

Bières et Cidres

Nos meilleures cotations

Index de nos Pressions locales :

Demandez nous conseil ou laissez-nous choisir !

Pilia *Blonde Peille - Brasserie des Ligures*

Une blonde de fermentation basse. Une robe dorée, un nez fleuri, douce en bouche grâce à l'utilisation de malts spéciaux, finement houblonnée !

4€ 25cL 7€ 50cL ^{*Prix infimité} 3,6€ 25cL 6,3€ 50cL

La Grave *Ambrée Peille - Brasserie des Ligures*

Une bière ambrée de fermentation haute. Ses arômes floraux ainsi que son amertume herbacée en font une typique bitter anglaise !

4,7€ 25cL 8€ 50cL ^{*Prix infimité} 4,23€ 25cL 7,2€ 50cL

L'IPA *IPA Mouans-Sartoux - ÀLAFÛT*

Cette Indian Pale Ale dévoile la douceur des malts et l'amertume des houblons. Au nez, notes agréables de fruits rouges. Robe légèrement cuivrée et mousse onctueuse.

5€ 25cL 8€ 50cL ^{*Prix infimité} 4,5€ 25cL 7,2€ 50cL

Bière de saison

Eh bien le gout dépendra de la saison ! Demandez-nous ce que l'on sert en ce moment, on vous fera le détail ! Pas de pression.

4,7€ 25cL 8€ 50cL ^{*Prix infimité} 4,23€ 25cL 7,2€ 50cL

Bec du Moment

Blonde, brune, cidre, cocktail ou bière improbable, demandez-nous ce que l'on sert au bec du moment. On aura sûrement quelque chose qui vous plaira !

5,5€ 25cL 8,5€ 50cL ^{*Prix infimité} 4,95€ 25cL 7,65€ 50cL

Vous voulez un autre breuvage à base de bière ?

Aucun souci, on a ce qu'il faut pour vous faire ce que vous voulez* !

Panaché

4€ 25cL 7€ 50cL ^{*Prix infimité} 3,6€ 25cL 6,3€ 50cL

Monaco

4,7€ 25cL 8€ 50cL ^{*Prix infimité} 4,23€ 25cL 7,2€ 50cL

*Enfin presque, on ne servira surtout pas de Deft Charge
**Big Hammer : voie mythique Autrichienne cotée 9a.

Canettes et bouteilles :

Attention au Big Hammer** demain matin

La Ficanas *Fruit Beer Nice - BDA*

Une délicieuse bière avec de la purée de framboise ! Elle est légèrement acidulée et saura ravir les palais de ceux qui n'aime pas la bière amère.

7€ 33cL 6,3€ ^{*Prix infimité}

La Ratapignata *Stout Nice - BDA*

Une bonne bière brune préparée avec des écorces de chêne et une pointe Rhum. Cacaotée et boisée, cette stout se laisse déguster avec gourmandise.

7€ 33cL 6,3€ ^{*Prix infimité}

La Sans Alcool *Bière Mouans-Sartoux - ÀLAFÛT*

Une blonde non filtrée de type pale ale, elle peut se boire sans modération !

5,80€ 33cL 5,22€ ^{*Prix infimité}

Cidre Brut *Cidre Normandie - Fils de Pomme*

Un cidre brut bien de chez nous ! De fines bulles et un petit goût fruité, tout pour satisfaire le palais de n'importe quel grimpeur !

7€ 33cL 6,3€ ^{*Prix infimité}

Cidre Rosé *Cidre Normandie - Fils de Pomme*

Floral et gourmand, les pommes à chair rouge s'accordent ici avec l'hibiscus et le sureau. Faible en alcool, riche en saveur.

7€ 33cL 6,3€ ^{*Prix infimité}

Cidre Poiré *Cidre Normandie - Fils de Pomme*

Un poiré bio stupéfiant par sa minéralité ! Sa robe topaze et ses bulles fraîchement fruitées en font une petite merveille pour des moments de partage autour d'un dessert au chocolat.

7€ 33cL 6,3€ ^{*Prix infimité}



arkose

canette

Fait maison

Veggie food à bloc!

Cuisine responsable

Des liens forts avec les producteurs

Ça dégaine les produits bios!

*abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Entrées

Nuggets de poulet maison, sauce barbecue

8€ ^{*Prix infinity} 7,20€

Crispy Rice :
Cubes de riz frits sauce yuzu soja, oignons caramélisés

6€ ^{*Prix infinity} 5,40€

Velouté de butternut, bleu d'auvergne et châtaignes

6€ ^{*Prix infinity} 5,40€

Assiette découverte "Je ne sais pas choisir" - un mélange des 3 entrées du moment

18€ ^{*Prix infinity} 16,20€

Planche de charcuteries & fromages italiens

19€ ^{*Prix infinity} 17,10€

Assiette de frites

5€ ^{*Prix infinity} 4,50€

Grandes assiettes

Suppléments possibles :
Bacon, fromage ou oeuf au plat - 1,50€
Steak Fassona - 7€

Camembert rôti

Camembert rôti au miel, noix et figues, patates douces

16€ ^{*Prix infinity} 14,40€

Lasagnes forestière

Lasagnes aux cèpes, épinards et mozzarella fumée, parmesan, mesclun niçois

17€ ^{*Prix infinity} 15,30€

Salade automnale

Mesclun niçois, mélange de quinoa aux fines herbes et noix, figues, betteraves, courge butternut rôtie et brie à la truffe

