

Carte

Du lundi au dimanche

Entrées

🌿 Bol de salade et légumes croquants	5
🌿 Gravlax de saumon maison, blini, crème à l'aneth	6,5
Entrée du moment	5,5

Burgers

Servis avec des frites maison

Le Smash*	14,5
Bun boulanger, steak façon bouchère, cheddar affiné, cornichons, oignons rouges, poitrine grillée, sauce texane	
♥ Le Champenois*	15
Bun boulanger, steak façon bouchère, chaource, confit d'oignons en bulle, cornichons, salade, crème à la moutarde de Reims	
Burger du moment*	15
Découvrir nos propositions en salle	
Version XL	+4
Œuf au plat	+1,5
Galette de pomme de terre	+2

Desserts

Fonkie	5,5
Cheesecake et son coulis au choix	6
Crème brûlée	5,5
Dessert du moment	5,5
♥ Gaufre à composer	Dès 4,6
Café, thé ou chocolat gourmand +2 pour les formules	7,5
Cookie	4

Snack & apéros

Panini du moment	7
Aiguillettes de poulet panées x6	11
🌿 Gyozas x6	5,5
🌿 Chilli cheese nuggets x8	5,5
Bol de frites	4
Saucisson sec 200gr	8,5

Menu du jour

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Selon inspiration du chef

Plat du jour	14,5
ou Entrée + plat du jour	18,5
Plat du jour + dessert	
Entrée + plat + dessert	23,5

Plats

B'O Crousty*	13
Aiguillettes de poulet panées, riz, sauce sriracha, chou rouge mariné, cébette, oignons frits	
🌿 Bun'n'roll	14
Gravlax de saumon maison, crème à l'aneth, concombre, mâche + frites maison	

Salades & bowls

Salade César*	13
Salade, œuf, aiguillettes de poulet panées, tomates cerises, Parmigiano Reggiano AOP, chips de jambon cru, sauce César	
♥ Block bowl*	16
Gravlax de saumon maison, riz, concombre, avocat, mangue, pickels d'oignons rouges, cébette, chou rouge mariné, edamame, grenade, sésame noir, sauce ponzu	
Salade du moment	14
Découvrir nos propositions en salle	

Viandes

Servis avec des frites maison et salade	
Jolly jumper	12,5
Steak haché de bœuf, poitrine grillée, œuf au plat	
Pièce du boucher du moment	Tarif en salle

Petits grimpeurs

Menu enfants (jusqu'à 10 ans)	10,9
Verre de sirop au choix + aiguillettes de poulet panées OU cheeseburger + frites maison + glace OU compote	

Glaces

Smarties pop-up	3,5
Nuii	3,9

Boissons

Softs

Sur place

Eau avec sirop au choix 33cl	2
Fuze Tea 25cl	3,1
Limonade Phénix 25cl	3,1
Diabolo Phénix 28cl	3,6
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	4
Jus d'orange pressé 40cl	4,9
Granini pomme 25cl	3,5
Evian 50cl	3,5
Badoit 50cl-1L	3,5-4,9

À emporter

Tropico 33cl	3
Fuze Tea 33cl	3
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	3
Evian 50cl	2,2
Badoit 50cl	2,5

Smoothies

Frizzberry 40 cl	6,5
Fraise, framboise, mûre, groseille, lait d'amandes, citron vert	
Sun Ginger 40 cl	6,5
Pomme, gingembre, miel, orange, lait d'amandes	
Purple Pop 40 cl	6,5
Myrtille, ananas, miel, pomme, citron vert	

Symples

Énergisante : thym & citron 33cl	4,5
Relaxante : verveine & cerise 33cl	4,5
Détoxifiante : sureau & pomme 33cl	4,5

Boissons chaudes




Expresso 8cl	2
Allongé 16cl	2
Noisette 10cl	2,2
Double expresso 16cl	3,5
Chocolat chaud 30cl	3,5
Latte 30cl	3,8
Cappuccino 30cl	4,2
Thés & infusions Damman 30cl	3,5
Supplément lait d'amandes	+1

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

**Grimpons.
Partageons.
Régalons-nous.**

Bières

Pression

	25cl 	50cl 	1,5L 
Cristal du Mont-Blanc - 4,7° (sans gluten)	3,9	7,2	20
Vedett extra white - 4,7°	4,5	8,4	23
Vedett IPA - 5,5°	4,6	8,6	24
Chouffe - 8°	4,9	8,9	25
Bière du moment	Tarif en salle		
Panaché	3,8	7	
Monaco	4	7,6	
Picon bière	5	9	
Supplément sirop			+0,5




Bouteille

Liefmans pêche/fruitesse 25cl - 3,8°	4,3
Desperados 33cl - 5,9°	6,5
Duvel 33cl - 8,5°	6
Verte du Mont-Blanc 33cl - 5,9°	6,9

Cidres & bière sans alcool

Brut 33cl	6,5
Rosé 33cl	6,5
Chouffe sans alcool 33cl - 0°	4,3

Vins

	12,5cl 	50cl 	75cl 
IGP Côtes du Rhône Rouge	3	8	
Torra Di Serena Rosé	3	8	
AOP Saint-Mont Rosé			24
IGP Côtes de Castagne Blanc	3	8	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs.