



*Nous avons sélectionné ces produits directement chez des artisans
producteurs partout en France
Ardèche, Cantal, Anjou, Doubs, Provence, Normandie, Bretagne, Alsace, Pays-Basque, Ile d'Yeu ...*

LES PLANCHES

Saucisson, jambon blanc et jambon cru du Cantal, chèvre cendré d'Anjou, Comté fruité 18 mois, sire de Créquy affiné dans la bière

Petite planche mixte -2 pers- 14€

Grande planche mixte -3/4 pers- 19€

Planche de fromages (Comté fruité, Tomme, Sire de Créquy affiné à la bière, Chèvre cendré) 16€

A GRIGNOTER

Magret de canard fumé du Sud-Ouest 6€

Rillettes de thon blanc fumé de l'île d'Yeu 6,5€

Saucissons d'Ardèche au choix 8€

Tapenade noire aux figues et chips de sarrasin de Bretagne au choix 7,4€

Terrines de Stéphane Reynaud au choix 10€

Rillettes de canard du Sud-Ouest 12€

Boudin noir du chef Christian Parra du Pays-Basque 12€

COCKTAILS DU MOMENT

Gin & Tonic Gin de la distillerie normande C'est Nous, Tonic français Archibald **9€**

Folle Envie & Tonic apéritif à base d'écorces de citron et de cardamome **8€**

BIÈRES ET CIDRE 33cl

La MiN – Blonde Ambrée -NORMANDIE 4,9€

La Parisienne Blanche-PARIS 4,9€

BapBap Origin'Ale-PARIS 4,9€

Batignolles « American Pale Ale » -PARIS 5,8€

Perle Nature -ALSACE 5,5€

Le Titi Parisien IPA – La Parisienne – PARIS 5,5€

Cidre Sicera –NORMANDIE 4,9€

JUS ET LIMONADES 33cl

Jus de pomme bio Sicera 3€

Jus d'Abricot bio Meneau 3€

Limonade bio citron 3€

Limonade bio sureau 3€



Nos vins sont issus du travail de vigneron respectueux de l'environnement dont les vignes sont cultivées en agriculture biodynamique, biologique ou raisonnée

VINS AU VERRE 12,5cl

Domaine du Petit Clocher - ANJOU - 2014 -Rouge 3,9€ (Grolleau, Cabernet, Gamay)

Mas de la Font Ronde « Pompon Rouge » -GARD - 2016 - Rouge 4,5€ (Syrah, Aramon, Carignan)

Domaine Robert Vic « Le Petit Pont » -PAYS D'OC - 2016-Blanc 3,9€ (Colombard, Vermentino)

Domaine du Petit Clocher « Chardonnay » -VAL DE LOIRE - 2016-Blanc 4,5€ (Chardonnay)

Demandez notre sélection du moment !

ROUGE 75cl

Les Vignerons du Pic « La Cuvée B » -PIC SAINT LOUP-2017 22€ (Grenache, Syrah)

Jean-Marie Chaland - Les Terres Rouges-MACON-2015 24€ (Gamay)

Château Queyron Lartigue -SAINT-EMILION-2013 24€ (Merlot)

Domaine Habrard Crozes-Hermitage -VALLÉE DU RHÔNE-2015 30€ (Syrah)

Domaine de la Pinte - La Capitaine -ARBOIS-2016 30€ (Pinot noir, Poulsard)

BLANC 75cl

Domaine de Fondrèche -VENTOUX-2016 21€ (Grenache, Roussanne, Clairette)

J.C Rateau - Bourgogne Aligoté -BOURGOGNE-2015 23€ (Aligoté)

Domaine Sylvie Spielmann - Pinot Blanc « Réserve Bergheim » -ALSACE-2013 24€ (Pinot Blanc)

Domaine de la Pinte - Cuvée d'automne-ARBOIS-2016 29€ (Savagnin, Chardonnay)

Athénais de Béro - De ci, De là -BOURGOGNE-2016 34€ (Chardonnay)

ROSÉ 75cl

Domaine Longue Tubi -COTES DE PROVENCE 22€

APÉRITIFS

Suze -6cl 2,5€

51 / Ricard -3cl 3,5€

Henri Bardouin Pastis Grand Cru -3cl 3,9€

Pastis Bio de l'île de Ré -3cl 4,5€

Byrrh Grand Quinquina -6cl 3,5€

Absinthe -2cl 7,5€

BULLES 75cl

Gilles Azam -CRÉMANT DE LIMOUX-Extra Brut 24€

Louis Barthélémy -CHAMPAGNE-Brut Nature 42€