

Entrées / à partager

Poulet frit panko

Filet de poulet frit à la chapelure panko, sauce aigre douce

Format individuel // Format à partager

*Prix infinity
8 7.2 // 14 12.6



Beignets d'oignons aux épices

Beignets d'oignons aux épices, sauce yaourt et menthe

*Prix infinity
7 6.3



Camembert rôti

Camembert rôti servi avec pain toasté et pommes de terre
Supplément poitrine fumée - 2

*Prix infinity
10 9



Planche hivernale gourmande

Chou-fleur rôti, crème au cheddar, smashed potatoes, pain toasté, crudités d'hiver

*Prix infinity
15 13.5

Planche terroir charcuterie et fromage

Charcuterie et fromage sélectionnés, servi avec pain frais

*Prix infinity
15 13.5

Burgers

Servi avec des frites maison & de la salade
Nos buns sont fabriqués par notre boulanger local

Suppléments œuf - poitrine fumée - 2
Fromage - 2.5
Poulet - 3.5
Steak haché 150g - 5



Burger Veggie

Bun boulanger, reblochon pané, champignons bruns rôtis, oignons caramélisés, sauce poivre et balsamique

*Prix infinity
15 13.5

Burger Original

Bun boulanger, steak haché de bœuf 150g (viande bovine française), cheddar, ketchup, cornichons pickles

*Prix infinity
17 15.3

Menu du jour

À l'ardoise • uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée	Plat	Dessert	au choix : du jour ou à la carte *sauf café gourmand
*Prix infinity	*Prix infinity	*Prix infinity	
7 6.3	15.5 13.95	7 6.3	

Entrée + plat // plat + dessert

19.5

Entrée + plat + dessert

24

Grandes assiettes

Suppléments œuf - poitrine fumée - 2
Fromage - 2.5
Poulet - 3.5
Steak haché 150g - 5

Echine de porc et smashed potatoes

Echine de porc cuite basse température grillée, smashed potatoes en persillade, sauce moutarde
Supplément cheddar fondu - 2.5

*Prix infinity
17 15.3



Curry de légumes d'hiver

Curry de légumes de saison au lait de coco, purée de butternut, noisettes torréfiées, servi avec riz de Camargue IGP
Supplément poulet - 3.5

*Prix infinity
15 13.5



Macaroni épinard et cheddar gratiné

Macaroni, tombée d'épinard, cheddar gratiné, crème d'ail confit

Supplément poitrine fumée - 2

*Prix infinity
15 13.5



Winter bowl

Chou-fleur rôti, beignets d'oignons aux épices, crudités d'hiver, crème de butternut, riz noir, pousses d'épinard
Supplément fromage 2.5 ou Poulet - 3.5

*Prix infinity
15 13.5

Rôtisserie

uniquement le midi en week-end

Demi poulet rôti maison à partager

Servi avec son jus de cuisson, frites maison, salade

*Prix infinity
27 24.3

Menu kids (-12ans)

Demandez le détail à nos serveurs !

*Prix infinity
12 10.8

Desserts

Tartelette déstructurée, biscuit sablé cacao, crème caramel, caramel au noix

*Prix infinity
7 6.3

Verrine façon Poire Belle-Hélène, poire pochée, crème vanille, sauce de chocolat, chantilly maison

*Prix infinity
7 6.3

Brioche perdue au caramel d'orange bio, crémeux mascarpone au pain d'épices

*Prix infinity
7 6.3

Café gourmand

*Prix infinity
9 8.1

Arkose Cantine





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 de la Rade

25cl 50cl

— —
4,7 8

Girelle blonde

25cl 50cl

— —
4 7

Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

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

33cl

—
7

Cheers!

Cheers!



Index de nos bières :

Torpille (La Rade)	Pale Ale
subtile, désaltérante et festive. La Torpille saura vous ravir par son goût puissant de litchi amené par un houblonnage explosif. avec une amertume maîtrisée (IBU 30), La torpille est une bière de style Session IPA	4°
Daurade (La Rade)	Blanche
Rafraîchissante et conviviale, elle révèle des notes de citron et de coriandre. La Daurade est la femme fatale de la bière de la Rade. elle accompagnera à merveille vos apéros ensoleillés.	4,5°
Girelle Blonde	Blonde
Une robe or pâle lumineuse couronnée d'une belle mousse blanche épaisse. Son amertume sèche mêlée à la rondeur des céréales rendent cette bière rafraîchissante et riche en saveur.	5°
Girelle ambrée (La Rade)	Ambrée
Derrière sa nervosité et sa force, la Rascasse est complexe, aromatique et équilibrée grâce à un Dry Hopping généreux.	5,5°
Cidre Appie Brut	Cidre Brut
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 de type Camembert ou St-Nectaire.	4,7°

En formation du moment

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Big Hammer : voie mytique Autrichienne cotée 9a.

