

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!**



Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

Au verre (12,5 cl)

Graves blanc

Sémillon, Sauvignon
Blanc sec

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



Domaine du Salut (AOP Graves)

13°

Altura 350

Grenache, Carignan, Syrah
Rouge structuré

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



Domaine Peter Sichel (IGP Languedoc)

14,5°

Pif Gamay

100% Gamay
Rouge léger

5,5 ^{*Prix infinity} 4,68



Domaine de la Piffaudière (AOP Touraine)

11,5°

Rosé Fleuri

Grenache, Cinsault, Syrah
Rosé Haute valeur environnementale

5,5 ^{*Prix infinity} 4,68



Chateau Barbebelle (Aix-en-Provence)

12,5°

À la bouteille (75 cl)

Pet Nat Vivant

100% Souvignier gris
Pétillant naturel

32 ^{*Prix infinity} 28,8



Languedoc (Vin de France)

11,5°

Graves blanc

Sémillon, Sauvignon
Blanc sec

26 ^{*Prix infinity} 23,4



Domaine du Salut (AOP Graves)

13°

Gourmandi Nages

Viognier, Roussanne & Colombar
Blanc moelleux

26 ^{*Prix infinity} 23,4



Chateau des Nages

10°

Altura 350

Grenache, Carignan, Syrah
Rouge structuré

24 ^{*Prix infinity} 21,6



Domaine Peter Sichel (IGP Languedoc)

14,5°

Pif Gamay

100% Gamay
Rouge léger

29 ^{*Prix infinity} 26,1



Domaine de la Piffaudière (AOP Touraine)

11,5°

Rosé Fleuri

Grenache, Cinsault, Syrah
Rosé Haute valeur environnementale

24 ^{*Prix infinity} 21,6



Chateau Barbebelle (Aix-en-Provence)

12,5°

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Jus ou thé glacé maison

25cl / 50cl

4,5 6,5 ^{*Prix infinity} 4,05 5,85

Jus bio (en bouteille)

Pomme-Coing, Pomme-Fraise, Poire, Abricot

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

Cocktails by Arkose

Selon l'inspiration du Barman, demandez la sélection du jour

Dr Meuh Ginger Byire

Infusion aux racines de gingembre et piment-oiseau

5 ^{*Prix infinity} 4,5

Les Infusions Symples

Pétillantes, bio et peu sucrées: énergisante ou relaxante

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

Bière sans alcool

Micro IPA Brasserie Toussaint

6,5 ^{*Prix infinity} 7,5

La Limeuhnaderie

Cola bio ou Citron

4 ^{*Prix infinity} 7,5

Celtic - Eaux minérales

Plate ou pétillante

4,5 6,5 ^{*Prix infinity} 4,05 5,85

Pop Maté

Pures bulles d'énergie

5 ^{*Prix infinity} 4,5

Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Chakra do Dago

Espresso / Allongé 1,7 ^{*Prix infinity} 1,53

Double 3 ^{*Prix infinity} 2,7

Noisette 2 ^{*Prix infinity} 1,8

Crème 3 ^{*Prix infinity} 3,6

Latte Macchiato / Chaï latte 25cl

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

Mocaccino 25cl

4 ^{*Prix infinity} 3,6

Cappuccino / Chocolat chaud

4 ^{*Prix infinity} 3,6

Latte frappé 25cl

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

Thés - La route des Comptoirs

La séquence apaisement

Thé vert, Thé noir, Infusion...

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

chakra do dago o froid

Bières

Nos meilleures cotations

Pressions

Attention au Big Hammer* demain matin

Brasserie Oskare (Temporaire)

25cl 50cl

4,6 7,8 ^{*Prix infinity} 4,14 7,02

Brasserie Oskare (Ephémère*)

25cl 50cl

4,7 8 ^{*Prix infinity} 4,23 7,20

Autres brasseries

25cl 50cl

4,7 8 ^{*Prix infinity} 4,23 7,20

Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

D'autres bières à découvrir... demandez-nous !

33cl

7 ^{*Prix infinity} 6,3

Cheers!

Cheers!



En formation du moment

Index de nos bières Oskare :

Demandez-nous la sélection du jour !

Baquet Pale Ale

Sa robe dorée, son caractère malté et ses arômes légèrement citronnés contribuent à l'équilibre de cette Ale faiblement alcoolisée. 4,5°

Boule Porter fumée

Ses arômes maltés, fumés, associés aux notes épicées et florales des houblons lui apportent légèreté et subtilité. 5°

Jump (aka Sarrasin) Sarrasin IPA

L'onctuosité que lui confère le sarrasin, associée à l'amertume des houblons Amarillo et Aramis font de cette bière une gourmandise rafraîchissante. 5,1°

No foot Tripel

Ronde, forte et épicée, elle vous fera peut-être perdre pied. Vous pourrez compter sur sa finale fraîche pour vous rattraper. 7,2°

Pincette Pale Ale

Ses notes de pêche acidulée une pointe citronnées lui confèrent une douceur brute pétillante. Son caractère houblonné, long en bouche, lui apporte rigueur et équilibre. 6,2°

Pocket Pale Ale

Son houblon Mosaic lui apporte une palette aromatique aussi riche que complexe. Légère et rafraîchissante elle accompagne les soirées avec douceur et réconfort. 4,2°

Sticky Chaï Wit Beer

Brassée par Loulou en collaboration avec La Main Noire. Son caractère épicé et doux lui apporte légèreté et fraîcheur qui raviront votre palais. 5°

La Zone Pilsner

Bière blonde de soif, légère et rafraîchissante. Développe de délicates notes maltées. 4,2°

Envie de tester d'autres brasseries ?

Deck and Donohue, Brasserie Artisanale Ox, Toussaint...