

Bières

Nos meilleures cotations

Pressions

Art Is An Ale

25cl 50cl

4,7 7,9 *Prix infinity 4,23 7,11

La P'tite Maiz

25cl 50cl

4,7 7,9 *Prix infinity 4,23 7,11

Autres brasseries

25cl 50cl

4 7 *Prix infinity 3,6 6,3

Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

Bières artisanales

Cidres Bio Sassy

33cl

7 *Prix infinity 6,3

Cheers!

Cheers!



En formation du moment

Index de nos bières

Demandez-nous la bière du moment

Gothic Pils

Une bière moelleuse à dominante maltée, parfaitement lisse en bouche.

5°

Blimey Blonde

Le peps des agrumes, le floral du thé vert Gampola et la rondeur du lactose

4,5°

Off White White IPA

Une blanche combinée à des arômes de houblon, de fruits tropicaux et d'agrumes

6,5°

Iridescent IPA

Florale, fruitée et houblonnée, se caractérise par la saveur, l'amertume et l'arôme du houblon.

6,9°

Sepia (33cl) Stout

De couleur noire, cette bière micorsée et fumée a un caractère fortement sec et une finale nette.

5,5°

Chromatic (33cl) Blonde

Goût doux, couleur pâle et corps léger avec des notes d'agrumes et de fruits tropicaux provenant du houblon aromatique Triskel

5,5°

Born to be wheat (33cl) Blanche

Une bière estivale et légère. Des notes céréalières et une finale épicée typique de ce style originaire d'Allemagne.

4,4°

arkose

canthare

Fait maison

Veggie food
à bloc!

Cuisine
responsable

Des liens forts
avec les producteurs

Ça dégaine
les produits bios!



À partager



Petite planche tapas : mélange d'entrées

^{*Prix infinity}
9 8,1

Planche charcuteries, fromages ou mixte
Petite ou grande

^{*Prix infinity}
8 15 7,2 13,5

Planche XL : mélange tapas, fromages et charcuteries

^{*Prix infinity}
25 22,5

Entrées



Gaspacho de concombres façon tzatziki, concombres, fromage blanc, aneth, ail, toast de pain

^{*Prix infinity}
7 6,3



Tacos au romarin, crème de mozza di buffalo, tomates confites, salade de roquette & crème de balsamique

^{*Prix infinity}
7 6,3

Burgers

Nos buns sont fabriqués par la boulangerie Leloup, labellisée "Boulangier de France"
Nos burgers sont servis avec potatoes maison bio & salade

Burger original

Bun, boeuf haché, tomate rôtie au thym, feta AOP, ketchup tomate & poivron, roquette

^{*Prix infinity}
15 13,5



Burger végété

Bun, mozzarella di bufala AOP panée, concassé de tomates, crème basilic & roquette

^{*Prix infinity}
14 12,6

Burger du moment

Selon l'inspiration du chef, voir l'ardoise



Ce restaurant a reçu
1 macarons du Label Ecotable

Grandes assiettes

Suppléments : poitrine fumée -1,5 ; oeuf plein air, jambon sec, fromage - 2 ; mozzarella Di Bufala - 3,5 et steak haché FR (125g) - 6



Tagliatelles en salade

Tagliatelle au persil et au basilic maison, coulis de poivron, copeaux de parmesan, dés de tomates & pignons de pins

Suggestion de supplément : jambon de Bayonne, oeuf parfait, mozzarella di buffalo

^{*Prix infinity}
14 12,6



Courgettes farcies

Courgettes farcies à la crème de courgette et aux pommes de terres, espuma de St Maure de Touraine, tomates confites, croûtons & salade de jeunes pousses

Suggestion de supplément : jambon sec, poitrine fumée, oeuf parfait

^{*Prix infinity}
15 13,5



Filet mignon

Filet mignon de porc Roi Rose, riz vinaigré, caviar d'aubergines au charbon végétal, sauce vierge & chips de légumes

^{*Prix infinity}
16 14,4

Menu du jour

Entrée	Plat	Dessert
^{*Prix infinity} 7 6,3	^{*Prix infinity} 15,5 13,95	^{*Prix infinity} 7 6,3

Entrée + plat // plat + dessert
^{*Prix infinity}
19,5 17,55

Entrée + plat + dessert
^{*Prix infinity}
24 21,6

Menu kids* (-12ans)

Voir l'ardoise

^{*Prix infinity}
13 11,7

Desserts

Pêche melba revisitée, bavaois pêche, gelée de fruits rouges, sponge cake vert & glace pêche

^{*Prix infinity}
7 6,3

Choux craquelin au grué de cacao, crème pâtissière chocolat lait, crème anglaise chocolat blanc vanille, crumble chocolat noir

^{*Prix infinity}
7 6,3

Thé ou café gourmand
Selon l'inspiration du chef

^{*Prix infinity}
8 7,2



Suggestion
du chef



Végétarien

Prix en euros net TTC, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

Rosés Les incontournables à tester cette saison

Rosé Fleuri AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, 2022
Grenache, Cinsault, Syrah 13°
Frais et fruité, ce Barbu est fin et typique.
On en redemande !

^{*Prix infinity}
5 26 4,5 23,4

Rouges

Une caresse (bien méritée) sur le palais

Le Petit Chemin 2022 14°
Chinon
Des arômes de fruits noirs, légèrement fumés. Doux, juteux et un peu acidulé.

^{*Prix infinity}
5,5 27 4,95 24,3

Blancs

De beaux projets à faire tomber

Les Aumônes 2022 13°
Vouvray
Sec et frais, un vin blanc passe-partout d'une longueur sans pareil !

^{*Prix infinity}
6 3 5,4 27

Les Pentes 2022 13°
St Nicolas de Bourgueil
Ample en bouche avec des tanins soyeux. Ce vin offre une belle fraîcheur : le plaisir avant tout

^{*Prix infinity}
6 29 5,4 26,1

Montlouis 2015 12°
Moelleux
Une agréable fraîcheur en bouche

^{*Prix infinity}
5,5 27 4,95 24,3

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Jus - Vergers de la Manse
25cl - pomme ou orange

^{*Prix infinity}
3 2,7

Jus - Vergers de la Manse
25cl - pomme-cassis, pomme-poire, ananas, pêche...

^{*Prix infinity}
4,5 7,5

Sirops
Grenadine, pêche, citron...
25cl 50cl

^{*Prix infinity}
1 2 0,9 1,8

Diabolo
Grenadine, pêche, citron ...
25cl 50cl

^{*Prix infinity}
2,5 4,5 2,25 4,05

Sodas - La Loire
Cola, Limonade, Thé glacé

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

Perrier
33cl
^{*Prix infinity}
3,5 3,15

Evian / Badoit
1L
^{*Prix infinity}
4,5 4,05



Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Loire café

Expresso / allongé ^{*Prix infinity}
2 1,8

Double ^{*Prix infinity}
2,5 2,25

Noisette ^{*Prix infinity}
2 1,8

Crème ^{*Prix infinity}
3 1,7

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

Thés - La route des Comptoirs
La séquence apaisement

Thé vert, Thé noir, Infusion...

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

