

Entrées



Gaspacho de tomate, poivrons, basilic
Supplément burrata - 3

*Prix infinity
6 5.40

Poulet Karaage

Fingers de poulet croustillants, marinés
aux épices japonaises, servis avec une sauce dip

Format individuel // Format à partager

*Prix infinity 8 7.20 // *Prix infinity 14 12.6



Burrata, tartare de tomates couleurs, pesto

*Prix infinity
12 10.8



Patatas bravas

Pommes de terre croustillantes servies avec une
mayonnaise spicy

*Prix infinity
5 4.50



Trio de tartinables frais à partager, demandez l'ardoise

*Prix infinity
11 9.90



Planche de charcuterie et/ou fromage

*Prix infinity
15 13.50

Burgers

Servis avec des frites fraîches maison & de la salade
Nos buns sont fabriqués par notre artisan boulanger local



Burger végétarien méditerranéen

Bun, aubergine rôtie, burrata, légumes du soleil,
coulis de poivron

*Prix infinity
14 12.6

Burger Original

Bun, steak haché de bœuf 150g, cheddar, tomate, oignons
caramélisés, ketchup

*Prix infinity
16 14.40

Menu du jour

À l'ardoise • uniquement le midi du lundi au vendredi

| Entrée | Plat | Dessert |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|
| <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



Poulet à la sicilienne

Poulet à la sicilienne au citron confit, olives, servi avec des
légumes du soleil rôtis au four

*Prix infinity
16 14.40



Summer Bowl

Quinoa et boulghour, aubergine rôtie au miel de fleurs, fêta,
concombre, pickles de radis, tapenade d'olives, poignée de
mesclun, tomates cerises, vinaigrette de citron et échalote

*Prix infinity
14 12.60



Salade d'été

Mesclun, melon, poivrons grillés, chèvre, jambon sec, tomates
cerises, amandes effilées, vinaigrette au vinaigre de framboise

*Prix infinity
14 12.60

Les pâtes du moment

Selon les envies du chef

*Prix infinity
14 12.60



Pièce de viande à griller

Frites fraîches maison, salade et sauce chimichurri

*Prix infinity
entre 18 et 24 // entre 16,2 et 21,6

Menu kids* (-12ans)



Steak haché ou poulet et frites fraîches maison

Pâtes du moment

Servi avec une boisson et un dessert

*Prix infinity
12 10.8

Desserts

Pain perdu au caramel beurre salé

*Prix infinity
6 5.40

Fondant au chocolat, coulis de fruits de saison

*Prix infinity
7 6.30

Tiramisu aux fruits rouges

*Prix infinity
7 6.30

Café gourmand

Un assortiment de douceurs pour finir votre repas
sur une touche sucrée

*Prix infinity
9 8.1



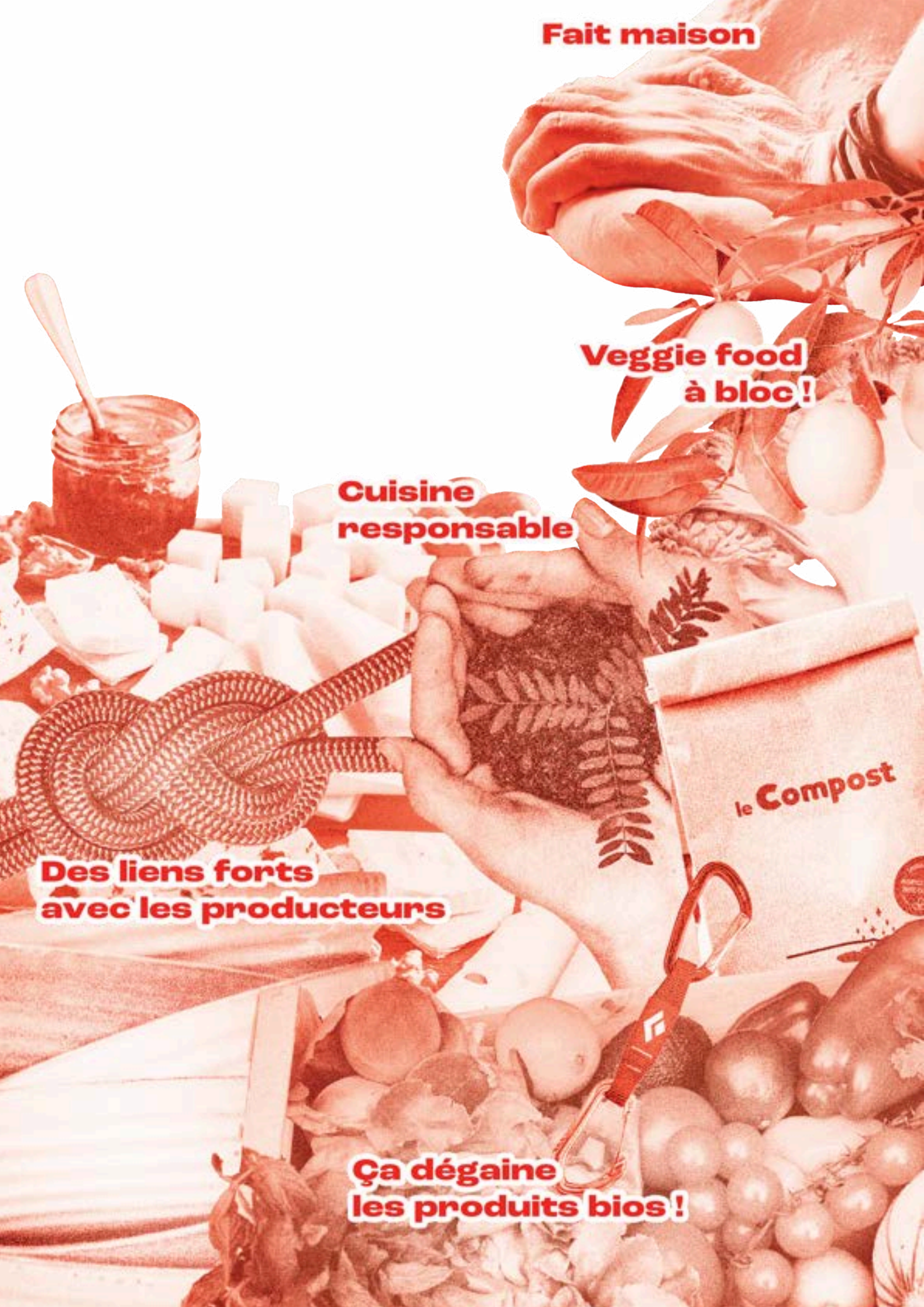
Fait maison

**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.

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.

BRASSERIE

En fonction du moment

Cheers!

Cheers!



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

Espresso / 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



chaud o froid