

LES BURGERS

L'ALESIA 11.50€

Pain BIO artisanal, steak haché de boeuf du boucher, Comté AOP, oignons caramélisés, tomates confites, salade fraîche et sa sauce mayonnaise / moutarde à l'ancienne du Vexin

LE BITURIGE 11,50€

Pain BIO artisanal, steak haché de boeuf et agneau mélangé du boucher, chèvre de Chauvry, oignons caramélisés, tomates confites, salade fraîche et sa sauce miel / moutarde à l'ancienne du Vexin

LE VEXVEG 11,50€

Pain BIO artisanal, aubergines poêlées, Comté AOP, oignons caramélisés, poivrons confits, la chips du Vexin, salade iceberg et son caviar d'aubergines

L'ÉPHÉMÈRE 11.50€

Recette évolutive en fonction des saisons

VERSION XXL

Double steak, double fromage



SUPPLÉMENT INGRÉDIENT

Oeuf, bacon ou fromage

LES SANDWI(HS (HAUDS

LE PARISI 9.00€

Pain artisanal nature, jambon blanc supérieur, Comté AOP, beurre demi-sel et sa moutarde à l'ancienne du Vexin

LE BELLOVAQUE 9,00€

Pain artisanal aux sésames, jambon de Bayonne, chèvre de Chauvry, tomates confites, roquette, huile d'olive au basilic

LE REME 9.00€

Pain artisanal aux graines, saumon fumé, tartare de concombre et son jus de citron pressé

Tous nos burgers et sandwichs sont servis avec des frites maison. Les pommes de terre sont cultivées par un maraîcher local à Livilliers (95).

LES ASSIETTES

LE PLAT DU JOUR 10.00€

LE PLAT DU JOUR AU POISSON 12.00€

Uniquement le vendredi

LA SALADE COMPOSÉE 12.00€

Disponible d'Avril à Octobre

LE POULET RÔTI AUX ÉPICES 10,00€

Accompagné de frites maison ou tagliatelles

LE STEAK HACHÉ 10.50€

Accompagné de frites maison ou poêlée de légumes de saison

L'ENTRECÔTE 14,00€

Accompagnée de frites maison ou poêlée de légumes de saison

LE PAVÉ DE SAUMON FRAIS 12.00€

Accompagné de frites maison ou poêlée de légumes de saison







LES DESSERTS

Réalisés en fonction de l'humeur du chef. Tous nos desserts sont faits maison!

*Uniquement les desserts à 3,5€. Pour les autres, un supplément vous sera demandé.



LES BOISSONS

LES SOFTS

Jus de pomme artisanal des Vergers d'Osny – 25 cl	2,00€
Jus de pomme pétillant artisanal des Vergers d'Osny – 25 cl	3,00€
Jus de poire artisanal des Vergers d'Osny — 25 cl	2,00€
Coca / Coca Zero / Ice Tea / Oasis Tropical / Perrier/ Sirop—33cl	2,00€
Bouteille d'eau — 50 cl	1,50€

LES BIÈRES

LES BIÈRES ARTISANALES DE SUTTER (BRASSÉES À GISORS) - 33 CL

LES DIÈDES ADTIGANALES DILVEVIN/DDASSÉES À THÉMÉDICAUDT) 33 CL		
L'Ictis (Blonde et BIO)	5,00€	
La Sombre Folle (Brune)	4,50€	
La Dément'Brée (Ambrée)	4,50€	
La Folie Douce (Blonde)	4,50€	
La Givrée (Blanche)	4,50€	

LES BIÈRES ARTISANALES DU VEXIN (BRASSÉES À THÉMÉRICOURT) – 33 CL

La Blanche / La Blonde / L'Ambrée	4,50€
La Véliocasse (Ambrée au miel)	5.00€

LES VINS

VINROUGE 4,00€ le verre (12,5 cl) 21,00€ la bouteille (75 cl)

Côte du Rhône BIO « Style Rouge »

Bordeaux BIO « Côte de Blaye »

VINBLANC 4,00€ le verre (12,5 cl)

21,00€ la bouteille (75 cl)

Côte du Rhône BIO « Style Rouge »

VIN ROSÉ 4,00€ le verre (12,5 cl)

21,00€ la bouteille (75 cl)

Pays d'Oc I.G.P. BIO « Les Trois Cabines »

CHAMPAGNEBRUT

Veuve Pelletier 35,00€ la bouteille (75 cl)

LES (O(KTAILS

KIRS-10 CL

Kir au Vin Blanc (Cassis/Mûre/Châtaigne/Pêche) 4,50€

Kir Royal (Cassis/Mûre/Châtaigne/Pêche)

LES BOISSONS (HAUDES

Expresso ou allongé	1,30€
Double Expresso	2,50€
Café noisette	1,50€
Café au lait	2,00€
Cappuccino	2,50€
Macchiato	2,50€
Café latte	3,00€
Thé des Comptoirs Richard (Vert/Détox/Noir/Noël)	3,00€
Chocolat chaud	3,00€



NOTRE PETITE HISTOIRE

LE (AMION DU VEXIN FAIT SON BOUT DE (HEMIN!



10 MAI 2014 Réception du food truck. Création de la marque LE CAMION DU VEXIN.



Auprès du grand public



2 SEPT. 2014 Démarrage de l'activité sur l'emplacement régulier à l'Université de Cergy. Une aventure qui a duré 6 ans !



à partir de septembre 2014

LE CAMION DU VEXIN se spécialise en événementiel!





24 NoV. **2019** Le food truck se sédentarise! Inauguration du restaurant à l'Immeuble ORDINAL, création de la marque VELIOKASSE.



LE CAMION DU VEXIN
et VELIOKASSE, ce sont
7 parutions presse
& 3 reportages TV