

Entrées / à partager

Poulet croustillant Ranch

Fingers de poulet pané à la chapelure panko et avoine, sauce ranch maison

Format individuel // Format à partager
*Prix infinity 8 7.2 // *Prix infinity 14 12.6

Burrata

Servie avec pesto rosso maison, croûtons à l'ail et salade

*Prix infinity
 12 10.8

Planche végétale

Falafels, légumes croquants, pain grillé à l'ail, dip fromage blanc aux herbes, chips de patates douces

*Prix infinity
 12 10.8

Planche de charcuterie et fromage

Charcuterie et fromage sélectionnés, servi avec du pain frais

*Prix infinity
 15 13.5

Patatas bravas, sauce maison

*Prix infinity
 5 4.5

Burgers

Servis avec des frites maison & de la salade
 Nos buns sont fabriqués par notre artisan boulanger local

Burger Veggie

Bun boulanger, scamorza affumicata panée, légumes grillés, pesto rosso maison, salade verte

*Prix infinity
 15 13.5

Burger Original

Bun boulanger, steak haché de bœuf 150g (viande bovine française), tomate de vache, sauce ranch, oignons caramélisés

*Prix infinity
 17 15.3

Menu du jour

À l'ardoise • uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée	Plat	Dessert
<small>*Prix infinity</small>	<small>*Prix infinity</small>	<small>*Prix infinity</small>
7 6.3	15.5 13.5	7 6.3

au choix : du jour ou à la carte
*sauf café gourmand

Entrée + plat // plat + dessert

19.5

Entrée + plat + dessert

24

Grandes assiettes

Suppléments oeuf - bacon - 2
 Fromage - 2.5
 Burrata - 5
 Steak haché - 5

Travers de porc confit

Servi avec des pommes de terre aux herbes rôties au four

*Prix infinity
 16 14.4

Parmentier de patate douce

Écrasé de patates douces, lentilles vertes, légumes d'automne et champignons mijotés, emmental

*Prix infinity
 14 12.6

Rigatoni au chorizo

Rigatoni, crème de chorizo au paprika, chorizo grillé, champignons poêlés ail et persil, parmesan râpé

*Prix infinity
 15 13.5

Green Bowl

Freekeh, légumes rôtis, falafels, fêta, pois chiches, salade, sauce fromage blanc aux herbes, vinaigrette citron

*Prix infinity
 15 13.5

Rôtisserie

uniquement le midi en week-end

Demi poulet rôti maison à partager (ou pas)

Pour 2 personnes servi avec son jus de cuisson, frites maison et salade

*Prix infinity
 27 24.3

Menu kids ^(-12ans)

Demandez le détail à nos serveurs !

*Prix infinity
 12 10.8

Desserts

Mousse au chocolat, fleur de sel et tuile de cacao

*Prix infinity
 7 6.3

Tiramisu citron, crème citron, gelée citronnée

*Prix infinity
 7 6.3

Crumble pomme cannelle, poire et crème fraîche

*Prix infinity
 7 6.3

Café ou thé gourmand

Un assortiment de douceurs pour finir votre repas sur une touche sucrée

*Prix infinity
 9 8.1

arkose
can

Fait maison

**Veggie food
à bloc!**

**Cuisine
responsable**

**Des liens forts
avec les producteurs**

**Ça dégaine
les produits bios!**



Bières

Nos meilleures cotations

Pressions

Attention au Big Hammer* demain matin

Brasserie Effet Papillon (IPA, APA)

25cl 50cl

4,7 8 ^{*Prix infinity} 4,23 7,2

Brasserie La Burdigala (Lager, Triple)

25cl 50cl

3,9/4,7 7/8 ^{*Prix infinity} 3,51/4,23 6,3/7,2

La Spéciale, Demandez !

25cl 50cl

4,7 8 ^{*Prix infinity} 4,23 7,2

Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

Bière éphémère - Effet Papillon

33cl

7 ^{*Prix infinity} 6,3

Index de nos bières

Brasseries artisanales & locales

India Pale Ale

Brasserie Effet Papillon

Sa robe cuivrée, des arômes de fruits exotiques comme la mangue, accompagnés d'une pointe d'agrumes ainsi que d'une amertume bien marquée LE combo parfait pour une IPA.

