



Bouteille prix caviste + droit de bouchon 10€

Jus de fruits Patrick Font 25cl abricot, thé blanc litchi hibiscus, tomate	6€
Sodas 25cl Coke, Coke zéro, Orangina, Ginger-ale, Tonic	4€
Kombucha Fou de l'île 37,5cl	6,5€
Bière artisanale sans alcool 33cl	6€
Nos Bières Artisanales 33cl	6,5€

Nos Cocktails

Spritz Liqueur Sikos, Prosecco, eau gazeuse	10€
C C and dry! Canadian Club, ginger ale, jus de citron vert	10€
Old Fashion, Bourbon Knob Creek, sucre, angustura	10€
Port'onic, Porto blanc, tonic, jus de citron	9€

Les bulles au verre 12cl

Champagne, <i>suggestion du moment</i>	14€
Crémant Alsace, Achillé	9€

Les Blancs au verre 12cl

Vermentino, Domaine de la Prose, Languedoc	5€
Loire, Tout simplement blanc	7€
Gaillac, Cap de Baux, Domaine des V Pères	8€

Les Rouges au verre 12cl

Vin du moment	6€
Pic Saint Loup, Redares	8€
Provence, Les Magnes, Pierre Micheland	8€

Le vin rosé au verre 12cl

Malepère, Domaine Sapinière, Languedoc	5€
--	----

Le vin de macération/orange 12cl

Pepin, Alsace	8€
---------------	----

Prix nets en euros, service compris
Paiement acceptés : CB, Amex, Espèces



Les Tapas

Belles Olives vertes des Pouilles <i>végétarien</i>	5,5€
Oeuf mayo à l'estragon <i>végétarien</i>	6€
Poireaux, ricotta fumée, oignons frit <i>végétarien</i>	9€
Croque Monsieur, Gouda truffe, Serrano	9€
Croque Monsieur cheesy, Gouda Truffe, Morbier, noix <i>végétarien</i>	9€
Stracciatella, N'Duja et crouton	12€
Aligot d'Aveyron, saucisse	12€
Garlic bread, Focaccia gratinée <i>végétarien</i>	7€
Pommes grenailles rôties, mayonnaise piquante / sup cheddar <i>végétarien</i>	6€ / 8€
Salade verte, vinaigrette ciboulette, pickles d'échalottes <i>végétarien</i>	6€

Nos Huitres creuses, N°2 Bretagne

Les 4 9€	Les 8 17€	vinaigre échalotes / citron / beurre de normandie
----------	-----------	---

Nos Planches

Mixtes charcuteries fromages	Petite 14€	Grande 22€
Charcuteries	Petite 13€	Grande 20€
Jambon Seranno 24 mois	l'assiette 9€	
Saucisson des Pyrénées	l'assiette 9€	
Fromages affinés, noix torréfiées	la planche 15€	l'unité 6€
Gouda fermier à la truffe	l'assiette 10€	

Nos tartinades

Les rillettes Maison Warin Saint Malo	10€
<i>Saumon et croutons ou Maquereau et croutons</i>	
Les terrines Nemrod	9€
<i>Chevreuil noisettes, cornichons ou Sanglier Pinot gris, cornichons</i>	

Desserts

Petit pot crème chocolat d'Equateur	5€
Crème brûlée, Vanille de Bourbon	5€

Prix nets services compris, Allergènes, nous consulter
Paiement acceptés : CB, Amex, Espèces