

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

BRASSERIES

Pressions

Attention au Big Hammer* demain matin

Brasserie de la Rade

25cl 50cl

— —
4,7 8

Girelle blonde

25cl 50cl

— —
4 7

Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

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

33cl

—
7

Index de nos bières :

Torpille (La Rade) Pale Ale
subtile, désaltérante et festive. La Torpille saura vous ravir par son goût puissant de litchi amené par un houblonnage explosif. avec une amertume maîtrisée (IBU 30), La torpille est une bière de style Session IPA 4°

Daurade (La Rade) Blanche
Rafraîchissante et conviviale, elle révèle des notes de citron et de coriandre. La Daurade est la femme fatale de la bière de la Rade. elle accompagnera à merveille vos apéros ensoleillés. 4,5°

Girelle Blonde Blonde
Une robe or pâle lumineuse couronnée d'une belle mousse blanche épaisse. Son amertume sèche mêlée à la rondeur des céréales rendent cette bière rafraîchissante et riche en saveur. 5°

Girelle ambrée (La Rade) Ambrée
Derrière sa nervosité et sa force, la Rascasse est complexe, aromatique et équilibrée grâce à un Dry Hopping généreux. 5,5°

Cidre Appie Brut Cidre Brut
Un brut bio hors norme aux fines bulles et au fruité sec. Il arbore au nez un puissant parfum de pommes caramélisées. Subtil, il se révèle parfait en accompagnement de viandes ou de fromages de type Camembert ou St-Nectaire. 4,7°

Cheers!

Cheers!



En formation du moment

Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...



Rosés Les incontournables à croquer cette saison

Liberty Nages

Vin de France

Cépage: Grenache, Syrah, Merlot

12,5°

Un grand vin du sud-est qui ne vous laissera pas indifférent. À ne pas rater

4,5 21,5

Rouges

Une caresse (bien méritée) sur le palet

Ju de vie

Vin de France 2020

Merlot, Marselan, Grenache, Mourvèdre

14°

Un grand vin du sud-est qui ne vous laissera pas indifférent. À ne pas rater !

5 23

J'ai rendez-vous avec vous

Côtes Catalanes, 2021

Grenache noir

13°

Des fruits rouges et encore des fruits rouges, un rendez-vous avec la gourmandise !

5 22

Blancs

De beaux projets à faire tomber

Fleur de sel

IGP Pays D'Oc, 2020

Cépage: Chardonnay, Grenache Gris

13°

Une robe jaune or avec de légers reflets verts. Un nez aux arômes beurrés et d'amande. Une belle attaque en bouche

25

Ménard 1ère Escale

Muscadet, 2020

Cépage: Melon de Bourgogne

12°

Un Muscadet sec, légèrement fruité et bien frais. Idéal pour commencer !

5 18

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Citronnade maison

25cl / 50cl

3 5

Thé glacé Maison

25cl / 50cl

3 4,5

UMA Thé vert ou Rooibos

4,5

Jus - Pressoirs de Provence

Pomme, Ace, Orange, Tomates, Provençal

4,5

Azuria Cola et Limonade

4,5

Orangeade

4,5

Sirop

25cl / 50cl

2 3

Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Chakra do Dago

Expresso / allongé (déca)

1,5

Double

3

Noisette

2

Crème

3

Cappucino

4

Chocolat chaud

3,5

Café frappé 25cl / 50cl

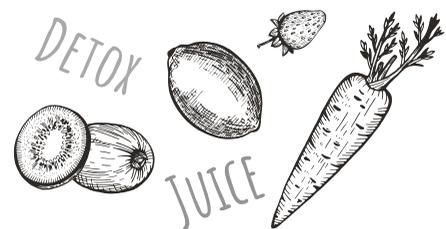
3,2 5

Thés - La route des Comptoirs

La séquence apaisement

Thé vert, Thé noir, Infusion...

3,5





Cheers!