



BLOCK'OUT

MONTPELLIER

Tous les jours, de 12h à 23h en service continu.

Venez découvrir une cuisine variée, des plats travaillés maison avec des produits frais, locaux et de saison !

ORIGINE DES PRODUITS

Notre viande hachée est d'origine d'Aveyron & Limousin, nos pièces de viandes et notre poulet sont d'origine française, nos oeufs de plein air viennent du Roussillon.

*Prix nets TTC / Service compris / Boisson non comprise
Une carte avec la liste des allergènes est disponible à la demande*

PLATS DU MOMENT



..... 16,50

THE FOREST BURGER

Steak haché origine Aveyron - Limousin, crème forestière, poêlée de pleurotes, crème de St Marcellin au persil, poitrine fumée, mesclun, oignon rouge.

..... 13,00

FUNGI' BRUSCHETTA

Pain briare, crème forestière, poêlée de pleurotes, Comté, Coppa, mesclun, radis, oignon rouge, champignons



..... 15,00

DAFFY BOWL

Œuf mollet, magret fumé, crème forestière, quinoa, choux rouges, salade de champignons, radis, petits pois aux herbes, parmesan, crème balsamique, pousses d'épinards.



CARTE DU SOIR

.....
Service de 18h à 23h00
.....

— TAPAS —

Assiette de Serrano (100 g)	6€
Crispys de poulet pané maison sauce épices cajun	6,50€
Pâté de l'Aveyron (100g)	6€
Tapenade de légumes du moment (160g)	5€
Chips de légumes	3,5€
Petit bol de frites (150g)	3,5€
Bol de frites (250g)	5€
Saint Marcellin rôti aux herbes (80g)	5€
1/2 Camembert au lait cru rôti miel et herbes de Provence	7,50€

Prix nets TTC exprimés en euros / Service compris / Boisson non comprise

BURGERS

Nos burgers sont accompagnés de frites maison & salade

Grande faim ? Tous les burgers XXL = + 5 €

..... 12,50

LE CLASSIC

Pain brioché artisanal, steak haché, lard grillé, confit d'oignons, sauce cheddar au cumin, tomate, salade

..... 12,50

LE FERMIER

Pain brioché artisanal, poulet pané maison, crème ciboulette, tomate, salade

..... 12,50

LE VEGAS

Pain brioché artisanal, steak végétarien, crème ciboulette, tomate, salade, piquillos



ORIGINE DES PRODUITS

Steak haché : France Aveyron - Limousin
Viande bovine : France
Poulet : France
Œufs plein air : France

CÔTÉ BRASSERIE

Nos plats sont accompagnés de frites maison & salade

PIÈCE DU BOUCHER

Bœuf ou Veau - suivant les arrivages (180-200g) 17,00
Supplément Sauce Cajun 1,50

TARTARE DE THON GRAVELAX sauce Thai (125g) 16,00

STEAK HACHÉ DE LAS VEGAS

Steak haché + Steak veggie + œuf (250g) 15,50

STEAK HACHÉ ORIGINE AVEYRON - LIMOUSIN (125g) 10,50

STEAK VÉGÉTARIEN Boulgour + Pois Chiches + Légumes (100g) 10,00

Supplément œuf 2,00

Prix nets TTC exprimés en euros / Service compris / Boisson non comprise

Une carte avec la liste des allergènes est disponible à la demande

• • • • • 12,00 • • • • •
L'AUTHENTIQUE

Pain de campagne, écrasé de tomate à l'ail, comté, jambon serrano, parmigiano reggiano, sauce basilic.

• • • • • 11,00 • • • • •
LA BARIGOOD

Pain de campagne, écrasé de tomate à l'ail, Saint-Marcellin, artichaut, roquette, parmigiano reggiano, amandes effilées, radis.

SALADES

• • • • • 11,00 • • • • •
LA VEGGIE

Salade, quinoa blanc, concombre, fêta, tomates cerises, olives noires, oignons rouges, pan con tomate, vinaigrette



BRUSCHETTAS

Nos bruschettas sont accompagnée de salade

• • • • • 13,00 • • • • •
LA FISHMONGER

Pain de campagne grillé, crème ciboulette, mozzarella di bufala, thon gravlax maison, mesclun, graines de sésame, cacahuètes, pesto de menthe, radis, citron.



