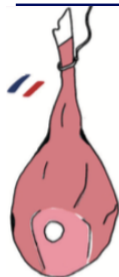




# Bien manger, Bien boire, Bien se marrer

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

14€

Olivade noire aux figues et chips de sarrasin de Bretagne

8€



Chips de Socca (farine de pois-chiche) et houmous à la truffe d'été

10€

Chiffonnade d'échine de porc séchée

12€

Jambon cru du Cantal, Comté fruité affiné 18 mois

9€



Rillettes 100% pur canard des Landes

12€



Assiette corse : Lonzo, Coppa et Saucisson de Porc Nustrale

14€

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

8€

Terrine de boudin noir du chef Christian Parra du Pays Basque

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.

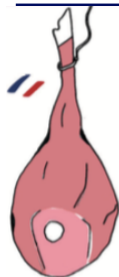
- Faites découvrir vos coups de cœur à vos amis, tous nos produits sont disponibles à emporter -  
- Prix nets TTC service compris - Liste des allergènes disponible sur demande - Viandes d'origine France -



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

14€

Olivade noire aux figues et chips de sarrasin de Bretagne

8€



Chips de Socca (farine de pois-chiche) et houmous à la truffe d'été

10€

Chiffonnade d'échine de porc séchée

12€

Jambon cru du Cantal, Comté fruité affiné 18 mois

9€



Rillettes 100% pur canard des Landes

12€



Assiette corse : Lonzo, Coppa et Saucisson de Porc Nustrale

14€

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

8€

Terrine de boudin noir du chef Christian Parra du Pays Basque

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.**

	<b>VERRES DE VINS</b> 12,5cl	
	Rouge	
	Domaine Du Petit Clocher – Anjou Rouge-LOIRE ( <i>Cabernet Franc</i> )	5€
	L'enclos Des Braves – Tombé du Ciel-GAILLAC ( <i>Braucol, Prunelard</i> )	6€
	Blanc	
	Hier Encore, J'avais Vin Blanc-ANJOU ( <i>Chenin</i> )	5€
	Hervé Villemade - La Fête au Carré -LOIRE ( <i>Sauvignon, Romorantin</i> )	6€

## BOUTEILLES DE VINS ROUGE 75cl

	Les Vignerons du Pic « La Cuvée B » -PIC SAINT LOUP ( <i>Grenache, Syrah</i> )	23€
	Famille Mosse « