

Carte

Du lundi au dimanche

Entrées

Entrée du moment 5,5

Burgers

Servis avec des frites maison

Le Smash* 14,5

Bun du boulanger, steak façon bouchère, sauce cheddar à la bière bretonne, cornichons, oignons rouges, poitrine grillée, sauce barbecue

♥ **Le Bzh*** 15

Bun du boulanger, steak façon bouchère, tomme de Bretagne (vache), poitrine grillée, oignon confit au cidre, mayonnaise moutarde-miel

Burger du moment* 15

Découvrir nos propositions en salle

Version XL +4

Œuf au plat +1,5

Galette de pomme de terre +2

Desserts maisons

Brioche perdue et son caramel beurre salé 6

Coulant au chocolat et sa glace vanille bourbon 6

Crumble rhubarbe amande et son caramel au beurre salé 6

Dessert du moment 5,5

Cookie 4

Café, thé ou chocolat gourmand 7,5
+2 pour les formules

Snack & apéros

Sandwich Rennais 7
Beurre et jambon de Bretagne, Emmental, salade

Sandwich végétarien 7
Houmous, tomates cerises, chou mariné, parmesan, salade

Aiguillettes de poulet panées x6 11

🌱 **Gyozas x6** 5,5

🌱 **Chilli cheese nuggets x8** 5,5

Bol de frites 4

Saucisson sec 150gr 6,5

À partir de 18h 7

Croque-Monsieur 7

Menu du jour

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Selon inspiration du chef

ou **Plat du jour** 14,5

Plat du jour + dessert 18,5

Plats

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

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 + frites maison + glace OU compote

Glaces

Smarties pop-up 3,5

Boissons

Softs

Sur place

Eau avec sirop au choix 33cl	2
Fuze Tea 25cl	3,2
Limonade 25cl	3,1
Diabolo 28cl	3,6
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Cherry 33cl	4
Orangina 25cl	3,6
Granini pomme 25cl	3,5
Badoit 50cl-1L	3,8-4,9
Evian 50cl	3,5

À emporter

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	
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
Café/ thé/ chocolat chaud gourmand + 2€ en formule plat du jour / dessert	7,5

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)	3,8	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		
Picon bière	5	9	
Panaché	3,8	7,2	
Monaco	4	7,6	
Supplément sirop	+0,5		



Bouteille

Liefmans pêche 25cl - 3,8°	4,3
Desperados 33cl - 5,9°	6,5
Bière du moment	tarif en salle

Cidre & bière sans alcool

Cidre Mordue 27,5cl	4,3
Chouffe sans alcool 33cl - 0°	4,3

Vins

	12,5cl 	50cl 
IGP Côtes du Rhône Village Rouge	3,5	10
Torra Di Serena Rosé	3,5	10
IGP Côtes de Castagne Blanc	3,5	10

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