

# Bières

Nos meilleures cotations

## Pressions

Attention au Big Hammer demain matin

### Art Is An Ale

25cl 50cl

4,7 7,9 \*Prix infinity  
4,23 7,11

### La P'tite Maiz

25cl 50cl

4,7 7,9 \*Prix infinity  
4,23 7,11

### Autres brasseries

25cl 50cl

4 7 \*Prix infinity  
3,60 6,30

## Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

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

33cl

7 \*Prix infinity  
6,30

## Cheers!

## Cheers!



En formation du moment

## Index de nos bières

Demandez-nous la bière du moment

**Gothic** Pils

SUne bière moelleuse à dominante maltée, parfaitement lisse en bouche.

5°

**Blimey** Blonde

Le peps des agrumes, le floral du thé vert Gampola et la rondeur du lactose

4,5°

**Absract** Ambrée

Dérivée du malt cristal caramel et cristal rôti, le corps, la couleur et la saveur sont plus foncées.

5,5°

**Iridescent** IPA

Florale, fruitée et houblonnée, se caractérise par la saveur, l'amertume et l'arôme du houblon.

6,9°

**Sepia (33cl)** Stout

De couleur noire, cette bière micorsée et fumée a un caractère fortement sec et une finale nette.

5,5°

**Chromatic (33cl)** Blonde

Goût doux, couleur pâle et corps léger avec des notes d'agrumes et de fruits tropicaux provenant du houblon aromatique Triskel

5,5°

**Born to be wheat (33cl)** Wit Beer

Une bière estivale et légère. Des notes céréalières et une finale épicée typique de ce style originaire d'Allemagne.

4,4°

arkose

# canon

Fait maison

Veggie food  
à bloc!

Cuisine  
responsable

Des liens forts  
avec les producteurs

Ça dégaine  
les produits bios!



# À partager



Petite planche tapas : mélange de trois entrées

<sup>\*Prix infinity</sup>  
9 8,10

Planche charcuteries, fromages ou mixte  
Petite ou grande

<sup>\*Prix infinity</sup>  
8 15 7,20 13,50

Planche XL : mélange tapas, fromages et charcuteries

<sup>\*Prix infinity</sup>  
25 22,50

# Entrées



Tacos, cream cheese aux herbes & chutney d'oignons rouges

<sup>\*Prix infinity</sup>  
7 6,30



Croquetas de lentilles & échalotes, crème d'asperges & pesto

<sup>\*Prix infinity</sup>  
7 6,30

# Burgers

Nos buns sont fabriqués par la boulangerie Leloup, labellisée "Boulangier de France"  
Nos burgers sont servis avec potatoes maison bio & salade

## Burger Original

Bun, sauce burger, chutney d'échalotes, boeuf haché, comté & roquette

<sup>\*Prix infinity</sup>  
15 13,50



## Burger VG

Bun, brie pané, sauce moutarde & miel, pickles d'oignons au curry & mâche

<sup>\*Prix infinity</sup>  
14 12,60

## Burger du moment

Selon l'inspiration du chef, voir l'ardoise

Viande Origine France ; Chorizo Origine Espagne



Ce restaurant a reçu  
3 macarons du Label Ecotable

# Grandes assiettes

Suppléments : poitrine fumée -1,5 ; oeuf plein air, jambon sec, fromage - 2 et steak haché FR (125g) - 6



## Cannelloni

Julienne de carottes glacées aux graines de courge & cresson, pesto de carottes violettes et miel, purée d'asperges blanches, pickles & tuile aux graines

Suggestion de suppléments : parmesan, jambon de Bayonne

<sup>\*Prix infinity</sup>  
14 12,60



## Bowl printanier

Vermicelles de riz, betteraves chiogga, radis noir, carottes, pommes au miel, vinaigrette combava & chips de pommes

Suggestion de suppléments : oeuf mariné, cream cheese

<sup>\*Prix infinity</sup>  
15 13,50

## Porc caramélisé

Poitrine de porc Roi Rose caramélisée au soja, riz basmati sauté, oignons & ciboulette



Suggestion de suppléments : oeuf parfait

<sup>\*Prix infinity</sup>  
16 14,40

## Menu du jour

Entrée	Plat	Dessert
<sup>*Prix infinity</sup> 7 6,30	<sup>*Prix infinity</sup> 15.5 13,95	<sup>*Prix infinity</sup> 7 6,30

**Entrée + plat // plat + dessert**  
<sup>\*Prix infinity</sup>  
19.5 19,5

**Entrée + plat + dessert**  
<sup>\*Prix infinity</sup>  
24 24

## Menu kids\* (-12ans)

Voir l'ardoise

<sup>\*Prix infinity</sup>  
13 11,70

# Desserts

Palet breton, crémeux chocolat noisette & noisettes caramélisées

<sup>\*Prix infinity</sup>  
7 6,30

Crumble vanille bourbon, pommes façon tatin & espuma fève de tonka

<sup>\*Prix infinity</sup>  
7 6,30

Thé ou café gourmand  
Selon l'inspiration du chef

<sup>\*Prix infinity</sup>  
8 7,20



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...

**Rosés** Les incontournables à croiter cette saison

**Rosé Fleuri** AOC Coteaux d'Aix-en-Provence  
Grenache, Cinsault, Syrah 13°  
Frais et fruité, ce Barbu est fin et typique.  
On en redemande !

5 26

**Rouges**

Une caresse (bien méritée) sur le palais

**Le Petit Chemin** 2021  
Chinon 14°  
Us arômes de fruits noirs, légèrement fumés.  
Doux, juteux et un peu acidulé.

5,5 27

**Les Pentes** 2022  
St Nicolas de Bourgueil 13°  
Ample en bouche avec des tanins soyeux. Ce vin offre une belle fraîcheur : le plaisir avant tout.

6 29

**Blancs**

De beaux projets à faire tomber

**Les Aumônes** IGP Pays D'Oc, 2020  
Vouvray 13°  
Sec et frais, un vin blanc passe-partout d'une longueur sans pareil !

6 30

**Montlouis** 2015  
Moelleux 12°  
Une agréable fraîcheur en bouche

5,5 27

# Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

**Jus - Verger de la Manse**  
25cl\* - orange, pomme

3 \*au verre

**Sirops**  
Grenadine, pêche, citron...  
25cl 50cl

1 2

**Perrier**  
33cl  
3,5

**Jus - Vergers de la Manse**  
25cl - pomme-cassis, pomme-poivre, ananas, pêche...

4,5

**Diabolo**  
Grenadine, pêche, citron ...  
25cl 50cl

2,5 4,5

**Evian / Badoit**  
1L  
4,5

**Sodas - La Loère**  
Cola, Limonade, Thé glacé  
4,5



# Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

**Cafés - Loire café**

Expresso / allongé 2

Double 2,5

Noisette 2,5

Crème 3

Chocolat chaud

3,5

**Thés - La route des Comptoirs**  
La séquence apaisement

Thé vert, Thé noir, Infusion...

3,5



12cl 75cl

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

