


Entrées


 **Burrata**
Demi burrata, tartare de tomates couleurs
& coulis de poivrons
—
7

Gaspacho du jour
—
7

Entrée du jour
—
7

Burgers

Servis avec frites maison
Nos buns sont fabriqués par notre artisan boulanger
(non inclus dans le Menu du jour)
Suppléments : poulet / steak de bœuf - 4
lard grillé / sauce mimolette / œuf au plat - 2

 **Burger Veggie**
Bun, aubergine rôtie au zaatar et miel, coulis de
poivrons, tartare de tomates, burrata rôtie, oignons
pickles & salade
—
16

Burger Original
Bun, steak de bœuf 150g, Neufchâtel AOP,
mayonnaise au paprika fumé & oignons pickles
—
18


 **Burger du moment**
À l'ardoise, selon l'inspiration du chef

Menu *kids* (-12ans)

Steak **ou** Nuggets de poulet & frites maison
Mousse chocolat **ou** Glace (2 boules)
—
13

Menu du jour

Entrée + Plat / Plat + Dessert
19,5
Entrée + Plat + Dessert
24

 **Chakchouka**
Tomates, aubergines, oignons, ail & œuf
Supplément merguez - 1,5
—
15,5

Poulet rôti
Poulet fermier rôti basse température, jus de
cuisson, frites maison & salade
—
15,5

Plat du jour **ou Salade du jour**
—
15,5


Pasta du jour
—
15,5

Desserts

Cœur coulant chocolat
Coulant chocolat, glace vanille et noix de pécan
& tuile de riz soufflé au caramel
—
7

Pavlova citron vert & fraises
Meringue, coulis de fraises, fraises fraîches,
granité menthe-rhubarbe & glace au citron vert
—
7

Dessert du jour
—
7

 **Café ou Thé gourmand**
Surprise du chef
(non inclus dans le Menu du jour)
—
9

 Végétarien
 Suggestion
du chef



Fait maison

Carte du midi

12h - 14h30

**Veggie food
à bloc!**


**Cuisine
responsable**

**Des liens forts
avec les producteurs**


**Ça dégaine
les produits bios!**

le **Compost**


À partager Burgers

 **Burrata**
Demi burrata, tartare de tomates couleurs & coulis de poivrons

7

 **Croquetas**
Croquetas au cheddar & pommes de terre (4 ou 8 pièces)


6 11

 **Patatas Bravas**
Pommes de terre frites & sauce tomate aux épices

5

Tartine du pêcheur
Pain au levain, truite marinée & crème de framboise à l'aneth

12

 **Tartine chèvre**
Pain au levain, chèvre, miel de fleur, roquette, noix & tomates cerises

12

Mezze
Assiette de mélange de tapas à partager

16


Planche de charcuterie & fromages
Classique 3/4 personnes ou Maxi 6/8 personnes

19 28

 **Assiette de frites maison**
Supplément sauce mimolette - 2

4

Servis avec frites maison
Nos buns sont fabriqués par notre artisan boulanger
Suppléments : poulet / steak de boeuf - 4
lard grillé / sauce mimolette / œuf au plat - 2

 **Burger Veggie**
Bun, aubergine rôtie au zaatar et miel, coulis de poivrons, tartare de tomates, burrata rôtie, oignons pickles & salade

16


Burger Original
Bun, steak de bœuf 150g, Neufchâtel AOP, mayonnaise au paprika fumé & oignons pickles

18

 **Burger du moment**
Selon l'inspiration du chef, voir l'ardoise

Le sucré

Cookie ou Brownie
3

 **Assiette gourmande du moment**
Selon l'inspiration du chef, voir l'ardoise

9

Glaces de la Ferme des Noisetiers
(vanille, vanille pécan, chocolat, citron, fraise, caramel beurre salé)

2 boules ou 3 boules
4 6

Suppléments : chantilly, caramel, chocolat ou noisettes - 0,5

Menu kids (-12ans)

Steak ou Nuggets de poulet & frites maison

Mousse chocolat ou Glace (2 boules)

13

 Végétarien
 Suggestion du chef

arkose
carnit

Carte du soir

19h30 - 22h30

Fait maison
Veggie food à bloc!

