

## BIERES PRESSIONS 25cl / 50cl

AFFLIGEM 3.50€ / 6€

HEINKEIN 3€ / 5.50€

## BIERES BOUTEILLES

DESPERADOS 4€, MORT SUBITE BLANCHE, KRIEK 4.50€, BUDWEISER 3.50€, HAPKIN 5€

## APERITIFS 6CL

RICARD<sub>3CL</sub> 3€ SUZE, LILLET BLANC, LILLET ROSE, MARTINI BLANC, CINZANO ROUGE, CAMPARI 3.50€

## EAU

VITTEL, BADOIT ROUGE, ABATILLES 50CL PLATE, PETILLANTE 2€

ABATILLES PLATE, PETILLANTE 100CL 3€

## SOFT

LIMONADE 25CL 2€, ORANGINA 3€

PEPSI MAX, PEPSI, SCHWEPPES AGRUMES, TONIC, FUZETEA PECHE, FEVER TREE GINGER BEER 3.50€

SIROP 0.50€

## GRANINI 4€

ABRICOT, ACE, ANANAS, ORANGE, TOMATE, FRAISE

## SPIRITUEUX 4CL

BALLANTINE'S, GIN TANQUERAY, VODKA ABSOLUT, RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, RHUM BLANC AGRICOLE LA MAUNY, CLAN CARIBBEAN SPICED, TEQUILA CAMINO, CACHACA AGUACANA 5€

PLUS SODA OU JUS 7€

## DIGESTIFS 4CL ET LIQUEUR 6CL

BAILEY'S, COINTREAU, GET 27, KAHLUA, MALIBU, CURACAO BLEU, ITALICUS, MENTHE PASTILLE 5€

ABERLOUR 12ANS, CHIVAS REGAL 12 ANS, RHUM DIPLOMATICO RESERVA, RHUM PACTO NAVIO, RHUM TIB BUENO DE BORDEAUX 7€

## COKTAILS

SPRITZ, TIPUNCH, CAIPIRINHA 7€

AMERICANO, NEGRONI, MOJITO, PINA COLADA, COSMOPOLITAN ..... 8€

Et bien plus **encore** sur demande...

## LES VINS

### BLANCS

12CL/75CL

BRAGELONE 2020 4€ /17€

CHÂTEAU D'EYRAN 2019 /25€

DOMAINE DU REY 6€ /24€

### ROSES

12CL/75CL

GRIS GRIS 2020 4€ /19€

DEMOISELLE 2020 5€ /23€

### ROUGES

12CL/75CL

BRAGELONE 2019 4€ /17€

DOMAINE DU SALUT 2018 5€ /19€

LA CUVÉE BRAGELONE /22€

AZABACHE 2017 /22€

PIC SAINT LOUP 2019 /25€

CROZE HERMITAGE 2019 /35€

HAUT L'ARTIGUE 2019 /23€

MARQUES DE RISCAL 2016 /38€

## A la carte

### Entrées

Bouillon de carottes à la citronnelle, gambas snackées et pickles de légumes	9€
Croustillant de joue de bœuf confit au cidre et mousseline de chou-fleur	6€
Foie gras mi-cuit au torchon, chutney de raisin noir et sorbet passion	14€

### Plats

Lotte en basse température, réduction d'agrumes et risotto à la roquette	21€
Magret de canard laqué, purée de panais pomme de terre et légumes grillés	20€
Poire de bœuf marinée ou pluma ibérique, polenta crémeuse et condiment aux herbes	18€
Assiette de Fromage	8.50€

### Desserts

Lemon curd au yuzu sur sablé breton et citron confit	6€
Baba au rhum, chantilly mascarpone vanillée et son shooter de rhum	8€
Le 100% chocolat : mousse au chocolat, crumble cacao, coque chocolat	8€

### Du mardi au vendredi uniquement le midi notre formule du jour

Entrée + plat ou plat + dessert

15€

Entrée + plat + dessert

18€