• • • • • 13,50 • • • • •
LA CESAR PALACE

Salade, émincés de poulet pané maison, œuf, tomates cerises, parmigiano reggiano, croûtons de pain

• • • • • 14,00 • • • • •
LA TUNA (MATATA)

Salade, thon gravlax, mozzarella di bufala, quinoa blanc, tomates cerises, pickles de chou rouge, cacahuètes, graines de sésame, vinaigrette thaï, pesto de menthe, citron

PLAT DU JOUR

Du lundi au vendredi, tous les midis,
consultez notre ardoise ou demandez à nos serveurs
quel est l'inspiration du chef !

Sous réserve de modification, suivant l'arrivage des produits.

• • • • • 13,00 • • • • •

PLAT DU JOUR

• • • • • 6,00 • • • • •

DESSERT DU JOUR

• • • • • 16,50 • • • • •

FORMULE DU CHEF

Plat du jour + Dessert (café / thé gourmand +2.00)

• • • • • 9,50 • • • • •

FORMULE ENFANT

Poulet pané & frites [ou] Steak haché & frites
+ Boisson : Sirop [ou] Soda en canette
+ Dessert : Mr Freeze [ou]
compote de pommes à boire [ou] crêpe sucrée

Prix nets TTC exprimés en euros / Service compris

Boisson non comprise, hors menu enfant

DESSERTS MAISON

THÉ GOURMAND.....	7,50
CAFÉ GOURMAND.....	6,50
DESSERT DU JOUR (du lundi au vendredi)	6,00
CHEESE CAKE.....	6,00
Au coulis de fruits rouges	
TARTE DU JOUR (du lundi au vendredi)	6,00
Avec boule de glace	
BROWNIE.....	4,50
Avec crème anglaise	
GAUFRE GOURMANDE.....	5,00
Caramel beurre salé maison, banane, chantilly	
GAUFRE CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON	4,00
FROMAGE BLANC.....	3,50
Au coulis de fruits rouges	
GAUFRE SUCRE GLACÉ	3,50
COMPOTE DE POMMES À BOIRE.....	2,00
MR. FREEZE.....	1,50



DIGESTIFS

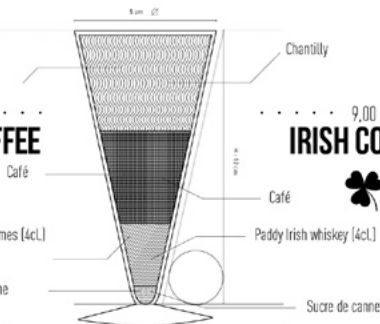
Diplomatico - Rhum (4cl).....	8,00
Monkey Shoulder - Whisky (4cl).....	8,00
Get 27 (4cl)	6,00

9,00 CARIBBEAN COFFEE



Rhum Saint James (4cl)

Sucre de canne



9,00 IRISH COFFEE



Paddy Irish whiskey (4cl)

Sucre de canne

CORNER BARISTA

CAFÉS & CRÉATIONS

Café frappé (20cl) (Double espresso, sirop d'orgeat, glace pilée)	4,00
Macchiato aromatisé (20cl)	5,00
(café, mousse de lait, sirop au choix : vanille, caramel ou noisette)	
Latte macchiato (20cl) (café, mousse de lait)	5,00
Capuccino (15cl)	3,80
Chocolat chaud (20cl)	3,50
Double (6cl)	3,40
Grand crème (8cl)	2,50
Café noisette (4cl)	2,00
Expresso (3cl)	1,70
Décaféiné (3cl)	1,70
Allongé (6cl)	1,70

Une carte avec la liste des allergènes est disponible à la demande

CORNER BARISTA

NOS THÉS

Palais des Thés (30cl)	3,50	
DETOX Brésilienne AB ÉNERGIE		
Thé vert, maté, açaï, guarana, fruit de la passion		Thé vert
DETOX Sud-Africaine AB DRAINANT		
Rooibos, honeybush, moringa, mangue africaine		Rooibos
DETOX Japonaise AB DÉTENTE		
Thé vert Sencha, spiruline, sarrasin, notes de poire nashi		Thé vert
DETOX Scandinave AB DÉFENSES NATURELLES		
Bouleau, argousier, cranberry, myrtille		Infusion
DETOX Indienne AB DIGESTION		
Thé noir, curcuma, herbe de tulsi & citron		Thé noir
Blue of London		
Thé du Yunnan associé à de la bergamote		Thé noir
Thé vert à la Menthe		
Thé de Chine		Thé vert
Thé Chaï impérial		
Thé noir, épices massala, cannelle, cardamome, gingembre, baies roses et zestes d'orange		Thé noir parfumé