Cuisine responsable

Des liens forts avec les producteurs

Ça dégaine les produits bios!

le Compost

Bières

Nos meilleures cotations

Pressions

Attention au Big Hammer demain matin !

25cl 50cl

Beauté Fatale - Insulaire 4° Blonde de soif
Bière blonde légère, rafraîchissante et désaltérante
3,7 7

Super Kanaka - Insulaire 7° Blonde d'abbaye
Blonde d'abbaye avec une touche de miel et une pincée de piment pili-pili
4,7 8

Ilandel Tropicale - Insulaire 5,5° Blanche
Bière qui associe les caractéristiques de la blanche de blé & d'une New England IPA
4,7 8

Apex - Spore 6° Blonde IPA
Une IPA américaine avec une touche d'avoine et des houblons aux saveurs d'agrumes et de fruits exotiques
4,7 8

Bières

bouteilles 33cl

Mica - Spore 5° Porter Fumée

Bière noire, les malts torréfiés lui apportent une amertume et des arômes de chocolat et de café. Un hommage aux porters d'outre-manche 7

Bruma - Spore 6,8° Blanche

Bière blanche de style allemand, les levures apportent des notes de bananes et d'épices 7

Buhan - Spore 5,5° Neipa

De puissants arômes de fruits exotiques nous envahissent le palais dès la première gorgée de cette bière onctueuse et doucement amère 7

Surette - Spore
Bière fruitée qui diffère au gré des saisons 7

Envie de tester d'autres brasseries ?

Bière pression du moment 25cl ou 50cl 4,7 8,6

Low-In - Bière sans alcool 0,5° Brasserie Spore 33cl 7

Cidre brut bio 5° Cidrerie Clos des Citots 33 cl 7 75cl 10

Vins

"Les Grappes" est un circuit court de vins de vigneron

12cl 75cl

Rosé Les incontournables à croquer cette saison

Barbelle AOC Coteaux d'Aix-en-Provence 12,5°
Grenache, Syrah, Vermentino
Rosé fruité aux arômes de pamplemousse, d'agrumes et de fruits exotiques
5 21,5

Rouges

Une caresse (bien méritée) sur le palais

J'ai Rendez-vous avec vous Côtes Catalanes 14°
Grenache noir
Des fruits rouges et encore des fruits rouges, un rendez-vous avec la gourmandise !
4,5 22

La Famille K Beaujolais 12,5°
Gamay
Une cuvée avec un équilibre parfait entre le fruit et les épices
5 23

Blancs

De beaux projets à faire tomber

La Demoiselle IGP Côtes de Gascogne 11°
Gros Maseng
Vin sucré, fruité et frais à la fois !
Le juste équilibre entre douceur et fraîcheur
5 27

Terre Dei Buth Prosecco DOC Frizzante 10,5°
Vin italien effervescent 100% bio
Rafraîchissant par son goût et délicat de par ses parfums et ses légères bulles
6 26

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Les Jus - Clos des Citots 33cl
Pomme
Pomme Poire
Pomme Fraise
4,5

Le Meuh Cola 27,5cl
Cola bio et artisanal
4,5

La Limeuhnade 27,5cl
Limonade bio et artisanale
4,5

Les Eaux
Evian 33cl
Perrier 33cl
3

Evian 1L
San Pellegrino 1L
5

Les Infusions - Symples 33cl
Energisante
Détoxifiante
Feuille de Cassis
4,7



Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Chakra do Drago

Espresso / Allongé 1,7 Crème 3
Noisette 2 Cappuccino 4
Double espresso 3 Chocolat chaud 3,5

Thés Dammann Frères

Thé vert, Thé noir, Infusions...
3,5



En formation du moment

chaud • froid