

**Fait maison**

**Veggie food  
à bloc!**

**Cuisine  
responsable**

**Des liens forts  
avec les producteurs**

**Ça dégaine  
les produits bios!**



# Entrées



## Gaspacho de tomate, poivrons, basilic

Supplément burrata - 3

\*Prix infinity  
6 5.40

## Poulet Karaage

Fingers de poulet croustillants, marinés  
aux épices japonaises, servis avec une sauce dip

Format individuel // Format à partager

\*Prix infinity 8 7.20 // \*Prix infinity 14 12.6



## Burrata, tartare de tomates couleurs, pesto

\*Prix infinity  
12 10.8



## Patatas bravas

Pommes de terre croustillantes servies avec une  
mayonnaise spicy

\*Prix infinity  
5 4.50



## Trio de tartinables frais à partager, demandez l'ardoise

\*Prix infinity  
11 9.90



## Planche de charcuterie et/ou fromage

\*Prix infinity  
15 13.50

# Burgers

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



## Burger végétarien méditerranéen

Bun, aubergine rôtie, burrata, légumes du soleil,  
coulis de poivron

\*Prix infinity  
14 12.6

## Burger Original

Bun, steak haché de bœuf 150g, cheddar, tomate, oignons  
caramélisés, ketchup

\*Prix infinity  
16 14.40

## Menu du jour

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

Entrée	Plat	Dessert
<small>*Prix infinity</small> 7 6.3	<small>*Prix infinity</small> 15.5 13.5	<small>*Prix infinity</small> 7 6.3

**Entrée + plat // plat + dessert**  
19.5

**Entrée + plat + dessert**  
24



Végétarien  
Sans Gluten

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

# Grandes assiettes

Suppléments oeuf - bacon - 2  
Fromage - 2.5  
Burrata - 5  
Steak haché - 5



## Poulet à la sicilienne

Poulet à la sicilienne au citron confit, olives, servi avec des  
légumes du soleil rôtis au four

\*Prix infinity  
16 14.40



## Summer Bowl

Quinoa et boulghour, aubergine rôtie au miel de fleurs, fêta,  
concombre, pickles de radis, tapenade d'olives, poignée de  
mesclun, tomates cerises, vinaigrette de citron et échalote

\*Prix infinity  
14 12.60



## Salade d'été

Mesclun, melon, poivrons grillés, chèvre, jambon sec, tomates  
cerises, amandes effilées, vinaigrette au vinaigre de framboise

\*Prix infinity  
14 12.60

## Les pâtes du moment

Selon les envies du chef

\*Prix infinity  
14 12.60



## Pièce de viande à griller

Frites fraîches maison, salade et sauce chimichurri

\*Prix infinity  
entre 18 et 24 // entre 16,2 et 21,6

## Menu kids\* (-12ans)



Steak haché ou poulet et frites fraîches maison

Pâtes du moment

Servi avec une boisson et un dessert

\*Prix infinity  
12 10.8

# Desserts

## Pain perdu au caramel beurre salé

\*Prix infinity  
6 5.40

## Fondant au chocolat, coulis de fruits de saison

\*Prix infinity  
7 6.30

## Tiramisu aux fruits rouges

\*Prix infinity  
7 6.30

## Café gourmand

Un assortiment de douceurs pour finir votre repas  
sur une touche sucrée

\*Prix infinity  
9 8.1

# Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

## Au verre (12,5 cl)

### Graves blanc

Sémillon, Sauvignon  
Blanc sec

4,5 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,05



Domaine du Salut (AOP Graves)

13°

### Altura 350

Grenache, Carignan, Syrah  
Rouge structuré

4,5 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,05



Domaine Peter Sichel (IGP Languedoc)

14,5°

### Pif Gamay

100% Gamay  
Rouge léger

5,5 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,68



Domaine de la Piffaudière (AOP Touraine)

11,5°

### Rosé Fleuri

Grenache, Cinsault, Syrah  
Rosé Haute valeur environnementale

5,5 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,68



Chateau Barbebelle (Aix-en-Provence)

