



Bouteille Voir Carte des Vins

Jus de fruits Patrick Font 25cl Pomme, Orange, tomate	6€
Sodas 25cl Coke, Coke zéro, Orangina, Ginger-ale, Tonic	4€
Kombucha Fou de l'île 37,5cl	6,5€
Bières artisanales sans alcool 33cl / Limonade UMA 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	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

Cour Cheverny, Domaine des Huards, Romorantin	9€
Bordeaux, Les Lochettes, Château Les Vieux Moulins, Sauvignon	6€
Vouvray, Boutet Saulnier, Chenin blanc	8€

Les rouges au verre 12cl

Beaujolais, Ronchon, JF Debourg, Gamay	7€
Pays d'Hérault, L'heureux élu, Grenache	6€
Alsace, Charles Frey, Pinot Noir	8€
Vin du moment	4€

Le vin rosé au verre 12cl

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

Le vin de macération/orange 12cl

Sélection du moment	8€
---------------------	----

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



Les Tapas

Croque Monsieur, Gouda truffe, Serrano, salade	11€
Croque Monsieur cheesy, Gouda Truffe, Morbier, noix, salade <i>végétarien</i>	11€
Salade de courgettes rôties, feta, sésame, citron	9€
Salade verte, pickles <i>végétarien</i>	6€

Les Tapas gourmets

Salade de pomme de terre, crème fumée, œuf mollet, œuf de maquereau	9€
Tomates anciennes, mozzarella, pesto maison <i>végétarien</i>	14€
Tartine à la truffe d'été <i>végétarien</i>	13€
Tartare de bœuf Angus au couteau	14€
Tataki de bœuf Angus, sésame/pavot, sauce sésame gingembre	16€

Nos Planches

Mixtes charcuteries fromages	Petite 14€	Grande 24€
Charcuteries	Petite 13€	Grande 22€
Jambon Seranno 24 mois	l'assiette 10€	
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

Tapenade d'olive verte et pistache	6€
Saumon et croustons ou Maquereau et croustons, <i>Maison Warin</i>	10€
Terrine de Chevreuil noisettes ou Sanglier Pinot gris, cornichons, <i>Nemrod</i>	9€

Desserts

Abricot rôti, mousse de St Marcellin	6€
Panna Cotta, coulis Pêche	5€
Crème brûlée, Vanille de Bourbon	5€
Billes de Melon, sirop vanille / gingembre / grenade	7€

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