Carte

Du lundi au dimanche

Menu du jour

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Selon inspiration du chef

Plat du jour	14,5
Plat du jour + dessert	18,5

Burgers

Servis avec des frites maison.
Disponibles avec le suprême végétal HappyVore

	Classique	Maxi
Le Smash Bun boulanger, steak façon bouchère, cheddar affiné, cornichons, oignons rouges, poitrine grillée, sauce texane	14,5	18 +1 steak
♥ **Le Montagnard** Bun boulanger, crème fraiche, steak façon bouchère, confit d'oignons au vin blanc, reblochon, poitrine grillée	15	18,5 +1 galette pomme de terre
Le Crunchy Bun boulanger, sauce épicée au Skyr, emmental, chou rouge mariné, escalope de poulet panée, oignons frits	15	18,5 +1 escalope de poulet

Burger du moment
Découvrir nos propositions en salle

Petits grimpeurs

Menu enfants (jusqu'à 10 ans)
Verre de sirop
- Aiguillettes de poulet ou steak façon bouchère 10
- Cheeseburger 12

Accompagné de frites maison ou de légumes
Glace ou compote

Salades & bowls

Salade césar 13
Salade, œuf dur, aiguillettes de poulet panées, tomates cerises, copeaux de parmesan, pétales de bœuf séchées, sauce césar
Disponible en version suprême végétal HappyVore

♥ **Block bowl** (servi chaud) 14,5
Riz, poulet mariné au soja, patate douce rôtie, edamame et pois chiches, chou vert poêlé, sauce cacahuète lait coco et curcuma

Plats

B'O Crousty 13
Aiguillettes de poulet panées, riz, sauce sriracha, chou rouge mariné, cébette, oignons frits
Disponible en version suprême végétal HappyVore

Croque B'O 13
Pain de campagne, béchamel au parmesan, jambon blanc, saint-nectaire, gratiné au parmesan accompagné d'une salade composée

Viandes & poissons

Garniture au choix : légumes, frites maison ou riz

Jolly jumper 13
Steak haché de bœuf, poitrine grillée, œuf au plat

Pièce du boucher du moment Tarif en salle
Découvrir nos propositions en salle

Fish & chips 14
Sauce tartare

Pâtes

Alla Ricotta 14,5
Penne à la ricotta, émincé de poulet et tomates cerises confites, basilic et parmesan

Pâtes du moment Tarif en salle
Découvrir nos propositions en salle

Snack & apéros

Panini du moment	7,5
Aiguillettes de poulet panées x6	11
Chilli cheese nuggets x8	5,5
Bouchée de camembert pané x8	6
Bol de frites	4
Bol de frites au cheddar	6
Saucisson sec 200gr Servi avec pain, beurre et cornichons	8,5
Camembert rôti (au miel et au thym)	13
Planche à partager (à partir de 18h) Mix finger food	22

La Petite Faim

Menu à emporter 13
Une boisson + un panini + un cookie

Desserts

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

Glaces

Smarties pop-up 3,5

♥ On adore ! Végétarien Prix en euros net TTC, service compris.

Block'Out RESTAURANT

Boissons

Softs

Sur place

Eau avec sirop au choix 33cl	2
Fuze Tea 25cl	3,1
Limonade 25cl	3,1
Diabolo 28cl	3,6
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	4
Orangina 25cl	3,6
Jus d'orange pressé 40cl	4,9
Granini pomme/ace/fraise 25cl	3,5
Eau microfiltrée plate/pétillante 50cl-1L	2-2,5

À emporter

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

Smoothies

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

Symples

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

Kombucha

Boisson fermentée à base de thé sucré, transformée par une culture symbiotique de bactéries donnant une boisson légèrement acide, pétillante et riche en probiotiques.

Noko kombucha : hibiscus & framboise 33cl	5
Noko kombucha : citron & gingembre 33cl	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	4
Cappuccino 30cl	4,2
Thés & infusions Damman 30cl	3,5
Matcha latte 30cl	4,5
Matcha latte vanille/pistache 30cl	4,8
Supplément lait d'amandes	+1

Grimpons.
Partageons.
Régalons-nous.

Bières

	25cl	50cl	1,5L
Pression			
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	4,6	8,6	24
Panaché	3,8	7	
Monaco	4	7,6	
Picon bière	5	9	
Supplément sirop		+0,5	

Bouteille

Liefmans fruitesse 25cl - 3,8°	4,3
Desperados 33cl - 5,9°	6,5
Duvel 33cl - 8,5°	6
Bleue du Mont-Blanc 33cl - 5,8°	7
Bières du Vexin 33cl - 5,5°/5,5°/7° Blonde, ambrée ou Véliocasse	6
Chouffe sans alcool 33cl - 0°	4,3

Vins

	12,5cl	50cl
Rouge	3	8
Rosé	3	8
Blanc	3	8

Digestif

Get 27 4cl - 17,9°	3,8

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

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