



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€
Flower Cider, Liqueur St Germain, Cidre, menthe	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

Côtes du Rhône, La Luminaille	8€
La Maurine, Languedoc, Viognier	6€
Mâcon-Chardonnay, Les Perrières	11€

Les rouges au verre 12cl

Lou Vin d'Aqui, Alpes Maritime	7€
Régnié, Domaine Pertuizet	8€
Bob Singlar, Provence	6€
Vin du moment	4€

Le vin rosé au verre 12cl

Coteaux d'aix-en-provence, Monges	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€
Croque Monsieur, Gouda truffe, Serrano	9€
Croque Monsieur cheesy, Gouda Truffe, Morbier, noix <i>végétarien</i>	9€
Stracciatella, N'Duja et croutons	12€
Pommes grenailles rôties, mayonnaise piquante / sup cheddar <i>végétarien</i>	6€ / 8€
Salade verte, vinaigrette ciboulette, pickles d'échalottes <i>végétarien</i>	6€

Les Tapas gourmets

Asperges blanches au parmesan, crème parmesan <i>végétarien</i>	12€
Escargots pêlés en persillade, mousse crème pomme de terre à l'ail	10€
Daurade en ceviche aux graines de pavots et sésames	12€
Tartine à la truffe d'été	13€

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

Panna Cotta, coulis Poire	5€
Crème brûlée, Vanille de Bourbon	5€
Kiwi Corse en carpaccio, grenade, sirop vanille	6€

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