

Bières

Nos meilleures cotations

Pressions

Attention au Big Hammer* demain matin

Brasserie Oskare

25cl 50cl

5,6 8,8

Deck & Donohue / Autres pressions

25cl 50cl

5,7 9

Fils de Pomme (Cidre)

25cl 50cl

5,6 8,8

Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

D'autres bières à découvrir...

demandez-nous !

33cl 50cl

7 14

Cheers!

Cheers!



Profites de -10% sur toute la carte avec un abonnement Infinity !

Index de nos bières Oskare :

Voir les pressions au bar !

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 Indina 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 Session Indian 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 Chai 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°

Toute consommation de boisson alcoolisée est accompagnée d'un repas ou d'un grignotage fait maison.

En formation du moment

arkose
canine

Fait maison

Veggie food à bloc!

Cuisine responsable

Des liens forts avec les producteurs

Ça dégaine les produits bios!



Entrées / à partager



Gazpacho

Soupe froide aux légumes du moment

5



Caviar d'aubergine

Caviar d'aubergine, poivrons rôtis et herbes fraîches

6

Accras de morue

Morue de Charente-Maritime dessalée, sauce citronnée

5 pièces

8

Planches

Charcuterie, fromages AOP ou mixte.

Petite ou grande

10

18

Burgers

Tous servis avec des frites maison et une salade verte.
Nos buns sont fabriqués par "La Mie Parisienne"

Original Burger

Steak de bœuf, emmental, oignons frits, pickles et sauce BBQ maison

18



Summer Veggie

Halloumi, aubergines grillées, pickles d'oignons, yaourt à l'ail et à la menthe, roquette

16

Suggestion du chef: supplément œuf bio (+2)

Retrouvez nos autres burgers éphémères dans nos suggestions du moment et pendant nos soirées burgers (voir ardoises)

Nos suppléments :

Poitrine fumée / œuf au plat / emmental +2 / Steak +6

Mayonnaise maison +0,40



Végétarien



Suggestion du chef

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

Profitez de -10% sur toute la carte avec un abonnement Infinity !



Ce restaurant a reçu
2 macarons du Label Ecotable

Grandes assiettes



Salade Éstivale

Boullgour façon taboulé, légumes de saison grillés, chèvre frais, pickles, yaourt à l'ail et herbes fraîches

15

Suggestion du chef: supplément œuf (+2)



Fried rice aux légumes sautés

Fried rice, légumes croquants, œuf, oignons, huile sichuanaise

14

La Pièce du boucher

Échine de porc boucanée, polenta et caponata

19



Pâtes du moment

Selon les inspirations du chef / voir ardoise

14

Menu kids

Au choix : Steak haché ou œuf au plat + frites maison /

Pâtes au fromage / Mini cheeseburger + frites (+3)

+ Gâteau chocolat ou glace vanille ou les deux (+2)

+ Jus de pomme bio ou sirop

12

Desserts

Mousse au chocolat

Mousse au chocolat, copeaux de noix de coco grillés, espuma coco

8

Crumble aux fruits de saison

Crumble à l'avoine aux fruits de saison

7

Café gourmand

Mini crumble, mousse choco et cookies

10

Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

Rosés Les incontournables à croiter cette saison

Barbe Belle

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

Grenache, Cinsault Syrah

13°

Un vin frais, fruité portant sur la pêche blanche et la fraise des bois

5 21,5

Rouges

Une caresse (bien méritée) sur le palais

Munt

Vin de France 2022

Grenache noir, Carignan

14°

Un mélange nature très léger, aux parfums du sud

4,5 28

Canopée

Vins de France, 2021

Grenache noir, Cinsault

13°

Une cuvée à la fois douce et puissante ! Un vin léger en bouche, rempli de fruits rouges

4,5 28

Blancs

De beaux projets à faire tomber

Oscar

Pays d'Hérault, 2022

Terret blanc

12,5°

Sec et atypique, tout en fraîcheur et vivacité

4,5 19,5

1ère Escale

Muscadet, 2020

Melon de Bourgogne, Pays D'Oc

12°

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

4,5 22

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Thé glacé / Citronnade maison

25cl / 50cl

3 5

Ginger Beer - UMA

Recette revisitée. Infusion au racines de gingembre

4,5

La Meuh Cola / Limeuhnade

Cola bio/ Limonade bio au citron de Normandie

4,5

Jus Maison

Jus détox pommes, carottes & gingembre bio

25cl / 50cl

4,5 6,5

Les Symples

Infusions froides énergisante, relaxante ou détoxifiante

4,7

Jus Margerie Bio

Poire, Pomme Coing, Abricots ou Raisins

4,5

Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Nos boissons lactées sont disponibles en version lait végétal (avoine)

Cafés - L'Arbre à Café

Expresso / allongé 1,7

Double 3

Noisette 2

Crème 3

Latte / Cappuccino

5 4

Café frappé 25cl / 50cl

4,5 6,5

Chocolat chaud

3,5

Latte - La main noire

Matcha Latte / Chai Latte / Pink Latte

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 français. Toute notre sélection est bio !

Vins du moment

Retrouvez au bar une sélection de vins rouge et blancs spécialement choisis pour les envies du moment !

