

Entrées / à partager

Poulet croustillant Ranch

Fingers de poulet pané à la chapelure panko et avoine, sauce ranch maison

Format individuel // Format à partager
*Prix infinity
 8 7.2 // 14 12.6

Burrata

Servie avec pesto rosso maison, croûtons à l'ail et salade

*Prix infinity
 12 10.8

Planche végétale

Falafels, légumes croquants, pain grillé à l'ail, dip fromage blanc aux herbes, chips de patates douces

*Prix infinity
 12 10.8

Planche de charcuterie et fromage

Charcuterie et fromage sélectionnés, servi avec du pain frais

*Prix infinity
 18 16.2

Patatas bravas, sauce maison

*Prix infinity
 5 4.5

Burgers

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

Burger Veggie

Bun boulanger, scamorza affumicata panée, légumes grillés, pesto rosso maison, salade verte

*Prix infinity
 15 13.5

Burger Original

Bun boulanger, steak haché de bœuf 150g (viande bovine française), tomme de vache, sauce ranch, oignons caramélisés

*Prix infinity
 17 15.3

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

Grandes assiettes

Suppléments oeuf - bacon - 2
 Fromage / sauce fromagère - 2.5
 Burrata - 5
 Steak haché - 5



Travers de porc confit

Servi avec des pommes de terre aux herbes rôties au four

*Prix infinity
 16 14.4



Parmentier de patate douce

Écrasé de patates douces, lentilles vertes, légumes d'automne et champignons mijotés, emmental

*Prix infinity
 14 12.6

Rigatoni au chorizo

Rigatoni, crème de chorizo au paprika, chorizo grillé, champignons poêlés ail et persil, parmesan râpé

*Prix infinity
 15 13.5



Green Bowl

Freekeh, légumes rôtis, falafels, fêta, pois chiches, salade, sauce fromage blanc aux herbes, vinaigrette citron

*Prix infinity
 15 13.5

Rôtisserie

uniquement le midi en week-end



Demi poulet rôti maison à partager (ou pas)

Pour 2 personnes servi avec son jus de cuisson, frites maison et salade

*Prix infinity
 27 24.3

Menu kids (-12ans)

Demandez le détail à nos serveurs !

*Prix infinity
 12 10.8

Desserts

Mousse au chocolat, fleur de sel et tuile de cacao

*Prix infinity
 7 6.3

Tiramisu citron, crème citron, gelée citronnée

*Prix infinity
 7 6.3

Crumble pomme cannelle, poire et crème fraîche

*Prix infinity
 7 6.3

Café gourmand

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

*Prix infinity
 9 8.1

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

Végétarien
 Sans Gluten



arkose
Comptine

Fait maison

Veggie food à bloc!

Cuisine responsable

Des liens forts avec les producteurs

Ça dégaine les produits bios!

le Compost

Bières

Nos meilleures cotations

Pressions

Big Moutain - IPA

25cl 50cl
 5 8,7 ^{*Prix infinity} 4.5 7.83

Cîmes - Blonde

25cl 50cl
 4,5 8.2 ^{*Prix infinity} 4.05 7.38

Adennes - Fruits rouges

25cl 50cl
 5 8,7 ^{*Prix infinity} 4.5 7.83

Ibex - NEIPA

25cl 50cl
 5 8,7 ^{*Prix infinity} 4.5 7.83

Cîmes - Aiguille Blanche

25cl 50cl
 4,5 8.2 ^{*Prix infinity} 4.05 7.38

Bouteilles

Agitatrices de papilles, sans pression !

7- 6.3 - ^{*Prix infinity}

Blanche

Adennes

Cette bière brassée à Saint Julien en Genevois composée de blé et d'orge révèle en bouche un coté rond et des notes fruitées.

Blanche Verveine

744

Aromatique, rafraîchissante, citronnée et florale avec une note de verveine légère... juste ce qu'il faut pour allier douceur et fraîcheur.

Ambrée

744

Un travail fait sur la sélection des Malts et non des houblons, très fine, peu amère et légèrement acide... bref l'équilibre parfait recherché d'une ambrée.

Triple

744

3 Malts, 3 Houblons, une triple fermentation... une bière corpulente aux notes d'épices et de banane spéciale amateurs de bière de caractère !

Blonde Génépi

744

Ses notes de pêche acidulée et une pointe citronnée lui confèrent une douceur brute pétillante. Son caractère houblonné, long en bouche, lui apporte rigueur et équilibre.

