 4.50

Bière brune Artisanale Mexicaine de type Porter

OCHO REALES CLARA LAGER 35.5cl 4.50

Bière Blonde ambrée Artisanale Mexicaine de type Lager

♥ OCHO REALES ALE 35.5cl 4.50

Bière Artisanale Mexicaine de Variété Ale
saveur légère et délicate amertume



APERITIFS

KIR CASSIS 10cl 3.60

RICARD 2cl 3.60

MARTINI 4cl 3.60

CAMPARI 4cl 3.60

SUZE 4cl 3.60

PORTO 4cl 3.60

VODKA ERISTOFF 4cl 3.60

RHUM HAVANA CLUB 4cl 3.60

TEQUILA 4cl 3.60

GORDON'S GIN 4cl 3.60

MALIBU 4cl 3.60

SOHO 4cl 3.60

GET 27 4 cl 3.60

GET 31 4cl 3.60

BAILEYS 4cl 3.60



WHISKEY

JACK DANIELS OLD N°7 4cl 5.90

JACK DANIELS HONEY 4cl 5.90

JACK DANIELS FIRE 4cl 5.90

JACK DANIELS APPLE 4cl 5.90



SOFTS DRINKS

COCA COLA verre 33cl 3.60

COCA COLA ZERO verre 33cl 3.60

COCA COLA CHERRY verre 33cl 3.60

FANTA ORANGE verre 33cl 3.60

ICE TEA PECHÉ verre 33cl 3.60

JUS D'ORANGES verre 25cl 3.60

JUS D'ANANAS verre 25cl 3.60

JUS DE POMMES verre 25cl 3.60

VITTEL bouteille 50cl 3.60

SAN PELLEGRINO bouteille 50cl 3.60



COCKTAILS

sans alcool

PEACE AND LOVE 20cl

Evasion intense au jus d'orange
parfums jasmin, violette et hibiscus



6.95

CARIBBEAN SUN 20cl

Tourbillon exotique au jus d'orange
saveurs mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi

6.95

LAS VEGAS 20cl

Mélange subtil au jus d'orange
saveurs litchi, rose et framboise

6.95

COCONUT KING 20cl

Déllice des îles au jus d'ananas
et à la crème saveur noix de coco

6.95

♥ JUNGLE GREEN 20cl

Expédition sauvage au jus d'orange,
goût kiwi, banane, pomme verte et aloé vera

6.95

PARADISE DREAM 20cl

Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise
framboise, grenadine et pêche blanche

6.95



COCKTAILS

avec alcool

♥ MELLY BERRY 20cl

Liqueur de framboise et vodka, jus d'ananas
saveurs fraise, pêche, orange et framboise

7.95

SEX ON THE BEACH 20cl

Vodka, jus d'orange et d'ananas, saveurs
fruits de la passion, papaye, pêche et melon

7.95



PIÑA COLADA 20cl

Déllice des îles au rhum de Guadeloupe
jus d'ananas et crème saveur noix de coco

7.95

SWIMMING POOL 20cl

Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, curaçao et piña colada

7.95

MAI TAI 20cl

Rhum de Guadeloupe, jus d'orange
saveurs cerise, citron et amande

7.95

BIKINI 20cl

Téquila Mexicaine, jus d'ananas
saveurs pastèque, framboise et citron

7.95

SIXTY NINE 20cl

Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas
parfums fruit du dragon, gingembre et goyave

7.95



♥ APEROL SPRITZ 20cl

Aperitivo italien au délicieux goût doux amer aux notes d'agrumes

7.95

STARTERS

Découvrez les Starters Appetizers à partager... Ou pas !
La planche au choix: 18.00€

PLANCHE AMERICAINE

Mac'n Cheese Balls
Cheddar Cheese Sticks
Authentique Corn Dogs
Original Oignons Rings
Tortilla Chips, Guacamole
et Sauce Barbecue

