

Bières

Nos meilleures cotations

Pressions

Attention au Big Hammer* demain matin

Brasserie Oskare

25cl 50cl

4,6 7,8

O'clock, Brasserie OX, Volcelest

25cl 50cl

4,5 9

O'massypale & Fils de Pomme

25cl 50cl

5 9

Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

D'autres bières à découvrir...

demandez-nous !

33cl 44cl

7 9

Cheers!

Cheers!



En formation du moment

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 IPA

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 Chai Wheat 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.

arkose
canthare

Fait maison

Veggie food
à bloc!

Cuisine
responsable

Des liens forts
avec les producteurs

Ça dégaine
les produits bios!

le Compost



À partager

Planche mixte charcuterie & fromages

16



Planche végétarienne

16



Assiette de frites

5

-

Entrées



Focaccia toastée, chèvre chaud, miel et cerneaux de noix

6



Finger emmental, mayonnaise spicy

7



Ravioles duxelles de champignons, épinard, ricotta, bouillon aux herbes aromatiques

8

Burgers

Servis avec des frites & de la salade
Nos buns sont fabriqués par "Victor & Lili"

Le chicken

Buns artisanal, Saint Nectaire, poulet pané, pickles d'oignons, batavia et mayonnaise moutarde à l'ancienne

16



Le veggie

Buns artisanal, emmental pané, champignons, pickles d'oignons rouge, batavia, ketchup de betterave

16

L'original

Buns artisanal, steak, cheddar, batavia, pickles d'oignons rouges, ketchup piment d'Espelette

18

Grandes assiettes

Suppléments bacon, fromage, oeuf au plat : 1.5
Supplément poulet : 3
Supplément poulet croustillant : 4.5



Bowl d'automne

Riz de camargue à l'huile de sésame, carottes râpées, betteraves, potiron, pois chiches grillés, brocolis, fromage blanc tahini et citron

16

Tataki de bœuf

Tende de tranche marinée et snackée, poêlée de légumes

20



Pad Thai

Nouilles de riz, carottes, pousses de soja, oignons, œuf, sauce tamarin

16



Suggestion du chef

Selon l'inspiration du chef, voir l'ardoise

-

Menu du jour

uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée	Plat	Dessert
7	15.5	7
Entrée + plat // plat + dessert		
19.5		
Entrée + plat + dessert		
24		

Menu kids* (-12ans)

Menu enfant : poulet / steak ou oeuf servi avec des frites
Kids burger

12 16

Desserts

Tiramisu au café

7

Poire pochée aux épices, crumble de noisettes, chantilly, sauce chocolat

8

Café ou Thé gourmand

9



Végétarien



Suggestion du chef

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

Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

Rosé Les incontournables à croquer cette saison

Barbe Belle AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
Grenache, Syrah, Cinsault 13°
Rosé aux parfums d'arlequin, Jasmin, Rose, et fruits des bois.

4,5 24

Rouges

Altura 350 IGP de Cucugnan 2022
Grenache, Syrah, Carignan 14,5°
Notes de poivre et d'épices. Ses tanins fins reflètent un ensoleillement généreux.

5 26

Blancs

Domaine du Salut Côtes de Graves AGP, 2022
Sevillon Sauvignon 13°
Il développe au nez de gourmands arômes fruités sur les agrumes et les fruits à chair blanche

4.5 26

12cl 75cl
"Les Grappes" est un circuit court de vins de vigneron.

Terre dei Buth Prosecco DOC
Prosecco 10.5°
C'est un vin spontané, très fruité, d'une belle fraîcheur et en plus il est bio et vegan !

4,5 21,5

Une caresse (bien méritée) sur le palais

La Piffaudière Gamay AOP 2023
Gamay 13°
Gouleyant et plein de fruits, ce vin aux arômes de cassis et de framboise est très rafraîchissant !

5 26

De beaux projets à faire tomber

Liberty Nages Muscadet, 2020
Melon de Bourgogne 12°
Un Muscadet sec, légèrement fruité et bien frais. Idéal pour commencer !

4,5 26

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Pop maté bio 33cl
Boisson pétillante au maté

5

Jus de pomme bio 25cl
Pomme pulpée

4,5

Thé vert glacé
L'incontournable

4,5

Docteur Meuh 27.5cl
Ginger beer, infusion aux racines de gingembre

5

Les Symples 33cl
L'infusion pétillante énergisante, basilic ou relaxante

4,7

Limonade bio 33cl
Infusion avec écorces de citron, de citron vert et d'orange

4,5

Meuh Cola 27.5cl
Cola bio

4,5

Orangeade Uma
Faîche et finement pétillante

4.5



Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Chakra do Dago

Expresso / ristretto 2
Double 3
Noisette 2
Crème 3

Allongé

2.3
Chocolat chaud 4
Cappuccino 4

Café frappé 25cl

5

Thés - La route des Comptoirs
La séquence apaisement

Thé vert, Thé noir, Infusion...
3,5

chaud • froid