

Nos bières



Bière blonde aux reflets cuivrés contenant 3 sortes de malt d'orge qui lui procurent un goût de céréales, une touche de cardamome apporte la fraîcheur; l'amertume est agréablement présente en fin de bouche.

7,2% alc./vol.



Bière noire brassée avec 6 sortes de malt d'orge, aux notes de cacao et café, la rendant riche et pleine en bouche. Houblonnée à froid, les arômes de houblon exhalent sur une mousse crémeuse. 8% alc./vol.



Bière blonde de dégustation brassée avec le malt Vienna, originaire d'Allemagne et utilisé traditionnellement dans les bières autrichiennes. Il procure à cette bière une belle couleur dorée et un corps généreux. L'ajout d'une pointe de froment apporte une touche d'acidité pour accentuer la fraîcheur. Nous avons sélectionné 3 houblons, offrant à cette bière des arômes subtils et une amertume équilibrée. 6,2% alc./vol.

Boissons

Nos bières

Oster Blonde au verre 25cl	3€
Oster Blonde bouteille 75cl	8,50€
DARK Oster au verre 25cl	3,20€
DARK Oster bouteille 75cl	9€
Oster Vienna 33cl	3,50€

Les vins biodynamiques au verre

Blanc GAVI Spinola - Castello di Tassarolo - Italie	4€
Rouge bio au cubi Languedoc ou Sicile selon dispo	4€

Cocktail Oster façon "Mojito" 3,2% alc./vol. 3,50€

Les Softs

Eau plate ou pétillante 25cl	1,90€
Citronade ou Orangeade 25cl	2€
Jus naturel pomme-poire	2,20€
Coca-cola 25cl	1,90€
Jus d'orange	2€

Cécémel froid 2€

Boissons chaudes

Café / Déca / Espresso	2€
Chocolat chaud maison	3€
Hotcémel	2€
Thé / Infusion	2€

La carte

Une petite faim...

L'assiette apéro saucisson/fromage	5€
La planche façon tapas à partager	15€
La soupe - la tasse	3€
La soupe au bol + pain et beurre	4,50€

Les plats - servis avec pain et beurre

Planche de fromages régionaux garnie, pain et beurre	12€
Planche de salaisons régionales garnie, pain et beurre	12€
Planche mixte garnie, pain et beurre	13€
Hamburger filet pur boeuf, oignons mijotés à l'Oster, pommes de terre et crudités	14€
Cheeseburger aux herbes italiennes, tomates 1/2 séchées, roquette, oignons mijotés à l'Oster, pommes de terre et crudités	15€
Matoufet garni	10€

Dessert

Dessert du jour	5€
Ravier de crème glacée artisanale	3€

Pssst... Le pain et les desserts sont fabriqués ici !



Nos malts sont garantis sans OGM et nous brassons naturellement sans additif ni

Une allergie alimentaire? Faites-le nous savoir. La liste des ingrédients est