

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 // 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	au choix : du jour ou à la carte sauf café gourmand
<small>*Prix infinity</small> 7 6.3	<small>*Prix infinity</small> 15.5 13.5	<small>*Prix infinity</small> 7 6.3	

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



Parmigiana

Aubergine dorée et gratinée, mozzarella, tomate, parmesan

*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 fermier à partager (ou pas)

Pour 2 personnes servi avec son jus maison, 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

Bières

Nos meilleures cotations

BRASSERIE

Pressions

Attention au Big Hammer* demain matin

Lupulus Pils

25cl 50cl

3.8 6.5 ^{*Prix infinity} 3.42 5.85

Lupulus IPA

25cl 50cl

4.4 7.5 ^{*Prix infinity} 3.96 6.75

Cidre Brut - Fils de Pomme

25cl 50cl

4.4 7.5 ^{*Prix infinity} 3.96 6.75

Triple du moment

25cl 50cl

4.7 8 ^{*Prix infinity} 4.23 7.2

Bière du Moment

25cl 50cl

Ca dépend alors
demande nous !!

Quelques Infos sur nos brasserie

Lupulus

La Brasserie Lupulus est une brasserie familiale belge établie à Courtil, en Belgique. Située au cœur du village, à proximité de l'église, elle est installée dans une magnifique ferme en carré datant du XVIIIe siècle, où prend sa source le petit ruisseau du Fond du Paradis. Cette eau pure et fraîche est utilisée pour brasser les bières.

Fils de Pomme

FILS DE POMME est fondé par Théo, descendant d'une famille de producteurs de cidre, et Valentin, passionné par le cidre breton. Après plus de 2 ans de travail sur les assemblages, ils ont créé des cidres fins, nouveaux et respectueux de la tradition française. Leur objectif est de revitaliser la tradition du cidre en France et de promouvoir ce savoir-faire à l'échelle mondiale.

Celestin

Une brasserie familiale vieille de trois siècles, nommée CÉLESTIN, a été relancée en 2014 à Lille par la 9ème génération de brasseurs. La tradition brassicole a été transmise de génération en génération, offrant des saveurs héritées du passé.

En formation du moment



Bieres sans Alcool

La trottinette -IPA sans Alcool 33cl

6 ^{*Prix infinity} 5.4

Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

Rosés Les incontournables à croquer cette saison

Roquerousse AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

Grenache, Syrah, Vermentino

Rosé fruité aux arômes de pamplemousse, d'agrumes et de fruits exotiques

4.5 23 ^{*Prix infinity} 4.05 20.7

Rouges

Une caresse (bien méritée) sur le palais

J'ai rendez-vous avec vous

Côtes Catalanes, 2021

Grenache noir

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

5 25 ^{*Prix infinity} 4.5 22.5

Blancs

De beaux projets à faire tomber

Fleur de sel

IGP Pays D'Oc, 2020

Chardonnay, Grenache Gris

Un Chardonnay exotique et beurré, un vrai délice pour le palais.

4.5 23 ^{*Prix infinity} 4.05 20.7

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Café ou thé glacé maison

4.5 ^{*Prix infinity} 4.05

Ginger Beer - Potjolander 25cl

4 ^{*Prix infinity} 3.6

PIF Cola 33cl

4.5 ^{*Prix infinity} 4.05

PIF Limonade 33cl

4.5 ^{*Prix infinity} 4.05

Jus de Pomme 20 - Patjolander

3 ^{*Prix infinity} 2.7

Jus d'abricot 25cl - Margerie

4.5 ^{*Prix infinity} 4.05

Jus de Poire 25cl - Margerie

4.5 ^{*Prix infinity} 4.05

Les Symples

La potion énergisante, relaxante ou détoxifiante

4,7 ^{*Prix infinity} 4.23

Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Chakra do Dago

Expresso / allongé 1.7 ^{*Prix infinity} 1.53

Double 3 ^{*Prix infinity} 2.7

Noisette 2 ^{*Prix infinity} 1.8

Crème 4.5 ^{*Prix infinity} 4.05

Cappuccino / Chocolat chaud

4 ^{*Prix infinity} 3.6

Thés - La route des Comptoirs

La séquence apaisement

Thé vert, Thé noir, Infusion...

3,5 ^{*Prix infinity} 3.15

