



## 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



## La Formule déjeuner

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15€**

**Entrée + Plat + Dessert 18€**

Oeuf mayonnaise, céleri rémoulade  
Salade verte, tomme de brebis, croustons  
Poireaux vinaigrette à l'ail, oignons frits

---

Brandade de morue gratinée  
Croque gouda truffée, Serrano, salade  
Croque gouda / morbier et noix, salade

---

Pot de crème chocolat d'équateur  
Crème brûlée  
Carpaccio d'ananas, sirop aux épices

La tasse de café filtre bio 2€  
Café Source de l'Arbre à Café

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