



# 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€	51 / Ricard -3cl	3,5€
Noix de la Saint-Jean -4cl	7€	Henri Bardouin Pastis Grand Cru -3cl	4€
Farigoule -4cl	7€	Absinthe -2cl	9€
Génépi des frères Chartreux -4cl	8€	Rhum vieux Clément -4cl	8€
Chartreuse Verte -4cl	7€	Vodka C'est Nous -4cl	7€
Chartreuse jaune des MOF -4cl	7€	Gin C'est Nous -4cl	7€
Cidre de glace Sicera -4cl	6€	Gin Nusbaumer -4cl	7€
Mirabelle -4cl	7€	Whisky Bellevoye Triple Malt -4cl	8€
Framboise Sauvage-4cl	7€	Whisky Bellevoye Triple Malt tourbé -4cl	9€
Poire Williams -4cl	8€		



## BIÈRES ET CIDRE

### PRESSION 25/50cl

L'Officielle, la bière blonde d'apéritif créée par la communauté de la FFA ! 4,5%	3,5 / 6€
La Bougre Triple - Brasserie d'Amblise -Crespin 8%	4 / 7€
La Perle IPA - Brasserie Perle - Strasbourg 6,8%	4 / 7€
La Cuvée des Jonquilles - Brasserie Au Baron - Gussignies 7%	4 / 7€

### BOUTEILLES 33cl

Blanche Perle et les 7 grains -ALSACE	5,5€
Happy End WZM- Imperial Coffee stout	5,5€
Saint Rieul Triple Grand Cru - PICARDIE	5€
Cidre Sicera -NORMANDIE	5,5€



## JUS ET LIMONADES 33cl

Jus de pomme bio Sicera	3€
Limonade bio citron/citron vert	3€
Limonade bio orange/orange sanguine	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 -  
- Prix nets TTC service compris - Liste des allergènes disponible sur demande - Viandes d'origine France -



# 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 Rouge- LOIRE ( <i>Cabernet Franc</i> ) 4,9€
	Domaine des Gravennes - Lou Pitchoun- CÔTES DU RHÔNE ( <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre</i> ) 5€
Blanc	Domaine Robert Vic « Le Petit Pont » - PAYS D'OC ( <i>Colombard, Vermentino</i> ) 4,5€
	Domaine du Petit Clocher « Chardonnay » - LOIRE ( <i>Chardonnay</i> ) 4,9€
	Notre sélection du moment ! 6€



## BOUTEILLES DE VINS ROUGE 75cl

Olivier Pithon - Pithon 357 - COTES CATALANES ( <i>Grenache, Syrah</i> ) 21,5€
Jean-Marie Chaland – Les Terres Rouges- MACON ( <i>Gamay</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 Sainte-Barbe Viré-Clessé « Vieilles Vignes » - BOURGOGNE ( <i>Chardonnay</i> ) 25€
Le Fief Noir- L'âme de fond- ANJOU ( <i>Chenin</i> ) 27€
Domaine de la Pinte – Cuvée d'automne- ARBOIS ( <i>Savagnin, Chardonnay</i> ) 29€



## BOUTEILLES DE VINS ROSÉ 75cl

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

## BOUTEILLES DE BULLES 75cl

Gilles Azam – Cuvée Joséphine CRÉMANT DE LIMOUX- Brut Nature 24€
Laetitia et Olivier Marteaux - CHAMPAGNE- Brut Réserve 30€

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.

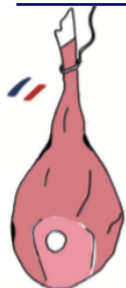
- Faites découvrir vos coups de cœur à vos amis, tous nos produits sont disponibles à emporter -  
- Prix nets TTC service compris - Liste des allergènes disponible sur demande - Viandes d'origine France -



# 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/personne selon votre appétit

Jambon blanc du Cantal (sans nitrite), Sire de Créquy affiné à la bière 10€  
*Le sire de créquy est un cousin du maroilles, affiné 2 jours dans la bière.*

Chorizo du Cantal, Chèvre frais de la ferme des Preutins, miel 9€

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

Saucisson d'Ardèche, olives Picholines 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 12€

Triplette de fromages du moment 10€

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

Rillettes de maquereaux à la salicorne de l'île d'Yeu 8€

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



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 -  
- Prix nets TTC service compris - Liste des allergènes disponible sur demande - Viandes d'origine France -