

Bières

Nos meilleures cotations

Pressions

Attention au Big Hammer* demain matin

Brasserie Effet Papillon (IPA, APA)

25cl 50cl

4,5 7,6 ^{*Prix infinity} 7,5 7,5

Brasserie La Burdigala (Lager, Triple)

25cl 50cl

4,5 7,8 ^{*Prix infinity} 7,5 7,5

La spéciale, demandez-nous !

25cl 50cl

4,5 7,8 ^{*Prix infinity} 7,5 7,5

Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

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

33cl

7 ^{*Prix infinity} 6,3

Index de nos bières

Brasseries artisanales & locales

India Pale Ale Brasserie Effet Papillon

Sa robe cuivrée, des arômes de fruits exotiques comme la mangue, accompagnés d'une pointe d'agrumes ainsi que d'une amertume bien marquée. LE combo parfait pour une IPA. 6°

American Pale Ale Brasserie Effet Papillon

Cette American Pale Ale est brassée à partir de quatre houblons différents. Elle présente une belle amertume et des notes d'agrumes ! 5,5°

Helles (Blonde) La Burdigala

Une Lager blonde "bavaroise" hyper désaltérante au parfum et au goût croquant de grain et malt. 5°

Triple La Burdigala

Blonde gourmande et moelleuse, avec de bons goûts de malt, grain et miel. 8°

Cap ou pas cap (Sour) à la bouteille 33cl

Une acidité modérée et la richesse aromatique. A la framboise, myrtille, citron et verveine. Une "sour" qui révèle beaucoup de gourmandise au nez. C'est l'été ! 5°

Ama molto (Blanche) à la bouteille 33cl

Wheat Ale à l'écorce de citron et à la verveine. Elle présente une robe jaune pâle et une mousse légèrement persistante. 4,5°
En bouche, la base maltée apporte un peu de gourmandise. Quant au citron et à la verveine, ils prodiguent respectivement une touche d'acidité et de fraîches notes herbacées.

BRASSERIES

En formation du moment



arkose

canthare

Fait maison

Veggie food
à bloc!

Cuisine
responsable

Des liens forts
avec les producteurs

Ça dégaine
les produits bios!



À partager

Rillettes de truite citron confit ou basilic (90g)
"Les Nouvelles Fermes"

^{*Prix infinity}
7 6.3

Pesto au basilic bio et amandes (90g)
"Les Nouvelles Fermes"

^{*Prix infinity}
8 7.2

Bérêt Basque au piment d'Espelette (120g)

^{*Prix infinity}
7 6.3

Fuet du Pays Basque au piment d'Espelette

^{*Prix infinity}
8 7.2

Entrées

Burrata, pesto de roquette, toast de focaccia.

^{*Prix infinity}
10 9

Cake chèvre, olives, crème légère au piquillos, salade.

^{*Prix infinity}
7 6.3

Burgers

Servis avec des pommes de terre & de la salade
Nos buns sont fabriqués par "Buns Baker"

L'original

Bun brioché au sésame, steak de bœuf, cheddar, pickles
d'oignons et cornichons!
suppléments: bacon grillé -2 / Œuf -1.5 / le cheddar - 1...

^{*Prix infinity}
18 16.2

Le veggie

Bun brioché, chèvre croustillant au thym, tomates séchées,
pesto de roquette.

^{*Prix infinity}
16 14.4

Burger Miso

Bun brioché, steak laqué à la sauce BBQ & miso, oignons
confits, pickles de gingembre et cheddar fondant !

^{*Prix infinity}
19 17.1

TACOS

Tortilla maison, pulled pork, carottes bio, suprêmes
d'agrumes, mayonnaise Sriracha, oignons frits & pickles
d'oignons !

^{*Prix infinity}
15 13.5

écotable®

Ce restaurant a reçu
3 macarons du Label Ecotable

Grandes assiettes

Suppléments bacon -2 / Œuf -1.5 / Fromage -1.

Nos pâtes fraîches du moment !

Demandez-nous la recette :)

^{*Prix infinity}
15 13.5

Salade printanière

Mesclun de salade, burrata, petit épeautre, radis croquants,
piquillos, pesto de roquette, crackers de lin.

^{*Prix infinity}
15 13.5

Tataki de boeuf

Tranches fines de boeuf d'Axuria du pays basque mariné,
pesto thaï, frites et salade.

^{*Prix infinity}
18 16.2

Menu du jour

Entrée Plat Dessert

^{*Prix infinity} ^{*Prix infinity} ^{*Prix infinity}
7 7 15.5 15,5 7 7

Entrée + plat // plat + dessert

^{*Prix infinity}
19.5 19,5

Entrée + plat + dessert

^{*Prix infinity}
24 24

Menu kids* (-12ans)

Steak haché, frites et salade

^{*Prix infinity}
12 10.80

Desserts

Tarte citron meringuée

^{*Prix infinity}
6 5.40

Brownie chocolat & noisette, crémeux cacahuète, streuzel.

^{*Prix infinity}
7 6.30



Végétarien



Suggestion
du chef



Sans Gluten

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

Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

Rouges

Une caresse (bien méritée) sur le palais

Salut 2021

Merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc
Un joli bordeaux d'hiver, rond, avec un peu de
matière et qui réchauffera vos petits cœurs.

^{*Prix infinity} ^{*Prix infinity}
5 27 4.5 24.3

AOC Graves Rouge

13°

EVE 2022

Syrah
Une syrah bien fruitée et
légère ! Le sud en bouteille !

^{*Prix infinity} ^{*Prix infinity}
4,5 22 4.05 19.8

IGP Pays d'Oc

13°

Blancs

De beaux projets à faire tomber

Demoiselle 2022

Petit et Gros Manseng
Un vin moelleux, sucré fruité et frais à la fois !

^{*Prix infinity} ^{*Prix infinity}
4,5 24 4.05 21.6

IGP, Côte de Gascogne

11°

Marie 2022

Colombard et Rolle
Vin sec, du fruit de la fraîcheur un petit coté iodé,. Tout ce
qu'il faut finalement pour mettre un peu de soleil dans
votre verre.

^{*Prix infinity} ^{*Prix infinity}
4 21,5 3.6 17.85

IGP Pays d'Oc

12°

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Thé glacé bio - 33cl

Maison Meneau

^{*Prix infinity}
4,5 4.05

Kéfir bio Parallèle 33cl

- Différents parfums

^{*Prix infinity}
5,5 6.95

Jus Meneau 33cl

Maison Meneau BIO- S.O

^{*Prix infinity}
4,5/5 4.5

Ginger Beer - bio 33cl

Recette revisitée. Infusion
aux racines de gingembre

^{*Prix infinity}
5 4.5

Les Symples 33cl

L'infusion bio
• Différents parfums

^{*Prix infinity}
4,7 7.03

Abatilles 50cl/75cl

Eau gazeuse ou plate du
bassin d'Arcachon

^{*Prix infinity}
3,5/5 4.5

Fizz bio 33cl

Limnade ou cola artisanal

^{*Prix infinity}
4,5 4.05

Jus maison de saison 25cl

Fait sur place, à la minute.

^{*Prix infinity}
4,5 4.05



Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés -

Destination G.C Moka d'Ethiopie

Expresso / allongé dès 1,7

Déca dès 1,7

Noisette 2

Double 3

Café Latte, crème

3,5

Chocolat chaud

3,5

Cappuccino

4

Thés - Nature&bio

La séquence apaisement

Thé vert, Thé noir, Infusion...

3,5