

Carte

Du lundi au dimanche

Entrées

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

Burgers

Servis avec des frites maison

- Le Smash*** 14,5
Bun du boulanger, steak façon bouchère, cheddar affiné, cornichons, oignons rouges, poitrine grillée, sauce texane
- ♥ **Le Chicken avocado*** 15
Bun du boulanger, escalope de poulet marinée au paprika, guacamole, cornichons, emmental, pickles de carottes, salade
- Burger du moment*** 15
Découvrir nos propositions en salle
- Version XL (double steak)** +4
- Œuf au plat** +1,5

Desserts

- Tarte du jour 5,5
- Dessert du moment 5,5
- Bretzel 2
- Cookie 4
- Muffin 4,5
- ♥ **Gaufre à composer** Dès 4,6
- Café, thé ou chocolat gourmand 7,5
+2 pour les formules

Snack & apéros

- Aiguillettes de poulet panées x6 11
- 🌿 Gyozas x6 5,5
- 🌿 Bol de frites (pommes de terre) 4
- 🌿 Bol de frites (patates douces) 4,5

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 & viandes

Servi avec une garniture au choix

- Cordon bleu** 17
Sauce au munster
- 🌿 **Galette végétarienne maison** (sans gluten) 11
- Pièce du boucher du moment** Tarif en salle
- Garniture au choix** +1
Frites maison
Spaetzle maison
Poêlée de légumes de saison
Frites de patate douce
- ♥ **Tacos*** (seul ou à partager) x2 - x3 12 - 14
Escalope de volaille marinée au paprika, pickles d'oignons rouges, poivrons marinés, sauce blanche, guacamole

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, pickles d'oignons rouges, cébette, chou rouge mariné, edamame, grenade, sésame noir, sauce ponzu
- Salade du moment** 14
Découvrir nos propositions 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

Lisbeth bleue/verte/rouge 50cl	3
Eau avec sirop au choix 33cl	2
Thé glacé Lisbeth 25cl	3,5
Limonade Liness 33cl	3,5
Diabolo Liness 33cl	4
Elsass Cola original /zéro 33cl	3,5
Jus d'orange pressé 40cl	4,9
Jus de pomme ou de tomate Granini 25cl	3,5
Smoothie Maison 40cl	6,5

À emporter

Elsass Cola original 33cl	3
Evian 50cl	2,5
Badoit 50cl	3

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
Cappuccino 30cl	3,8
Latte 30cl	4,2
Thés & infusions Damman 30cl	3,5
Supplément lait d'amandes	+1

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

Bières

Pression

	 25cl	 50cl	 1,5L
Cristal du Mont-Blanc - 4,7° (sans gluten)	3,9	7,2	20
Eichbaum Hefeweizen - 5°	3,9	7,2	20
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	4,9	8,9



Supplément sirop

+0,5

Bouteille

Duvel 33cl - 8,5°	6
Verte du Mont-Blanc 33cl - 5,9°	6,9
Desperados 33cl - 5,9°	6,5
Chouffe 33cl - sans alcool	4,3

Vins

	 12,5cl	 75cl
Domaine Stoeffler		
Rouge - Pinot noir	4,9	26
Rosé - Pinot gris, Pinot noir	4,9	26
Blanc - Pinot gris	4,9	26
Blanc - Gewurztraminer	4,9	26