

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>
7 6.3	15.5 13.5	7 6.3

au choix : du jour ou à la carte
 *sauf café gourmand

Entrée + plat // plat + dessert

19.5

Entrée + plat + dessert

24

Grandes assiettes

Suppléments oeuf - bacon - 2
 Sauce cheddar - 2.5
 Burrata - 5
 Steak haché - 5
 Poulet - 4



Travers de porc confit

Servi avec des pommes de terre aux herbes rôties au four

*Prix infinity
 16 14.4



Parmigiana

Aubergine dorée et gratinée, mozzarella, tomate, parmesan

*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 fermier à partager (ou pas)

Pour 2 personnes servi avec son jus maison, 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
 o
 a
 n
 t
 i
 e

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 !

25cl 50cl

Beauté Fatale - Insulaire 4° Blonde de soif
Bière blonde légère, rafraîchissante et désaltérante

3,8 7.2

Super Kanaka - Insulaire 7° Blonde d'abbaye
Blonde d'abbaye avec une touche de miel et une pincée de piment pili-pili

4,7 8

Kanaka Triple - Insulaire 8° Ambrée
Bière ambrée puissante aux notes de caramel bien cuit et de chocolat.

4,7 8

Apex - Spore 6° Blonde IPA
Une IPA américaine avec une touche d'avoine et des houblons aux saveurs d'agrumes et de fruits exotiques

4,7 8

Bières

bouteilles

33cl

Mica - Spore 5° Porter Fumée

Bière noire, les malts torréfiés lui apportent une amertume et des arômes de chocolat et de café. Un hommage aux porters d'outre-manche

7

Bruma - Spore 6,8° Blanche

Bière blanche de style allemand, les levures apportent des notes de bananes et d'épices

7

Buhan - Spore 5,5° Neipa

De puissants arômes de fruits exotiques nous envahissent le palais dès la première gorgée de cette bière onctueuse et doucement amère

7

Surette - Spore

Bière fruitée qui diffère au gré des saisons

7

Envie de tester d'autres brasseries ?

Bière pression du moment 25cl ou 50cl 4,7 8,6

Low-In - Bière sans alcool 0,5° Brasserie Spore 33cl 7

Cidre brut bio 5° Cidrerie Clos des Citots 33 cl 7 75cl 10

Vins

À vue, à flasher ou à travailler ...

12cl 75cl

Rosé

Barbelle AOC Coteaux d'Aix-en-Provence 12,5°
Grenache, Syrah, Vermentino
Rosé fruité aux arômes de pamplemousse, d'agrumes et de fruits exotiques

5 24

Pétillant

Les incontournables à croiter cette saison

Vivant Languedoc 12,5°
100% Souvignier gris
Vin blanc pétillant naturel. Notes de pommes vertes et de poires, un nez au parfum de biscuit au beurre et fleur d'amandier

6,5 29

Une caresse (bien méritée) sur le palais

Rouges

Pif Gamay Vin de Loire 13°
Domaine de la Piffaudière
Vin rouge, frais et léger, arômes de cassis et framboises et petite touche épicée

5,5 26

Altura 350 Languedoc 12,5°
Domaine Peter Sichel
Vin rouge tannique, très expressif avec des arômes de poivre et d'épices

5,5 26

Blancs

De beaux projets à faire tomber

Graves Blanc Bordeaux 13°
Domaine du Salut
Vin blanc sec et fruité
Notes fruitées d'agrumes

5,5 25

Gourmandi'Nages Vallée du Rhone 10°
Château des Nages
Vin blanc moelleux, frais avec des notes d'abricot et de clémentines

6 26

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Les Jus - Clos des Citots 33cl
Pomme
Pomme Poire
Pomme Fraise
4,7

Le Meuh Cola 27,5cl
Cola bio et artisanal
4,7

La Limeuhnade 27,5cl
Limonade bio et artisanale
4,7

Les Eaux
Evian 33cl
Perrier 33cl
3
Evian 1L
San Pellegrino 1L
5

Les Infusions - Symples 33cl
Energisante
Détoxifiante
Relaxante
4,7



Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Chakra do Drago

Espresso / Allongé 1,8 Crème 3
Noisette 2 Cappuccino 4
Double espresso 3 Chocolat chaud 3,5

Thés Dammann Frères
Thé vert, Thé noir, Infusions...
3,5
Supplément lait végétal 1

Cheers!



Cheers!



En formation du moment

chaleur • froid