

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

Servi 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 | au choix : du jour ou à la carte *sauf café gourmand |
|----------------|----------------|----------------|---|
| *Prix infinity | *Prix infinity | *Prix infinity | |
| 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 de 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





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 Effet Papillon (IPA, APA)

25cl 50cl
4,7 8 ^{*Prix infinity} 4,23 7,2

Brasserie La Burdigala (Lager, Triple)

25cl 50cl
3,9/4.7 7/8 ^{*Prix infinity} 3,51/4,23 6,3/7,2

La Spéciale, Demandez !

25cl 50cl
4,7 8 ^{*Prix infinity} 4,23 7,2

Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

Bière éphémère - Effet Papillon

33cl
7 ^{*Prix infinity} 6,3

Index de nos bières

Brasseries artisanales & locales

India Pale Ale

Brasserie Effet Papillon

Sa robe cuivrée, des arômes de fruits exotiques comme la mangue, accompagnés d'une pointe d'agrumes ainsi que d'une amertume bien marquée
LE combo parfait pour une IPA. 6°

American Pale Ale

Brasserie Effet Papillon

Cette American Pale Ale est brassée à partir de quatre houblons différents. Elle présente une belle amertume et des notes d'agrumes ! 5,5°

Helles (Blonde)

La Burdigala

Une Lager blonde "bavaroise" hyper désaltérante au parfum et au goût croquant de grain et malt. 5°

Triple

La Burdigala

Blonde gourmande et moelleuse, avec de bons goûts de malt, grain et miel. 8°

Salut Salut

à la bouteille 33cl

Une Sour à la framboise et au concombre. Elle présente une belle robe rose. Au nez, c'est une explosion de fraîcheur. En bouche, le concombre domine et la framboise apparaît délicatement au fil de la dégustation. 5°

Wheat Ale

à la bouteille 33cl

Wheat Ale à l'écorce de citron et à la verveine Elle présente une robe jaune pale et une mousse légèrement persistante. 4,5°
En bouche, la base maltée apporte un peu de gourmandise. Quant au citron et à la verveine, ils prodiguent respectivement une touche d'acidité et de fraîches notes herbacées.

BRASSERIES

En fonction du moment



Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

Rosés Les incontournables à croquer cette saison

Bob Singlar

Vin de France

Un rosé tout en fraîcheur, notes d'agrumes et de petites baies rouges, un vin désaltérant par temps chaud. Un joli rosé de Provence, qui laisse entendre le chant des cigales !

4,5 24 ^{*Prix infinity} 4,05 21,6

Rouges

Domaine du Séminaire

Côtes du Rhône

Un vin très aromatique sur la violette, et les petits fruits rouges. Un vin très souples et très gourmand !

4,5 24 ^{*Prix infinity} 4,05 21,6

Altura 350

Languedoc

Un vin avec du punch, on sent le soleil, des arômes de fruits noirs, il garde une très belle fraîcheur.

26 ^{*Prix infinity} 23,4

La Piffaudière

Gamay

Un gamay de soif qui appelle à se resservir, un très joli fruit, une gourmandise estivale !

27 ^{*Prix infinity} 24,3

Blancs

De beaux projets à faire tomber

Domaine du Salut

Grave

Un graves blanc très équilibré, sur les fleurs blanches, une belle fraîcheur de quoi animer les soirées chaudes d'été !

4,5 24 ^{*Prix infinity} 4,05 21,6

Gourmandi'nages

Vin de France

Un bonbon, comme un arlequin. De belles notes de fruits blanc du sud de la France !

4,7 25 ^{*Prix infinity} 4,23 22,5

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Thé glacé bio - 33cl

Maison Meneau

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

Kéfir bio Parallèle 33cl

- Différents parfums

5,5 ^{*Prix infinity} 4,95

Jus Meneau 33cl

Maison Meneau BIO- S.O

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

Ginger Beer - bio 33cl

Recette revisitée. Infusion aux racines de gingembre

5 ^{*Prix infinity} 4,5

Les Symples 33cl

L'infusion bio

- Différents parfums

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

Abatilles 50cl/75cl

Eau gazeuse ou plate du bassin d'Arcachon

3,5/5 ^{*Prix infinity} 3,15/4,5

Fizz bio 33cl

Limonade ou cola artisanal

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

Jus maison de saison 25cl

Fait sur place, à la minute.

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

Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Destination G.C Moka d'Ethiopie

Expresso / allongé dès 1,7 ^{*Prix infinity} 1,53

Dèca dès 1,7 ^{*Prix infinity} 1,53

Noisette 2 ^{*Prix infinity} 1,8

Double 3 ^{*Prix infinity} 2,70

Café Latte, Chocolat chaud

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

Café Frappé

5 ^{*Prix infinity} 4,5

Cappuccino

4 ^{*Prix infinity} 3,6

Thés - La route des Comptoirs

La séquence apaisement

Thé vert, Thé noir, Infusion...

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