RECETTE SPÉCIALE

CHAÏ LATTE 5,00
thé chaï impérial, lait, mousse de lait, cannelle

Prix nets TTC exprimés en euros / Service compris
Boisson non comprise

Lait de soja +1,50

Toutes vos préparations à base de lait, peuvent être au lait de soja.

Nos suppléments

Chantilly	1,00
Lait entier	1,00
Tranche de citron	0,20
Miel	0,20

SMOOTHIE & MILKSHAKE

(36cl) Version Milkshake + 1,00 supp. lait entier (ou) + 1,50 supp. lait de soja

..... 6,50

AVOCADO MIND

Ananas, Mangue, Avocat

..... 5,50

RHUB FICTION

Fraise, Rhubarbe,
Orange

..... 5,50

LOU JUICE

Pêche, Abricot,
Framboise, Griotte

Une carte avec la liste des allergènes est disponible à la demande

Prix nets TTC exprimés en euros /
Service compris / Boisson non comprise

BOISSONS

BAR À BIÈRES

PRESSIONS 25cl | 50cl

Lagunitas - Session IPA - 4%	4,50 8,00
Chouffe - Blonde - 8%	4,50 8,00
Affligem- Blonde - 7%	4,50 8,00
Vedett - Blanche - 4,7%	4,00 7,00
Monaco	3,50 7,00
Panache	3,50 7,00
Fisher Tradition - Blonde - 5%	3,50 6,00

BOUTEILLES

Pietra - Ambrée [33cl] - 6%	6,00
Desperados - Blonde [33cl] - 5,5%	6,00
Duvel - Blonde [33cl] - 6,5%	6,00
Liefmans-Fruits rouges[25cl]-3,8%	4,50

L'ULTRA LOCALE

Zoobrew - Condor Pale Ale [33cl] - 4%	7,00
Brassée à Castelnaud-le-Laz	

BAR À VINS

BLANCS

12cl | 75cl

Mas de Madame "Moelleux" - IGP Pays d'Oc - Frontignan - 11%	4,50 23,00
Prieuré Saint Jean de Bébian "La Croix" - IGP Pays d'Oc - Pézenas - 13%	4,50 23,00
Cuvée Bodin "H Blanc" - IGP Pays d'Hérault -  - 12,5%	4,50 23,00

ROUGES

Domaine Saint Daumary "La Troisième Mi-Temps" - AOP Pic Saint Loup - 14%	6,00 37,00
Château Les Mazes "La Méjanelle" - AOP -  - 12,5%	4,50 23,00
Cuvée Bodin "H Rouge" - IGP Pays d'Hérault -  - 13,5%	4,00 22,00

ROSÉS

Chateau Ollieux Romanis "Rosé" - AOP Languedoc Corbières - 12,5%	4,50 23,00
Cuvée Bodin «H Rosé»- IGP Pays d'Hérault -  - 12,5%	4,00 22,00

CHAMPAGNE & PROSECCO

Villa Degli Olmi "Extra Dry Millésimato" - AOP Prosecco - 11%	20,00
Mayot-Lagogyey - Brut 1er cru - 12%	45,00

SOFTS

SODAS

Coca, Coca zéro [33cl]	3,50
Orangina, Ice tea [25cl]	3,50
Diabolo [25cl]	2,50
Sirap à l'eau [35cl] (grenadine, fraise, citron, menthe, pêche-abricot, orgeat, cassis)	2,00
Limonade [35cl]	2,00
Pulco Citronnade [33cl]	3,50

JUS DE FRUIT

Orange pressée [20cl]	4,00
Pago - Tomate [ou] Pommes pressées [ou] ACE [ou] Fraise [ou] Abricot [ou] Ananas [ou] Pamplémousse [ou] Banane[20cl]	3,50

Eaux

Perrier [33cl]	3,50
Perrier fines bulles [100cl]	5,00
Eau minérale Evian [50cl]	2,50
Eau minérale Evian [100cl]	4,00