Citra IPA

Adennes

Bière très florale grâce à la technique du Dry Hopping (rajout de houblon après la première fermentation).

Les cidres

Fils de pomme

Trois déclinaisons possibles :
 Le cidre brut, rosé ou infusé yuzu !

5,5° / 3,5°

Envie de tester

d'autres brasseries ?

Nous proposons régulièrement des bières éphémères, n'hésitez pas à demander aux serveurs !

Vins

A vue, à flasher, ou à travailler...

12cl 25cl 50cl 75cl

"Les Grappes" est un circuit court de vins et de vigneron.

Rosés Les incontournables à croquer cette saison

Château Barbe Belle AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

Grenache, Syrah, Cinsault 13°
 Rosé fruité aux arômes d'abricot, de framboise, litchi et de passion. Délicat, floral et rafraîchissant !

5 8.5 17 25.5 4.5 7.65 15.3 22.95 ^{*Prix infinity}

Rouges

Une caresse (bien méritée) sur le palais

Altura 350 Vallée de Cucugnan, Languedoc 2022

Grenache, Syrah, Carignan 14,5°
 Un nez fort expressif et croquant fait de fruits mûrs. L'élégance et la souplesse caractérisent la bouche avec une attaque franche qui se fond en une ronde d'arôme de poivre et d'épices.

5 8.5 16.5 25 4.5 7.65 14.85 22.5 ^{*Prix infinity}

Blancs

Domaine du Salut Graves, Grand vin de Bordeaux 2022

Semillon, Sauvignon 13°
 Vin blanc sec alliant fruité et finesse des vins de graves. On retrouve un vin équilibré avec un beau volume de bouche, une belle rondeur et quelques notes d'agrumes

5.5 9 18 26.5 4.95 8.1 16.2 23.85 ^{*Prix infinity}

La Piffaudière AOP vins du val de Loire, 2023

Gamay 100% 13°
 Ce vin aux arômes de cassis et de framboise est très rafraîchissant. Sa touche finale épicée lui donne du caractère et une belle longueur en bouche.

6.5 10.5 21 31.5 5.85 9.45 18.9 28.35 ^{*Prix infinity}
 De beaux projets à faire tomber

Gourmandi'Nages Vin de France, Caissargues

Vin blanc moelleux, aux arômes d'abricots et clémentine, Bio, degré modéré, levures indigènes, utilisation minimaliste de soufre concrétisent au croquant et fraîcheur de ce vin de France.

6 9.5 18.5 28 5.4 8.55 16.65 25.2 ^{*Prix infinity}

Rafraîchissantes

La base de l'after-climb

Thé glacé maison

25cl / 50cl

3 5 ^{*Prix infinity} 2.7 4.5

Jus - Margerie

Pomme, Pomme fraise, Poire ou Abricot

4,5 ^{*Prix infinity} 4.05

Tact.

Ginger Beer 330ml

5.5 4.95 ^{*Prix infinity}

Sodas - Brasseurs Savoyards

Limonade citron vert, Cola ou Thé froid noir à la pêche

4,5 ^{*Prix infinity} 4.05

Les Symples

L'infusion énergisante, relaxante, menthe ou Détox

5 ^{*Prix infinity} 4.5

Les Sirops

Parfums au choix 25cl / 50cl

1.5 3 ^{*Prix infinity} 1.35 2.7

Les Eaux

Perrier 33cl, Badoit/Evian 1L

3,5 4,5 ^{*Prix infinity} 3.15 4.05

Réconfortantes

Le coup de boost nécessaire

Cafés - Chakra do Dago

Expresso / allongé 2 ^{*Prix infinity} 1.8

Double 3 ^{*Prix infinity} 2.7

Noisette 2,2 ^{*Prix infinity} 2.2

Crème 3,8 ^{*Prix infinity} 3.8

Cappucino

4 ^{*Prix infinity} 3.6

Chaï latte 3,5 ^{*Prix infinity} 3.15

Chocolat chaud 3,5 ^{*Prix infinity} 3.15

Café frappé 25cl

5 ^{*Prix infinity} 4.5

Thés

La séquence apaisement

Thé vert, Thé noir, Infusion...

3,5 3.15

Sirop vanille / caramel 1 0.9 ^{*Prix infinity} Lait d'avoine 0.5 0.45 ^{*Prix infinity}

Cheers!

Cheers!



chaud o froid

BRASSERIE