

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

Parmentier de patate douce

Écrasé de patates douces, lentilles vertes, légumes d'automne et champignons mijotés, emmental

*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 maison à partager (ou pas)

Pour 2 personnes servi avec son jus de cuisson, 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

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

Végétarien
 Sans Gluten

arkose
COMPTES

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 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 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 à fort caractère. 4.7 4.23 8 7.2

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

carottes

Fait maison

Veggie food
à bloc!

Cuisine
responsable

Des liens forts
avec les producteurs

Ça dégaine
les produits bios!

le Compost

