

Entrées / à partager

Poulet frit panko

Filet de poulet frit à la chapelure panko, sauce aigre douce

Format individuel // Format à partager

*Prix infinity
8 7.2 // 14 12.6

Beignets d'oignons aux épices

Beignets d'oignons aux épices, sauce yaourt et menthe

*Prix infinity
7 6.3

Camembert rôti

Camembert rôti servi avec pain toasté et pommes de terre
Supplément poitrine fumée - 2

*Prix infinity
10 9

Planche hivernale gourmande

Chou-fleur rôti, crème au cheddar, smashed potatoes, pain toasté, crudités d'hiver

*Prix infinity
15 13.5

Planche terroir charcuterie et fromage

Charcuterie et fromage sélectionnés, servi avec pain frais

*Prix infinity
18 16.2

Burgers

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

Suppléments œuf - poitrine fumée - 2
Fromage - 2.5
Poulet - 3.5
Steak haché 150g - 5

Burger Veggie

Bun boulanger, reblochon pané, champignons bruns rôtis, oignons caramélisés, sauce poivre et balsamique

*Prix infinity
15 13.5

Burger Original

Bun boulanger, steak haché de bœuf 150g (viande bovine française), cheddar, ketchup, cornichons pickles

*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 13.95	7 6.3

Entrée + plat // plat + dessert

19.5

Entrée + plat + dessert

24

Grandes assiettes

Suppléments œuf - poitrine fumée - 2
Fromage - 2.5
Poulet - 3.5
Steak haché 150g - 5

Echine de porc et smashed potatoes

Echine de porc cuite basse température grillée, smashed potatoes en persillade, sauce moutarde
Supplément cheddar fondu - 2.5

*Prix infinity
17 15.3



Curry de légumes d'hiver

Curry de légumes de saison au lait de coco, purée de butternut, noisettes torréfiées, servi avec riz de Camargue IGP
Supplément poulet - 3.5

*Prix infinity
15 13.5



Macaroni épinard et cheddar gratiné

Macaroni, tombée d'épinard, cheddar gratiné, crème d'ail confit
Supplément poitrine fumée - 2

*Prix infinity
15 13.5



Winter bowl

Chou-fleur rôti, beignets d'oignons aux épices, crudités d'hiver, crème de butternut, riz noir, pousses d'épinard
Supplément fromage 2.5 ou poulet - 3.5

*Prix infinity
15 13.5

Rôtisserie

uniquement le midi en week-end

Demi poulet rôti maison à partager

Servi avec son jus de cuisson, frites maison, salade

*Prix infinity
27 24.3

Menu kids ^(-12ans)

Demandez le détail à nos serveurs !

*Prix infinity
12 10.8

Desserts

Tartelette déstructurée, biscuit sablé cacao, crème caramel, caramel au noix

*Prix infinity
7 6.3

Verrine façon Poire Belle-Hélène, poire pochée, crème vanille, sauce chocolat, chantilly maison

*Prix infinity
7 6.3

Brioche perdue au caramel d'orange bio, crémeux mascarpone au pain d'épices

*Prix infinity
7 6.3

Café gourmand

*Prix infinity
9 8.1



arkose
Camargue IGP

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 La Berlue 25cl 50 cl
La Blonde Moderne (5°) *Prix infinity *Prix infinity
Une bière peu amère et désaltérante. 4 3.6 7 6.3

La West Coast IPA (6°) 25cl 50 cl
Une bière amère et naturellement *Prix infinity *Prix infinity
fruitée par des houblons spéciaux. 4.7 4.23 8 7.2

La Désinvolté Blanche (5°) 25cl 50 cl
Bière de blé brassée avec du rooibos *Prix infinity *Prix infinity
et des écorces séchées de bergamote. 4.7 4.23 8 7.2

Brasserie d'Olt 25cl 50 cl
Sabetz que leu (7°) *Prix infinity *Prix infinity
Une bière blonde double fermentée 4.7 4.23 8 7.2
à fort caractère.

Bière du moment 25cl 50 cl
*Prix infinity *Prix infinity
4.7 4.23 8 7.2

En formation du moment

Nos bouteilles :

Agitatrices de papilles, sans pression !

Brasserie La Berlue

L'Estivale (4°)

Bière de blé brassée avec du rooibos et des écorces séchées de bergamote. Très aromatique et facile à boire.

L'Ultima (0,7°)

Bière sans alcool rafraîchissante au caractère houblonné. Une bière gorgée de saveurs avec seulement 0.7% d'alcool. Au nez, des arômes d'agrumes, en bouche, de délicates notes d'agrumes et des saveurs houblonnées marquées.

Fils de pomme

Cidre Brut (5,5°)

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.

Toutes nos bières
bouteilles sont à 7€
6.3 € Tarif Infinity

Nos brasseurs ont du talent !

La Brasserie d'Olt

A moins de 200 km de Toulouse, sur les contreforts du plateau de l'Aubrac depuis 1998.

La Berlue

A 50 km d'ici au cœur du vignoble gaillacois, des bières bio et modernes brassées dans le Tarn.

Icebreaker

Des bières originales inspirées par le mouvement craft anglo-Saxon et Scandinave produites à moins de 3km de la salle Arkose Toulouse.

Le Brassin's

Situé à Fonbeauzard, le Brassin's est un brewpub et un bar à cocktails qui produit ses propres bières. Simple généreuses et légères.

arkose

canon

Fait maison

Veggie food
à bloc!

Cuisine
responsable

Des liens forts
avec les producteurs

Ça dégaine
les produits bios!

le Compost

Cheers!

Cheers!