12,5°

## À la bouteille (75 cl)

### Pet Nat Vivant

100% Souvignier gris  
Pétillant naturel

32 <sup>\*Prix infinity</sup> 28,8



Languedoc (Vin de France)

11,5°

### Graves blanc

Sémillon, Sauvignon  
Blanc sec

26 <sup>\*Prix infinity</sup> 23,4



Domaine du Salut (AOP Graves)

13°

### Gourmandi Nages

Viognier, Roussanne & Colombar  
Blanc moelleux

26 <sup>\*Prix infinity</sup> 23,4



Chateau des Nages

10°

### Altura 350

Grenache, Carignan, Syrah  
Rouge structuré

24 <sup>\*Prix infinity</sup> 21,6



Domaine Peter Sichel (IGP Languedoc)

14,5°

### Pif Gamay

100% Gamay  
Rouge léger

29 <sup>\*Prix infinity</sup> 26,1



Domaine de la Piffaudière (AOP Touraine)

11,5°

### Rosé Fleuri

Grenache, Cinsault, Syrah  
Rosé Haute valeur environnementale

24 <sup>\*Prix infinity</sup> 21,6



Chateau Barbebelle (Aix-en-Provence)

12,5°

# Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

### Jus ou thé glacé maison

25cl / 50cl

4,5 6,5 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,05 5,85

### Jus bio (en bouteille)

Pomme-Coing, Pomme-Fraise, Poire, Abricot

4,5 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,05

### Cocktails by Arkose

Selon l'inspiration du Barman, demandez la sélection du jour

### Dr Meuh Ginger Byire

Infusion aux racines de gingembre et piment-oiseau

5 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,5

### Les Infusions Symples

Pétillantes, bio et peu sucrées: énergisante ou relaxante

4,7 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,23

### Bière sans alcool

Micro IPA Brasserie Toussaint

6,5 <sup>\*Prix infinity</sup> 7,5

### La Limeuhnaderie

Cola bio ou Citron

4 <sup>\*Prix infinity</sup> 7,5

### Celtic - Eaux minérales

Plate ou pétillante

4,5 6,5 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,05 5,85

### Pop Maté

Pures bulles d'énergie

5 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,5

# Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

### Cafés - Chakra do Dago

Espresso / Allongé 1,7 <sup>\*Prix infinity</sup> 1,53

Double 3 <sup>\*Prix infinity</sup> 2,7

Noisette 2 <sup>\*Prix infinity</sup> 1,8

Crème 3 <sup>\*Prix infinity</sup> 3,6

### Latte Macchiato / Chaï latte 25cl

4,5 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,05

### Mocaccino 25cl

4 <sup>\*Prix infinity</sup> 3,6

### Cappuccino / Chocolat chaud

4 <sup>\*Prix infinity</sup> 3,6

### Latte frappé 25cl

4,5 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,05

### Thés - La route des Comptoirs

La séquence apaisement

Thé vert, Thé noir, Infusion...

3,5 <sup>\*Prix infinity</sup> 3,15

Chakra do Dago

# Bières

Nos meilleures cotations

## Pressions

Attention au Big Hammer\* demain matin

### Brasserie Oskare (Temporaire)

25cl 50cl

4,6 7,8 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,14 7,02

### Brasserie Oskare (Ephémère\*)

25cl 50cl

4,7 8 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,23 7,20

### Autres brasseries

25cl 50cl

4,7 8 <sup>\*Prix infinity</sup> 4,23 7,20

## Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

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

33cl

7 <sup>\*Prix infinity</sup> 6,3

# Cheers!

# Cheers!



## 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

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

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 Chaï

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°

### La Zone

Pilsner

Bière blonde de soif, légère et rafraîchissante. Développe de délicates notes maltées

4,2°

## Envie de tester

### d'autres brasseries ?

Deck and Donohue, Brasserie Artisanale Ox, Toussaint...

En formation du moment