



## 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€
Kumbucha 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€
Bulles du moment	9€

### Les Blancs au verre 12cl

Mâcon Villages, Bourgogne	7€
Pépin, Assemblage Alsace	7€
Gaillac, Pierres Blanches, Domaine de Brin	8€

### Les Rouges au verre 12cl

Côte du Rhône, Matthieu Barret	9€
Les Bruyères, Luc Sébille, Loire	9€
Bicyclette, Ribiera, Languedoc	6€
Fronton, Château Bouissel	4€

### Le vin rosé au verre 12cl

Sélection du moment	5€
---------------------	----

### Le vin de macération/orange 12cl

Pepin	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, céleri rémoulade <i>végétarien</i>	7€
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 croutons	12€
Escargots pœlés en persillade, mousse crème pomme de terre à l'ail	10€
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>Chevreuril noisettes, cornichons ou Sanglier Pinot gris, cornichons</i>	

### Desserts

Petit pot crème chocolat d'Equateur	5€
Crème brûlée, Vanille de Bourbon	5€
Carpaccio d'ananas, sirop aux épices	6€

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