10 Mac', Cheese Balls
10 Cheddar Cheese Sticks
10 Original Oignons Rings
10 Fajitas Croustillants au Boeuf
10 Jalapeños Cheddar Cheese

PLANCHE MEXICAINE

Ailes de Poulet à la Mexicaine
Fajitas Croustillants au Boeuf
Jalapeños Cheddar Cheese
Tortilla Chips, Guacamole
et Sauce Barbecue

PANIER STARTERS APPETIZERS

Le panier au choix 8.50€

8 Ailes de Poulet à la Mexicaine
8 Tenders de Poulet Croustillants
8 Authentiques Corn Dogs

SALADES BOWLS

SALADE CALIFORNIA 13.95
Salade, saumon fumé, guacamole, oeuf dur, tomates fraîches, tomates cerises confites, artichauts et poivrons marinés, croûtons et pétales de Grana Padano

SALADE COLORADO 13.95
Salade, poulet croustillant, Bleu d'Auvergne, guacamole, oeuf dur, tomates fraîches, tomates cerises confites, artichauts et poivrons marinés, cranberries, croûtons et pétale de Grana Padano

SALADE GRAND CANYON 13.95
Salade, Camemberts croustillants, bacon, guacamole, oeuf dur, tomates fraîches, tomates cerises confites, artichauts et poivrons marinés, cranberries, croûtons et pétales de Grana Padano

SALADE VEGGIE 12.95
Salade, Falafelles de Pois Chiches et Betteraves, guacamole, oeuf dur, tomates fraîche, tomates cerises confites, artichauts et poivrons marinés, cranberrie, croûtons et pétales de Grana Padano

FISH AND CHIPS

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD

Filet de Cabillaud enrobé d'une pâte à beignet croustillante accompagné de sauce cocktail, frites et légumes de saison

16.90

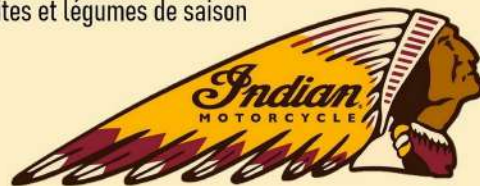


BARBECUE RIBS

♥ BARBECUE RIBS

21.50

Ribs de Cochon marinés à la Texane, cuits douze heures dans notre barbecue Texan pour un fondant incomparable et une douce note de fumée. Nappés de notre sauce BBQ. Accompagnés de frites et légumes de saison



BURGERS

ORIGINAL OLD SCHOOL BURGER

15.50

Buns brioché, sauce Old School, salade, pickles, steak haché façon bouchère, bacon fumé, oignons fondants et cheddar mûré

SMOKY RACLETTE BURGER

18.50

Buns brioché, sauce Old School, salade, pickles, steak haché façon bouchère, bacon fumé, galette de pommes de terre, oignons fondant et fromage à raclette fumé

♥ ELVIS BURGER

Buns brioché, sauce Old School, salade, pickles, steak haché façon bouchère, bacon fumé, galette de pommes de terre, oignons fondants et sauce Roquefort

BURGUNDY BURGER

Buns brioché, sauce Old School, salade, pickles, steak haché façon bouchère, bacon fumé, oignons fondants et crème d'Epoisses "Berthaut"

EMPIRE STATE BURGER

Buns brioché, sauce Barbecue, salade, pickles, steak haché façon bouchère, bacon fumé, galette de pommes de terre, oignons fondant, cheddar mûré et oeuf au plat

BLACK PEPPER BURGER

Buns noir, sauce Old School, salade, pickles, steak haché façon bouchère, bacon fumé, oignons fondants, cheddar mûré et sauce poivrée

♥ FRANC COMTOIS BURGER

21.00

Buns brioché, sauce Old School, salade, pickles, steak haché façon bouchère, saucisse de Morteau, Morbier AOP au lait cru, oignons fondants, et crème fermière aux Morilles

Nos burgers sont accompagnés de frites.

