FROMAGES

- Cantal eclats de noix au miel 9€
- Chèvre aux herbes, huile verte 7€

TERRE

- Karage poulet, Mayo 15€ wasabi, Teriyaki whisky
- Mortadelle de Bologne 11€
 pistache, confiture

MER

figues piment

- Couteaux en 12€ persillade x10
- Aile de raie et choux 14€

fleurs rôtie en persillade

VEGGIE

- Artichauts rôtis crème de 12€
 chèvre aux herbes
- Hummus betterave 10€
- frites patate douce sauce 8€

DESSERT

• Mousse choco maison 7€

TABLE DES METS

SIGNATURES

• Creamy pistachio, vodkaexpresso, crème de	12€
pistache	
• Red Sangria Sour / White sangria Sour	11€
• Spicy margarita, tequila infusé piment vert et	12€
rouge du Maroc	
• Ginmancello Sour (gin limancello le tout en sour)	12€
• Green smash, gin infusé au persil, basilic, citron	12€
vert	
• Lemon Midori Flower, gin, melon, citron vert, sirop	13€
de sureau	
• Rhumstar martini, rhum épicé, vanille, citron,	13€
passion	
Caribean passion mule	12€
• Cloud lily lavande, gin, sirop de lavande citron	11€
jaune, émulsifiant	
Strawberry NewYork sour	13€
• Blue Jam Sour, confiture de myrtille, un cocktail	12€
granité au gin	

NOS COCKTAILS

CLASSIQUES

- Mules (Caribean Rhum/ Moscow 10€
 Vodka/ Longon Gin / Mexican
 Mezcal (+2€ Mezcal)
- Sour (amaretto, bourbon, whisky, 11€ pisco)
- Spritz (Aperol / Limoncello / 10€
 Campari, Sureau Aka Hugo)
- Mate Fleurie: Rhum, Gin, Vodka, 11€
 Whisky ou Tequila / Club mate
 /citron jaune

Cocktail hors carte simple 10€ Cocktail hors carte supérieur 12€

NOS COCKTAILS

Softs

Coca Cola 4€ Coca Cola zéro 4€ Perrier 4€ 4€ Orangina Tonic hysope bio 4€ 4€ Ginger beer hysope bio Club Mate 6€ Red Bull 6€

Jus d'ananas, ACE, fraise, 4€ tomate, abricot

Boissons chaudes

Café simple 2€
Café double 3.50€
Thé 2.90€

Bières à la pression & bouteilles

San Miguel blonde $4 \in 7.50 \in$ Grimbergen blonde $4.50 \in$ 8€ IPA Corsica Pietra $4.50 \in$ 8€ 1664 Blanche $4.50 \in$ 8€

Btl Chouffe cherry 33cl 7€ Btl brooklyn IPA sans alcool 7€



	12	75	
	5	28	
	5	28	
	5	28	
	6	28	
	6	28	
	6	32 ROSÉ	12 7
12	75		5 28 ot.
5	28	~ }	5 28
5	28	Provence	3 23
5			5 28
5	28	Elégance 2023 AOP Cote de Provence	5 28
8	3 9	grenache cinsault syrah	
	5 5 5 5	5 5 5 6 6 6 12 75 5 28 5 28 5 28	5 28 5 28 6 28 6 28 6 28 6 32 ROSÉ Gourmandise 2023 IGP 12 75 MEDITERANÉE, grenache, syrah, merlo carignan, caladoc 5 28 Grain de glace 2024 AOP Cote de Provence 5 28 Pouverel 2023 AOP Cote de Provence grenache vermentino 5 28 Elégance 2023 AOP Cote de Provence orenache cinsault syrah

NOS VINS AU VERRE

42

42

ROUGE

Gourmandise 2023 IGP Méditerranée, merlot, syrah, grenache	28		
Bachellery 2023 IPG Pays d'oc. pinot noir	28		
Petit R 2022 La Rouviole, IGP Pays d'Hérault cabernet sauvignon marselan, syrah, cinsault	28		
Chateau Barralière 2022 AOP Côté de Provence mourvèdre, syrah	28	BLANC	
Sultanine 2023 AOP Côte de provende syrah, grenache	28	Goumandise 2023 IGP Méditerranée, Ugni blanc, rolle	28
Les Calcaires, Cazeneuve, 2022 AOP Pic Saint Loup grenache carignan syrah cinsault	. 38	Féraud 2023 AOP Cote de Provence Folle	28
Grès 2013 Clos Sorian, AOP Coteaux du Languedoc grenache syrah	38		28
Petite Ruche 2022 AOP Crozes-Hermitages syrah	42	Dansons sur la rive 2023, Château la Dournie IGP Pays d'Hérault, roussane vermentino viognier	28
		Le Versant 2023 IGP Pays d'Oc viognier	28
		Uby n•4 2023 AOP Côte de Gascogne gros et petit manseng	28
		Sancerre St Romble 2023, AOP Sancerre	

sauvignon blanc

NOS VINS À Guigal Crozes-Hermitage 2015 AOP Crozes Hermtiage, Marianne Roussane LA BOUTEILLE

