

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
15 13.5

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!

le Compost

Bières

Nos meilleures cotations

Pressions

Attention au Big Hammer* demain matin

Brasserie Oskare

25cl 50cl

5,6 8,8

Deck & Donohue / Autres pressions

25cl 50cl

5,7 9

Fils de Pomme (Cidre)

25cl 50cl

5,6 8,8

Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

D'autres bières à découvrir...

demandez-nous !

33cl 50cl

7 14



En formation du moment

Profites de -10% sur toute la carte avec un abonnement Infinity !

Index de nos bières Oskare :

Voir les pressions au bar !

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 Indina 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 Session Indian 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 Chai 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°

Toute consommation de boisson alcoolisée est accompagnée d'un repas ou d'un grignotage fait maison.

arkose
canine

Fait maison

Veggie food à bloc!

Cuisine responsable

Des liens forts avec les producteurs

Ça dégaine les produits bios!

