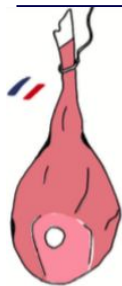




Bien manger, Bien boire, Bien se marrer






C'est notre philosophie.

Nous avons sélectionné ces produits directement chez des artisans producteurs partout en France.



LES PETITES ASSIETTES APÉROS

Une à deux assiettes/personne selon votre appétit

	Cervelle de canut - ferme de Montchervet	6€
	Jambon blanc du Cantal (sans nitrite), Fromage de vache sec	10€
	Bouchons de fromage apéritif (vache)	7€
	Jambon de Porc Noir de Bigorre affiné 24 mois <i>Le Pata negra français !</i>	14€
	Ventrèche roulée de Porc Noir de Bigorre	12€
	Olivade noire aux figues et chips de sarrasin de Bretagne	8€
	Jambon cru du Cantal, Beaufort AOP d'Alpage	9€
	Gratons de Lyon pressés	5€
	Saucisson d'Ardèche nature/olives de Nyons/picodon/piment d'Espelette/noisettes ou poivre vert	7,9€
	Chips de Socca (farine de pois-chiche) et houmous poivron à l'estragon (bio)	12€
	Rillettes 100% pur canard des Landes	12€
	Triplette de fromages du moment	10€
	Assiette de charcuteries du moment	14€
	Rillettes de thon à la tomate et coriandre	8€
	Boudin noir du chef Christian Parra du Pays Basque	12€



Merci à nos amis vignerons, brasseurs, distillateurs, charcutiers, fromagers, éleveurs, agriculteurs de nous régaler chaque jour par leur travail, leur savoir-faire et leurs terroirs.

- Faites découvrir vos coups de cœur à vos amis, tous nos produits sont disponibles à emporter -
- Prix nets TTC service compris - Liste des allergènes disponible sur demande - Viandes d'origine France -



L'APÉRITIF, NOTRE SPORT NATIONAL !



COCKTAILS DU MOMENT



Gin & Tonic - Gin de la distillerie normande C'est Nous, Tonic français Archibald 10€



APÉRITIFS, LIQUEURS, ANISÉS ET SPIRITUEUX

Rinquinquin-4cl	7€	Poire Williams -4cl	8€
Noix de la Saint-Jean -4cl	7€	Pastis La Chicane -3cl	4,5€
Farigoule -4cl	7€	51 / Ricard -3cl	3,5€
Génépi des frères Chartreux -4cl	8€	Henri Bardouin Pastis Grand Cru -3cl	4€
Chartreuse Verte -4cl	8€	Absinthe -2cl	9€
Chartreuse jaune des MOF -4cl	8€	Rhum vieux Clément -4cl	8€
Chartreuse 9 ^e centenaire -4cl	10€	Vodka C'est Nous -4cl	7€
Chartreuse V.E.P-4cl	15€	Gin C'est Nous -4cl	7€
Mirabelle -4cl	7€	Gin Nusbaumer -4cl	7€
Framboise Sauvage-4cl	7€	Whisky Bellevoye Triple Malt -4cl	8€



BIÈRES ET CIDRE

PRESSION 25/50cl

L'Officielle Blonde, la bière d'apéritif créée par la communauté de la FFA ! 4,8%

X Rousse - La Canute- Amber Ale 5,5%



4 / 7€

4 / 7€

BOUTEILLES 33cl

L'Officielle IPA, la bière d'apéritif créée par la communauté de la FFA ! 6%

5,5€

L'Officielle Blanche, la bière d'apéritif créée par la communauté de la FFA ! 4,5%

5,5€

Bleu Métal Spirit - JURA 6,5%

5,5€

Akaroa NEIPA - Tom&Co- LYON 6,5%

5,8€

Fils de Pomme Cidre Brut-NORMANDIE

5,5€



JUS, COLA ET LIMONADES

Jus de pomme (conversion bio) Sicera 33cl 3€

Jus d'abricot bio - Vitamont 25cl 3€

Limonade bio citron/citron vert ou fraise/framboise 33cl 3,5€

Cola des Gones 33cl 3,8€

Merci à nos amis vignerons, brasseurs, distillateurs, charcutiers, fromagers, éleveurs, agriculteurs de nous régaler chaque jour par leur travail, leur savoir-faire et leurs terroirs.

- Faites découvrir vos coups de cœur à vos amis, tous nos produits sont disponibles à emporter -
- Prix nets TTC service compris - Liste des allergènes disponible sur demande - Viandes d'origine France -



À BOIRE !

Nos vins sont issus du travail de vignerons respectueux de l'environnement dont les vignes sont cultivées en agriculture biodynamique, biologique ou raisonnée.



VERRES DE VINS 12,5cl

Rouge

Domaine Du Petit Clocher - Anjou Rouge-LOIRE (*Cabernet Franc*) 4,9€

Domaine des Captives - AOP côtes du Rhône -RHÔNE (*Grenache, Syrah*) 5€



Blanc

Domaine Robert Vic « Le Comte de Bergon » -PAYS D'OC (*Colombard, Vermentino*) 4,5€

Domaine du Petit Clocher « Chardonnay » -LOIRE (*Chardonnay*) 5€

Rosé

Domaine du Petit Clocher « Rosé » -LOIRE (*Grolleau, Cabernet, Gamay*) 5€



BOUTEILLES DE VINS ROUGE 75cl



AOC PIC SAINT LOUP « La Cuvée B » Les Vignerons du Pic 2019 (*Grenache, Syrah*) 23€

AOC MORGON « Côte du Py » Damien Coquelet 2019 (*Gamay*) 25€

AOC BOURGOGNE « La Chapelle » Jean-Marie Chaland 2018 (*Pinot Noir*) 29€

AOC CROZES-HERMITAGE Domaine Habrard 2018 (*Syrah*) 31€



BOUTEILLES DE VINS BLANC 75cl

VIN DE FRANCE « Cuvée 480 », Chai Saint-Olive 2020 (*Chardonnay*) 18€

AOC VIN DE SAVOIE APREMONT « Le Moulin » - Domaine Dupraz (*Jacquère*) 21€

AOC VIRÉ CLESSÉ Vieilles Vignes - JM Chaland - Dom. Sainte Barbe 2019 (*chardonnay*) 25€

AOC SANCERRE « Le Tournebride » Vincent Gaudry 2019 (*Sauvignon*) 29€



BOUTEILLES DE VINS ROSÉ 75cl

AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE Pastel - Dom. de la Réaltière 2020 (*Grenache, Cinsault*) 21€

AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine Longue-Tubi 2020 (*Grenache, Cinsault*) 23€



BOUTEILLES DE BULLES 75cl

AOC CHAMPAGNE Brut Réserve, Famille Marteaux (*Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir*) 31€

AOC CHAMPAGNE Blanc de blancs - Maison Drappier (*Chardonnay*) 45€

Merci à nos amis vignerons, brasseurs, distillateurs, charcutiers, fromagers, éleveurs, agriculteurs de nous régaler chaque jour par leur travail, leur savoir-faire et leurs terroirs.

- Faites découvrir vos coups de cœur à vos amis, tous nos produits sont disponibles à emporter -
- Prix nets TTC service compris - Liste des allergènes disponible sur demande - Viandes d'origine France -