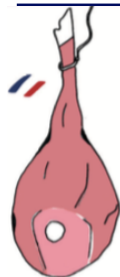




Bien manger, Bien boire, Bien se marrer

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

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 14€
Le Pata negra français !

Saucisson de cochon fermier du Tarn (recette FFA) 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 houmous d'aubergine au piment d'Espelette 9€

Chiffonade de Bœuf séché d'Emmanuel Chavassieux, le king de la charcut' 9€



Rillettes 100% pur canard des Landes 12€

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



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

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

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



Triplette de fromages du moment 10€

Cookie 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.

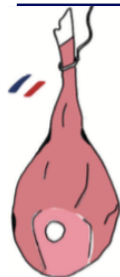
- Faites découvrir vos coups de cœur à vos amis, tous nos produits sont disponibles à emporter -
- Prix nets TTC service compris - Liste des allergènes disponible sur demande - Viandes d'origine France -



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/pers selon votre appétit

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 14€
Le Pata negra français !

Saucisson de cochon fermier du Tarn (recette FFA) 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 houmous d'aubergine au piment d'Espelette 9€

Chiffonade de Bœuf séché d'Emmanuel Chavassieux, le king de la charcut' 9€



Rillettes 100% pur canard des Landes 12€

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



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

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

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



Triplette de fromages du moment 10€

Cookie 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.

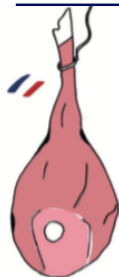
- Faites découvrir vos coups de cœur à vos amis, tous nos produits sont disponibles à emporter -
- Prix nets TTC service compris - Liste des allergènes disponible sur demande - Viandes d'origine France -



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/pers selon votre appétit

! CHAUD ! Préfou beurre à l'ail et comté fruité 18 mois 9€

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 14€
Le Pata negra français !



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 12€



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

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

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



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

Triplette de fromages du moment 10€

Cookie 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 -
- 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

	Les Vignerons du Pic « La Cuvée B » -PIC SAINT LOUP (<i>Grenache, Syrah</i>)	22€
	Nouvelle Donne « La Nouvelle Vague » -LANGUEDOC (<i>Carignan, Grenache</i>)	24€
	Domaine de Clairac « Chipie » -LANGUEDOC (<i>Carignan, Grenache</i>)	26€
	Jean-Marie Chaland – La Chapelle-BOURGOGNE (<i>Pinot Noir</i>)	28€
	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€
	Alban Roblin – Sancerre –SANCERRE (<i>Sauvignon</i>)	28€
	Domaine de la Pinte – Cuvée d'automne-ARBOIS (<i>Savagnin, Chardonnay</i>)	29€
	Nouvelle Donne – Neo Nervis –LANGUEDOC (<i>Macabeu</i>)	30€

BOUTEILLES DE BULLES 75cl

	Bulle Nature – Pet' Nat' – Les Grandes Vignes	25€
	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 –
- Prix nets TTC service compris – Liste des allergènes disponible sur demande – Viandes d'origine France -



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€
	Moscow Mule - Vodka de la distillerie normande C'est Nous, Ginger beer français	10€
	Suze Tonic - l'apéritif de nos grands-mères ! Tonic français Archibald	6€



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€	Whisky Bellevoeye Triple Malt -4cl	8€
Chartreuse Verte -4cl	7€	Whisky Bellevoeye Triple Malt tourbé -4cl	9€
Chartreuse jaune des MOF -4cl	7€	Mirabelle -4cl	7€
Cidre de glace Sicera -4cl	6€	Framboise Sauvage-4cl	7€
Gin C'est Nous -4cl	8€	Poire Williams -4cl	8€
Gin Nusbaumer -4cl	7€		



BIÈRES ET CIDRE 33cl

L'Officielle, la bière blonde d'apéritif créée par la communauté de la FFA !	5,5€
La Brasserie Fondamentale, ambrée - PARIS	5,5€
Blanche Perle et les 7 grains -ALSACE	5,5€
Batignolles American Pale Ale -PARIS	5,8€
Perle India Pale Ale -ALSACE	5,5€
Bap Bap Toast - Porter-PARIS	5,5€
Philomenn tourbée -BRETAGNE	5,5€
Saint-Rieul Grand Cru Triple - PICARDIE	
Cidre Sicera -NORMANDIE	5,5€



JUS ET LIMONADES 33cl

Jus de pomme bio Sicera	3€
Jus d'Abricot bio Meneau (25cl)	3€
Limonade bio citron/sureau	3€
Gingeur - Ginger beer française bio	3€

Merci à nos amis vigneron, 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 -