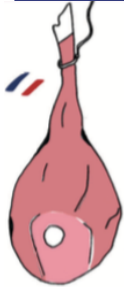




Bien manger, Bien boire, Bien se marrer

C'est notre philosophie.

Nous avons sélectionné ces produits directement chez des artisans producteurs partout en France.



LES PETITES ASSIETTES APÉROS une à deux assiettes/pers selon votre appétit

Terrine grand-mère, pickles de carottes bio 8€

Burrata française bio, roquette et huile d'olive 10€

Jambon blanc du Cantal (sans nitrite), Tomme du Berry à la truffe 10€

Chorizo du Cantal, Chèvre frais d'Anjou, miel à la truffe 9€



Jambon Porc Noir de Bigorre affiné 24 mois et piments basques
Le Pata negra français ! 14€

Saucisson d'Ardèche, olives de Nyons et beurre maison cornichons-ciboulette 9€

Tapenade noire aux figues et chips de sarrasin de Bretagne 8€



Jambon cru du Cantal, Comté fruité affiné 18 mois 9€

Chips de Socca (farine de pois-chiche) et tartenade d'aubergine au piment d'Espelette 9€



Carpaccio de Bœuf Angus fumé du Pas de Calais, cornichons aigre-doux 8€

Rillettes 100% pur canard des Landes, pickles de carottes bio 12€

Magret de canard fumé des Landes, mâches, confiture de cerises noires 8€



Rillettes de maquereaux à la salicorne de l'île d'Yeu, pickles de choux-fleurs bio 8€

Coppa d'Ardèche, Sire de Créquy affiné à la bière
Le sire de créquy est le cousin du maroilles, affiné 2 jours dans la bière. 9€

Boudin noir du chef Christian Parra du Pays Basque, mâche 12€



Cookies chocolat & noisettes torréfiées de notre copain pâtissier Stéphane 3€



Merci à nos amis vignerons, brasseurs, distillateurs, charcutiers, fromagers, éleveurs, agriculteurs de nous régaler chaque jour par leur travail, leur savoir-faire et leurs terroirs.


- Faites découvrir vos coups de cœur à vos amis, tous nos produits sont disponibles à emporter -



À BOIRE !

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



	VERRES DE VINS 12,5cl	
Rouge	Domaine du Petit Clocher - ANJOU (<i>Grolleau, Cabernet, Gamay</i>)	4,5€
	Domaine Py «Le vin de Jean Py'R » -PAYS D'OC (<i>Syrah, Grenache, Merlot</i>)	4,9€



Blanc	Domaine Robert Vic « Le Petit Pont » -PAYS D'OC (<i>Colombard, Vermentino</i>)	4,5€
	Domaine du Petit Clocher « Chardonnay » -VAL DE LOIRE (<i>Chardonnay</i>)	4,9€
	Notre sélection du moment !	6€



BOUTEILLES DE VINS ROUGE 75cl

Les Vignerons du Pic « La Cuvée B » -PIC SAINT LOUP (<i>Grenache, Syrah</i>)	22€
Vignoble Réveille « Tous des Oiseaux » -COTES CATALANES (<i>Carignan</i>)	23€
Jean-Marie Chaland - Les Terres Rouges-MACON (<i>Gamay</i>)	24€
Château Queyron Lartigue -SAINT-EMILION (<i>Merlot</i>)	24€
Domaine Habrard Crozes-Hermitage -VALLÉE DU RHÔNE (<i>Syrah</i>)	30€
Domaine de la Pinte - La Capitaine -ARBOIS (<i>Pinot noir, Poulsard</i>)	30€



BOUTEILLES DE VINS BLANC 75cl

Petit Chablis - Domaine Ellevin -BOURGOGNE (<i>Chardonnay</i>)	22€
Domaine Sylvie Spielmann - Pinot Blanc -ALSACE (<i>Pinot Blanc</i>)	24€
Domaine Sainte-Barbe Viré-Clessé « Vieilles Vignes » -BOURGOGNE (<i>Chardonnay</i>)	25€
Alban Roblin - Sancerre -SANCERRE (<i>Sauvignon</i>)	28€
Domaine de la Pinte - Cuvée d'automne-ARBOIS (<i>Savagnin, Chardonnay</i>)	29€
Athénais de Béru - De ci, De là -BOURGOGNE (<i>Chardonnay</i>)	34€



BOUTEILLES DE VINS ROSÉ 75cl

Domaine Longue Tubi - PROVENCE (<i>Grenache, Cinsault</i>)	22€
--	-----

BOUTEILLES DE BULLES 75cl

Gilles Azam -CRÉMANT DE LIMOUX-Extra Brut	24€
Louis Barthélémy -CHAMPAGNE-Brut Nature	42€

Merci à nos amis vignerons, brasseurs, distillateurs, charcutiers, fromagers, éleveurs, agriculteurs de nous régaler chaque jour par leur travail, leur savoir-faire et leurs terroirs.

- Faites découvrir vos coups de cœur à vos amis, tous nos produits sont disponibles à emporter -



L'APÉRITIF, NOTRE SPORT NATIONAL !



COCKTAILS DU MOMENT



Gin & Tonic - Gin de la distillerie normande C'est Nous, Tonic français Archibald	10€
Folle Envie & Tonic - apéritif à base d'écorces de citron et de cardamome	9€



APÉRITIFS, LIQUEURS, ANISÉS ET SPIRITUEUX

Rinquiquin-4cl	7€	Pastis Bio de l'île de Ré -3cl	4,5€
Noix de la Saint-Jean -4cl	7€	51 / Ricard -3cl	3,5€
Farigoule -4cl	7€	Henri Bardouin Pastis Grand Cru -3cl	4€
Génépi des frères Chartreux -4cl	8€	Absinthe -2cl	9€
Byrrh Grand Quinquina -6cl	6€	Rhum vieux Damoiseau -4cl	8€
Suze -6cl	3,5€	Vodka C'est Nous -4cl	8€
Suze d'autrefois -4cl	6€	Gin C'est Nous -4cl	8€
Chartreuse Verte -4cl	7€	Whisky Bellevoye Triple Malt -4cl	8€
Chartreuse jaune des MOF -4cl	7€	Whisky Bellevoye Triple Malt tourbé -4cl	9€
Cidre de glace Sicera -4cl	6€		



BIÈRES ET CIDRE 33cl

LBF-La Brasserie Fondamentale Blonde -PARIS	5,5€
La MiN - Normandie Pale Ale -NORMANDIE	5,5€
Blanche Perle et les 7 grains -ALSACE	5,5€
Batignolles American Pale Ale -PARIS	5,8€
Perle Nature -ALSACE	5,5€
Le Titi Parisien IPA - La Parisienne -PARIS	5,5€
Philomenn tourbée -BRETAGNE	5,5€
Cidre Sicera -NORMANDIE	5,5€



JUS ET LIMONADES 33cl

Jus de pomme bio Sicera	3€
Jus d'Abricot bio Meneau	3€
Limonade bio citron	3€
Limonade bio sureau	3€

Merci à nos amis vignerons, brasseurs, distillateurs, charcutiers, fromagers, éleveurs, agriculteurs de nous régaler chaque jour par leur travail, leur savoir-faire et leurs terroirs.

- Faites découvrir vos coups de cœur à vos amis, tous nos produits sont disponibles à emporter -