17€ ^{*Prix infinity} 15,30€

Prix en euros net TTC, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Végétarien Suggestion du chef Sans Gluten

Burgers

Nos Buns sont Label Rouge, Blé 100% Français
L'Atelier de Marius



Burger Original

bun aux céréales, Steak Fassona*, pecorino pepato DOP, cornichons, sauce au poivre
*Bœuf racé de Cuneo, issue d'élevage extensif local

18€ ^{*Prix infinity} 16,20€ Double steak 25€ ^{*Prix infinity} 22,50€



Veggie Burger

bun aux céréales, galette de betteraves, pois et légumes, camembert, oignons au vin rouge

17€ ^{*Prix infinity} 15,30€

Mexicain Sloppy Joe's au poulet rôti

Bun aux céréales, effiloché de poulet rôti aux épices, salsa mexicaine, maïs doux, cheddar, coriandre et oignons

17€ ^{*Prix infinity} 15,30€

Menu du jour Le midi, du lundi au vendredi.

Entrée	Plat	Dessert
7€ ^{*Prix infinity} 6,30€	15.50€ ^{*Prix infinity} 13,95€	7€ ^{*Prix infinity} 6,30€

Entrée + plat // plat + dessert

19.50€

Entrée + plat + dessert

24€

Menu *kids*

Servis avec un sirop & un dessert

Steak haché, frites, salade
12€ ^{*Prix infinity} 10,80€

Mini burger, frites, salade
13€ ^{*Prix infinity} 11,70€

Pâtes sauce tomate & parmesan
10€ ^{*Prix infinity} 9€

Desserts

Cheesecake citron basilic

7€ ^{*Prix infinity} 6,30€



Brownie Moelleux au chocolat et orange, crème de whisky

7€ ^{*Prix infinity} 6,30€

Tatin aux pommes, crème fouettée à la vanille

6€ ^{*Prix infinity} 5,40€

Assiette de fromages : camembert, brie, bleu, chèvre

8€ ^{*Prix infinity} 7,20€

Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

Rosés Les incontournables à croiter cette saison

Château Barbebelles

Grenache, Cinsault, Syrah

Bouche fruitée et délicate aux notes de fruits exotiques, corps léger.

4,80€ 8,50€ 16€ 24€ ^{*Prix infinity} 4,32€ ^{*Prix infinity} 7,65€ 14,40€ 21,60€

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

13°

12cL 25cL 50cL 75cL

Rouges

À défaut de grimper du rouge, vous pouvez en descendre !

Altura 350

Grenache Carignan Syrah

Rouge Structuré aux notes de poivres

4,50€ 8,20€ 15,50€ 23€ ^{*Prix infinity} 4,05€ ^{*Prix infinity} 7,38€ 13,95€ 20,70€

IGP Pays de Cucugnan

14,5°

Blancs

De beaux projets à faire tomber

Domaine du Salut

Sauvignon Blanc Sémillon

Un blanc sec aux notes de fruits blancs

5€ 9€ 17€ 26€ ^{*Prix infinity} 4,50€ ^{*Prix infinity} 8,10€ 15,30€ 23,40€

Vin Blanc de Bordeaux

12,5°

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Thé Glacé Pêche Passion 33cL

Provenant de Saint-Raphaël

4,5€ ^{*Prix infinity} 4,05€

Jus Sibio 25 cL

Pomme / Pomme, Pêche, Abricot

4,5€ ^{*Prix infinity} 4,05€

Riviera Cola 33 cL

Cola sans caféine provenant de Saint-Raphaël

4,5€ ^{*Prix infinity} 4,05€

Les Symples

Infusions glacées pétillantes :

Énergisante : Citron & Thym

Détoxifiante : Pomme & Sauge

Relaxante : Verveine & Cerise

4,7€ ^{*Prix infinity} 4,23€

Limounada 33 cL

Limonade bio aux citrons du pays

4,5€ ^{*Prix infinity} 4,05€

Ginger Beer

Bio, produite à Peille

4,5€ ^{*Prix infinity} 4,05€

Sirop

Grenadine / Pêche / Menthe

/ Citron

2€ 25cL 3€ 50cL
1,8€ 25cL 2,7€ 50cL ^{*Prix infinity}

Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Chakra do Dago

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

Double 3€ ^{*Prix infinity} 2,70€

Noisette 2€ ^{*Prix infinity} 1,80€

Crème 3€ ^{*Prix infinity} 2,70€

Décaféiné

1,7€ ^{*Prix infinity} 1,53€

Chocolat chaud

4€ ^{*Prix infinity} 3,60€

Cappuccino

4€ ^{*Prix infinity} 3,60€

Diabolo

Grenadine / Pêche / Menthe / Citron

2,5€ 25cL 3,5€ 50cL
1,8€ 25cL 3,15€ 50cL ^{*Prix infinity}

Perrier 33 cL

4,5€ ^{*Prix infinity} 4,05€

Eau minérale Sole

Plate ou gazeuse

5€ ^{*Prix infinity} 4,50€



Thés - La route des Comptoirs

La séquence apaisement

- Thé noir : Fruits rouges / Earl Grey / Breakfast
- Thé vert : Menthe / Jasmin
- Infusions : Pitta citronnelle / Kapha gingembre

3,5€ ^{*Prix infinity} 3,15€