

Bières

Nos meilleures cotations

Pressions

Attention au Big Hammer* demain matin !

Brasserie La Berlue	25cl	50 cl
La Blonde Moderne (5°)	<small>*Prix infinity</small>	<small>*Prix infinity</small>
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	<small>*Prix infinity</small>	<small>*Prix infinity</small>
	4.7 4.23	8 7.2

La Lunatique Ambrée (6°)	25cl	50 cl
Une bière douce et caramélisée dans l'esprit des Brown Ale anglaises	<small>*Prix infinity</small>	<small>*Prix infinity</small>
	4.7 4.23	8 7.2

Brasserie d'Olt	25cl	50 cl
Sabetz que leu (7°)	<small>*Prix infinity</small>	<small>*Prix infinity</small>
Une bière blonde double fermentée à fort caractère	4.7 4.23	8 7.2

Brasserie Icebreaker	25cl	50 cl
Winter in Salzburg (4°)	<small>*Prix infinity</small>	<small>*Prix infinity</small>
Une Sour légère et acidulée aux arômes de tarte au citron meringuée	4.7 4.23	8 7.2

Cheers!

Cheers!



En formation du moment

Nos bouteilles :

Agitatrices de papilles, sans pression !

Brasserie d'Olt

La Blanche d'Aubrac (4,5°)

Bière élaborée à partir de deux types de houblon, d'épices parfumées et de deux souches de levure. Elle est brassée avec 50% de malt d'orge et 50% de malt de froment. Sa faible teneur en alcool en fait une bière très désaltérante. A boire bien fraîche !

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.

Le Poiré (3,5°)

Un poiré bio stupéfiant par sa minéralité ! Sa robe topaze et ses bulles fraîchement fruitées en font une petite merveille pour des moments de partage autour d'un dessert au chocolat

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 peine à 50 km 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.

arkose

canon

Fait maison

Veggie food
à bloc!

Cuisine
responsable

Des liens forts
avec les producteurs

Ça dégaine
les produits bios!



À partager

 Bol de frites fraîches maison
*Prix infinity
4 3.6

 Houmous de fèves et tortillas
*Prix infinity
8 7.2

Petite planche de saucisse sèche aveyronnaise
*Prix infinity
10.5 9.45

Grande planche mixte charcuterie aveyronnaise & fromage
*Prix infinity
21.5 19.35

Entrées

 **Rouleau de printemps**
Rouleau de feuille de riz sauce cacahuète, gingembre, betterave, carotte, vermicelles de riz, menthe, coriandre et cacahuète
*Prix infinity
7 6.3

 **Salade fraîcheur**
Pousses d'épinard, fenouil, pomme, radis, betterave, aneth et vinaigrette au miel
*Prix infinity
6 5.4

Burgers

Servis avec des frites maison & de la salade
Nos buns sont bios et fabriqués par "La boulangerie des Pyrénées"

Smash Burger
Steak haché de bœuf (75g), tome de brebis, cornichons, pickles, sucrine & mayonnaise
Simple Double
*Prix infinity *Prix infinity
13 11.7 17 15.3

 **Pink Burger**
Galette de betterave & de quinoa, féta, pickles, pousses de soja et d'épinard, cream cheese
*Prix infinity
16 14.40

 **Burger du moment**
Selon l'inspiration du chef, voir l'ardoise
*Prix infinity
18 16.20

Suppléments :
Fromage / œuf au plat / coppa - 2
Steak (150g) - 6

 écotable®

Ce restaurant a reçu
1 macaron du Label Ecotable

Grandes assiettes

 **Filet (très) mignon**
Filet mignon de porc aux pommes, sirop d'érable et pommes de terre au four
*Prix infinity
18 16.2

 **Bibimbap coréen**
Riz gluant, carottes, brocolis, épinards, pousses de soja, shiitaké & œuf
*Prix infinity
16 14.4

Supplément poulet mariné au soja & gingembre
*Prix infinity
2 1.8

 **Risotto du chef**
Risotto à la sauge, pleurotes et Vieux Rodez
*Prix infinity
16 14.4

Menu du jour (uniquement la semaine)

Entrée	Plat	Dessert
7	15.5	7

Entrée + plat // plat + dessert
19.5

Entrée + plat + dessert
24

Menu kids* (-12ans)
Sirop 25cl + kids burger + boule de glace ou cookie
*Prix infinity
12 10.8

Desserts

Fondant au citron, sorbet citron et chantilly
*Prix infinity
7 6.3

 Financier aux amandes et à la rhubarbe, chantilly et boule de glace vanille
*Prix infinity
7 6.3

Café ou Thé gourmand
*Prix infinity
8 7.2

 Végétarien

 Suggestion du chef

 Sans Gluten

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

Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

Blancs

De beaux projets à faire tomber

Marie IGP Pays d'Oc, 2022
Maison Ventenac, Colombard, Chenin 12°
Des agrumes, de la fraîcheur et un petit côté iodé, salin, sapide...

*Prix infinity *Prix infinity
4.5 4.05 21 18.9

Fleur de sel IGP Pays D'Oc, 2020
Chardonnay, Grenache Gris 13°
Un Chardonnay exotique et beurré, un vrai délice pour le palais.

*Prix infinity
24 21.6

Rouge

Une caresse (bien méritée) sur le palais

Eve

IGP Pays d'Oc, 2021

Maison Ventanac, Syrah
Du peps et de la fraîcheur. Ici, tout n'est que fraîches épices, tension et droiture.

*Prix infinity *Prix infinity
4.5 4.05 24 21.6

Les exceptions

Pour les occasions spéciales

Monsieur S.

AOP Blanquette de Limoux, 2022

Languedoc, Mauzac
Vinifiée sans intrants et issue des vignes d'Etienne Fort, cette Blanquette de Limoux est un vrai bonheur, avec ses bulles fines et sa fraîcheur qui en font un vrai "must have" !

*Prix infinity
35 31.5

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

La Berlué
Thé glacé artisanal à la pêche, 33cl, Bio
*Prix infinity
4.5 4.05

La Bonne énergie
Jus bio 25cl,
Pomme, Pomme gingembre, Abricot, Pêche, Raisin
*Prix infinity
4.5 4.05

La Brasserie d'Olt
Limonade artisanale 27.5cl
Nature, Myrtille, Châtaigne
*Prix infinity
4.5 4.05

Colt Cola 27.5cl,
Cola artisanal
*Prix infinity
4.5 4.05

Le sirop de Monin
Sirops de la maison Monin,
Citron, Grenadine, Menthe,
Pêche, Cassis et Coco

25 cl 50 cl
*Prix infinity *Prix infinity
1.5 1.35 2.5 2.25



Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Blasco, 100% Arabica

Espresso / allongé	1.7 1.53	Frappuccino	4.5 4.05
Double	2.5 2.25	Chocolat chaud	3.5 3.15
Cappucino	4 3.6		

Thés bio

Thé vert Chunmee, Thé vert menthe, Thé noir Earl Grey, Rooibos nature, Maté vert, Infusion détox
*Prix infinity
3.5 3.15