6°

American Pale Ale

Brasserie Effet Papillon

Cette American Pale Ale est brassée à partir de quatre houblons différents. Elle présente une belle amertume et des notes d'agrumes !

5,5°

Helles (Blonde)

La Burdigala

Une Lager blonde "bavaroise" hyper désaltérante au parfum et au goût croquant de grain et malt.

5°

Triple

La Burdigala

Blonde gourmande et moelleuse, avec de bons goûts de malt, grain et miel.

8°

Salut Salut

à la bouteille 33cl

Une Sour à la framboise et au concombre.

Elle présente une belle robe rose. Au nez, c'est une explosion de fraîcheur. En bouche, le concombre domine et la framboise apparaît délicatement au fil de la dégustation.

Wheat Ale

à la bouteille 33cl

Wheat Ale à l'écorce de citron et à la verveine

Elle présente une robe jaune pale et une mousse légèrement persistante.

4,5°

En bouche, la base maltée apporte un peu de gourmandise. Quant au citron et à la verveine, ils prodiguent respectivement une touche d'acidité et de fraîches notes herbacées.

BRASSERIE

En fonction du moment

Cheers!



Cheers!



Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

Rosés Les incontournables à croquer cette saison

Bob Singlar

Vin de France

Un rosé tout en fraîcheur, notes d'agrumes et de petites baies rouges, un vin désaltérant par temps chaud. Un joli rosé de Provence, qui laisse entendre le chant des cigales !

4,5 24 ^{*Prix infinity} 4,05 21,6

Rouges

Domaine du Séminaire

Côtes du Rhône

Un vin très aromatique sur la violette, et les petits fruits rouges. Un vin très souples et très gourmand !

4,5 24 ^{*Prix infinity} 4,05 21,6

Altura 350

Languedoc

Un vin avec du punch, on sent le soleil, des arômes de fruits noirs, il garde une très belle fraîcheur.

26 ^{*Prix infinity} 23,4

La Piffaudière

Gamay

Un gamay de soif qui appelle à se resservir, un très joli fruit, une gourmandise estivale !

27 ^{*Prix infinity} 24,3

Blancs

De beaux projets à faire tomber

Domaine du Salut

Grave

Un graves blanc très équilibré, sur les fleurs blanches, une belle fraîcheur de quoi animer les soirées chaudes d'été !

4,5 24 ^{*Prix infinity} 4,05 21,6

Gourmandi'nages

Vin de France

Un bonbon, comme un arlequin. De belles notes de fruits blanc du sud de la France !

4,7 25 ^{*Prix infinity} 4,23 22,5

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Thé glacé bio - 33cl

Maison Meneau

4,5 ^{*Prix infinity} 4,05

Kéfir bio Parallèle 33cl

- Différents parfums

5,5 ^{*Prix infinity} 4,95

Jus Meneau 33cl

Maison Meneau BIO- S.O

4,5 ^{*Prix infinity} 4,05

Ginger Beer - bio 33cl

Recette revisitée. Infusion aux racines de gingembre

5 ^{*Prix infinity} 4,5

Les Symples 33cl

L'infusion bio

- Différents parfums

4,7 ^{*Prix infinity} 4,23

Abatilles 50cl/75cl

Eau gazeuse ou plate du bassin d'Arcachon

3,5/5 ^{*Prix infinity} 3,15/4,5

Fizz bio 33cl

Limonade ou cola artisanal

4,5 ^{*Prix infinity} 4,05

Jus maison de saison 25cl

Fait sur place, à la minute.

4,5 ^{*Prix infinity} 4,05

Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Destination G.C Moka d'Ethiopie

Expresso / allongé dès 1,7 ^{*Prix infinity} 1,53

Dèca dès 1,7 ^{*Prix infinity} 1,53

Noisette 2 ^{*Prix infinity} 1,8

Double 3 ^{*Prix infinity} 2,70

Café Latte, Chocolat chaud

3,5 ^{*Prix infinity} 3,15

Café Frappé

5 ^{*Prix infinity} 4,5

Cappuccino

4 ^{*Prix infinity} 3,6

Thés - La route des Comptoirs

La séquence apaisement

Thé vert, Thé noir, Infusion...

3,5 ^{*Prix infinity} 3,15



chaud o froid