

Bières

Nos meilleures cotations

Pressions

Attention au Big Hammer* demain matin

Brasserie Oskare

25cl 50cl
4,6 7,8 ^{*Prix infinity}
4,14 7,02

Autres brasseries

25cl 50cl
4,9 8,5 ^{*Prix infinity}
4,41 7,65

Fils de Pommes

25cl 50cl
4,5 7,8 ^{*Prix infinity}
4,05 7,02

Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

**D'autres bières à découvrir...
demandez-nous !**

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

Cheers!

Cheers!



En formation du moment

Index de nos bières Oskare :

Demandez-nous la sélection du jour !

Baquet Pale Ale
Sa robe dorée, son caractère malté et ses arômes légèrement citronnés contribuent à l'équilibre de cette Ale faiblement alcoolisée. 4,5°

Boule Porter fumée
Ses arômes maltés, fumés, associés aux notes épicées et florales des houblons lui apportent légèreté et subtilité. 5°

Jump (aka Sarrasin) Sarrasin IPA
L'onctuosité que lui confère le sarrasin, associée à l'amertume des houblons Amarillo et Aramis font de cette bière une gourmandise rafraîchissante. 5,1°

No foot Tripel
Ronde, forte et épicée, elle vous fera peut-être perdre pied. Vous pourrez compter sur sa finale fraîche pour vous rattraper. 7,2°

Pincette Pale Ale
Ses notes de pêche acidulée une pointe citronnée lui confèrent une douceur brute pétillante. Son caractère houblonné, long en bouche, lui apporte rigueur et équilibre. 6,2°

Pocket Pale Ale
Son houblon Mosaic lui apporte une palette aromatique aussi riche que complexe. Légère et rafraîchissante elle accompagne les soirées avec douceur et réconfort. 4,2°

Sticky Chaï Wit Beer
Brassée par Loulou en collaboration avec La Main Noire. Son caractère épicé et doux lui apporte légèreté et fraîcheur qui raviront votre palais. 5°

Envie de tester d'autres brasseries ?

Deck and Donohue, Brasserie du grand Paris, Brasserie de l'Être ect.

arkose

canapé

Fait maison

Veggie food
à bloc!

Cuisine
responsable

Des liens forts
avec les producteurs

Ça dégaine
les produits bios!



À partager

 Houmous ou Tapenade

^{*Prix infinity}
7 6,3

Stracciatella

^{*Prix infinity}
8 7,2

 Planche charcuterie, fromage ou mixte

14 24 ^{*Prix infinity}
12,6 21,6

Entrées

 Mille feuille de betterave et rilette de thon

^{*Prix infinity}
7 6,3

 Tartare de céleri et pommes Granny, vinaigrette au cidre

^{*Prix infinity}
7 6,3

Burgers

Servis avec des pommes de terre & de la salade
Nos buns sont fabriqués par "La Mie Parisienne"

 **Burger du chef**

Effiloché de boeuf aux épices et au vin, cantal, galette de pommes de terre, sauce tartare, oignons frits, salade

^{*Prix infinity}
17 15,3

 **Veggie Burger**

Galette de patates douces, sauce curry, salade, chou fleur rôti, brocolis

^{*Prix infinity}
16 14,7

Bruschetta à la provençale

Pain de campagne, compote de tomate, jambon de pays, cantal et salade

^{*Prix infinity}
13 11,7

 écotable®

Ce restaurant a reçu
2 macarons du Label Ecotable

Grandes assiettes

Suppléments bacon, cecina, fromage, oeuf au plat - 2
provologne - 4 et steak - 5

 **Carré de porc au miel**

Carré de porc au miel, herbes et purée de carottes au cumin

^{*Prix infinity}
17 15,3

 **Penne au pesto**

Pesto vert et parmesan

^{*Prix infinity}
13 11,7

 **Penne au Chorizo**

Crème de Chorizo et parmesan

^{*Prix infinity}
15 13,5

 **Risotto céleri et nem de légumes**

Risotto crémeux de céleri, bouillon Thai et nem de légumes

^{*Prix infinity}
17 15,3

Menu du jour

Entrée Plat Dessert

^{*Prix infinity} ^{*Prix infinity} ^{*Prix infinity}
7 7 15,5 15,5 7 7

Entrée + plat // plat + dessert

^{*Prix infinity}
19,5 19,5

Entrée + plat + dessert

^{*Prix infinity}
24 24

Menu kids* (-12ans)

Demandez-nous !

^{*Prix infinity}
12 10,8

Desserts

 Crumble de pommes et poires caramélisées

^{*Prix infinity}
7 6,3

 Brioche perdue, crème de mascarpone à la vanille

^{*Prix infinity}
7 6,3

 Café gourmand

^{*Prix infinity}
8 7,2

 Végétarien
 Suggestion
du chef

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

Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

12cl 75cl

"Les Grappes" est un circuit court de vins de vigneron.

Rosés Les incontournables à croiter cette saison

Roquerousse AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

Grenache, Syrah, Vermentino 13°

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

^{*Prix infinity}
4,5 22 4,05 19,8

Rouges

Une caresse (bien méritée) sur le palais

J'ai rendez-vous

avec vous Côtes Catalanes, 2021

Grenache noir 13°

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

^{*Prix infinity}
5 22 4,50 19,8

Blancs

De beaux projets à faire tomber

Cuvée Marie IGP Pays D'Oc, 2020

Colombard-Vermentino. 13°

Une bouche harmonieuse, facile à boire et très digeste!

^{*Prix infinity}
4,5 22 4,05 19,8

1ère Escale Muscadet, 2020

Melon de Bourgogne 12°

Un Muscadet sec, légèrement fruité et bien frais.

Idéal pour commencer !

^{*Prix infinity}
4,5 18 4,05 16,2

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Thé glacé ou citronnade maison

25cl / 50cl

^{*Prix infinity}
3 5 2,7 4,5

Jus maison

Pomme, carotte et
gingembre

^{*Prix infinity}
4,5 6,5 4,05 5,85

Vergé de la reinette

Pomme ou pomme -
framboise

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

UMA

Ginger Beer, Limonade,
Orangeade, Tonic, Kola

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

Les Symples

infusions pétillantes bio & peu
sucrées

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

Sirop

Demande Gang

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

La Parisienne

Bière 0%

^{*Prix infinity}
6 5,4

Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Chakra do Dago

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

Double ^{*Prix infinity}
3 2,7

Noisette ^{*Prix infinity}
2 1,8

Crème ^{*Prix infinity}
3 2,7

Latte : Golden, Chai, Green

^{*Prix infinity}
5 4,5

Cappuccino

^{*Prix infinity}
4 3,6

Chocolat chaud

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

Café frappé 25cl / 50cl

^{*Prix infinity}
4,7 6,5 4,23 5,85

Thés - La route des Comptoirs

La séquence apaisement

Thé vert, Thé noir, Infusion...

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

bio • français • gourmand • froid