

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 // *Prix infinity 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
 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

arkose
can

Fait maison

**Veggie food
à bloc!**

**Cuisine
responsable**

**Des liens forts
avec les producteurs**

**Ça dégaine
les produits bios!**



Bières

Nos meilleures cotations

BRASSERIES

Pressions

Attention au Big Hammer* demain matin

Brasserie Oskare

25cl 4,6 / 4,7

50cl 7,8 / 8

Autres brasseries

25cl 4,7

50cl 8

Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

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

33cl

7

Cheers!

Cheers!



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 citronnées 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.

En fonction du moment

Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

Rosés Les incontournables à croiter cette saison

Rosé Fleuri Barbelle AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

Grenache, Cinsault, Syrah 13°

Frais et fruité, ce Barbu est fin et typique.

On en redemande !

5 21,5

Rouges

Une caresse (bien méritée) sur le palet

Ju de vie

Vin de France 2020

Merlot, Marselan, Grenache, Mourvèdre 14°

Un grand vin du sud-est qui ne vous laissera pas indifférent. À ne pas rater !

23

L'ours noir

Vin d'Alsace, 2022

Pinot noir 13°

Un vin rouge léger et fruité, un rendez-vous équilibré et raffiné !

6 22

Blancs

De beaux projets à faire tomber

Fleur de sel

IGP Pays D'Oc, 2020

Chardonnay, Grenache Gris 13°

Un Chardonnay exotique et beurré, un vrai délice pour le palais.

25

1ère Escale

Muscadet, 2020

Melon de Bourgogne 12°

Un Muscadet sec, légèrement fruité et bien frais. Idéal pour commencer !

4,5 18

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Jus maison

25cl / 50cl

4,5 6,5

Ginger Beer - UMA

Recette revisitée. Infusion au racines de gingembre

4

Thé glacé ou citronnade

25cl / 50cl

3 5

Jus Margerie

Pomme fraise, poire, abricot

4,5

Les Symples

Infusions pétillantes bio & peu sucrées

4,7

Le kéfir Symbiose

Menthe - Citron vert, Gingembre, Mangue - Passion

5,5

La Meuh Cola

Cola bio

4

Limeuhnade

Limonade bio

4

Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Chakra do Dago

Expresso / allongé

1,7

Double

2,5

Noisette

2

Crème

3

Cappuccino

4

Chaï Latte 25cl / 50cl

4,5 / 6,5

Café frappé 25cl / 50 cl

4,5 / 6,5

Thés - La route des Comptoirs

La séquence apaisement

Thé vert, Thé noir, Infusion...

3,5