L'ensemble de nos burgers sont également disponibles en Veggie.

Supplément steak haché façon bouchère 150g 4.50€.

La cuisson étant le pilier de la sécurité sanitaire de nos steaks hachés, nous avons adopté une température de cuisson à cœur à 69°C.

Le résultat ? Des steaks hachés savoureux et sûrs.



CHOUCROUTE

CHOUCROUTE GARNIE DU CHEF 18.50

Choucroute cuisinée à la graisse de canard et au Riesling accompagnée de lards salés et fumés, échine de cochon salée, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée de Montbéliard et pommes de terre vapeur

Pensez à accompagner votre Choucroute avec un Vin blanc d'Alsace Riesling ou Pinot Gris "Henri Weber" ou d'une bonne Bière bien fraîche.



MENU BOURGOGNE

Entree - Plat - Dessert - 38€

DOUZE ESCARGOTS DE BOURGOGNE 13.95

Des escargots bien gros, servis en caquelon garnis de notre beurre persillé Maison

OEUF MEURETTE A LA BOURGUIGNONNE 12.90

Oeufs pochés nappés de notre sauce Bourguignonne aux petits oignons, lardons fumés et champignons de Paris

♥ JARRET DE COCHON BRAISÉ A LA BIÈRE 21.90

L'incontournable Spécialité de la Maison !
Nappé de notre onctueuse crème d'époisses "Berthaut"
Frites et légumes de saison

♥ PINDADE CRÈME FERMIERE AUX MORILLES 20.95

Tendre et fondant suprême de Pintade nappé de notre crème fermière aux Morilles
Frites et légumes de saison

BRAISÉ DE CERF A LA BOURGUIGNONNE 20.95

Moelleux et fondants morceaux de cerf braisés dans notre sauce Bourguignonne aux petits oignons, lardons fumés et champignons de Paris
Frites et légumes de saison

FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS 21.90

Pièce de boeuf légèrement persillée, tendre et savoureuse
Une sauce au choix, Epoisses, Roquefort ou Poivrade
Frites et légumes de saison

ASSIETTE DU FROMAGER ou MOELLEUX AU CHOCOLAT 8.50
ou CRÈME CARAMEL ou BABA BOUCHON AU RHUM

**Sauce supplémentaire 2.00€.
Toutes modifications dans le menu seront facturées aux tarifs de la carte.*

DESSERTS

AUTHENTIQUE CHEESECAKE

Coulis fruits rouges, caramel beurre salé, spéculoos ou chocolat noisette, glace vanille et chantilly 8.50

♥ CAROL'S CHOCOLATE BROWNIE 8.50

Brownie au chocolat et aux noix de pécan, sauce peanuts et coulis chocolat noisette, glace vanille et chantilly

ORIGINAL OLD SCHOOL PANCAKE 8.50

Pancakes nappés de sirop d'érable Maple Joe
glace vanille et chantilly

♥ BABA BOUCHON AU RHUM 8.50

L'incontournable dessert du Chef!
glace rhum raisin et chantilly

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8.50

Cœur coulant gourmand au chocolat
coulis chocolat noisette, glace vanille et chantilly

CRÈME CARAMEL 8.50

Onctueuse crème à la vanille
nappée de notre sauce caramel à l'ancienne

MILKSHAKES

Le Milkshake est une recette gourmande et rafraîchissante de boisson glacée et frappée à base de lait, crème glacée et d'une pointe de chantilly

MILKSHAKE VANILLE 6.95

MILKSHAKE FRAISE 6.95

MILKSHAKE CHOCOLAT 6.95

FORMULE ENFANTS

Cheeseburger junior ou Hot Dog junior ou tenders de poulet junior, une petite portion de frites
Deux boules de glaces aux choix
ou un Donuts (demander les parfums disponibles)



Un Cadeau et
une Friandise
OFFERT

13€

Formule Enfants
Jusqu'à 10 ans

COUPES GLACEES ICE CREAM

BANANA SPLIT 8.50

Glaces vanille, fraise et chocolat, banane fraîche
coulis chocolat noisette et chantilly

CAPTAIN MORGAN 8.50

Glaces rhum raisin et vanille, sorbet ananas
raisins blonds macérés au Captain Morgan
coulis caramel beurre salé et chantilly

♥ CHESTNUTS CREAM 8.50

Glaces marrons glacés et vanille
crème de marrons, coulis caramel beurre salé
coulis chocolat noisette et chantilly

PECHE MELBA 8.50

Glace vanille, pêches au sirop
coulis fruits rouges, chantilly et amandes grillées

♥ SWEET MEMORIES 8.50

Glaces spéculoos, pistache et vanille
coulis spéculoos et chocolat noisette
éclats de biscuits spéculoos et chantilly

POIRE BELLE HELENE 8.50

Glace vanille et sorbet poire, poires au sirop
coulis chocolat noisette, chantilly et amandes grillées

PEPPERMINT 8.50

Glace menthe aux éclats de chocolat noir
Peppermint liqueur de menthe
coulis chocolat noisette et chantilly

Parfums des Glaces

Vanille, chocolat, caramel, café, nougat, rhum raisin, pistache
cacahuette, noix de pécan, cookies, spéculoos, marrons, menthe, fraise
poire, citron, fruits de la passion, ananas, cassis, framboise,

1 boule 3€ - 2 boules 4€ - 3 boules 5€
supplément chantilly 1.50€ - supplément coulis 1.50€

CRAZY NUTS 8.50

Glaces noix de pécan, cacahuette et vanille
sauce peanuts et coulis chocolat noisette
éclats de cacahuettes salées et chantilly

CRUNCHY 8.50

Glaces vanille, nougat et caramel
coulis chocolat noisette et caramel beurre salé
éclats de Daim et chantilly

COOKIES LOVER 8.50

Glaces cookies et vanille, coulis chocolat noisette
et caramel beurre salé, morceaux de cookies et chantilly

RED PAVLOVA 8.50

Sorbets framboise et cassis
glace vanille, éclats de meringue
coulis fruits rouges et chantilly

COFFEE ADDICT 8.50

Glaces café, vanille et caramel, Jack Daniels Whiskey
coulis moka, pop corn caramélisés et chantilly

COFFEE & DIGESTIFS

Ristretto	2.00
Espresso	2.00
Cappuccino	4.50
Cappuccino Vanille	4.80
Cappuccino Noisette	4.80
Cappuccino Chocolat	4.80
Cappuccino Caramel ♥	4.80
Latte Machiato	4.50
Thé et Infusion Dammann Frères	2.50
Irish Coffee	8.00

Poire Williams, Mirabelle 4cl	4.60
Vieille Prune, Marc de Bourgogne 4cl	4.60
Cognac, Armagnac 4cl	4.60
Calvados, Grand Marnier 4cl	4.60

Rhum Bayou Spiced 4cl	4.60
Rhum Plantation Original Dark 4cl	4.60
Rhum Plantation Pineapple 4cl	4.60
Rhum Arrangé Ananas Victoria 4cl	4.60
Rhum Arrangé Banane Flambée 4cl	4.60
Rhum Arrangé Café Vanille Bourbon 4cl	4.60
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl	6.50
Rhum Don Papa Single Island 4cl	6.50
Rhum Don Papa Barako 4cl	6.50





OLD SCHOOL DINER RESTAURANT

★ *Welcome Back To The Fifties* ★

1389 Route d'Autun 58170 MILLAY

Oldschooldiner.fr

♥ *Les Coups de Cœur de la Maison*

Tarifs nets en euros taxe et service compris.

Liste des allergènes disponible sur demande.

Photos non contractuelles.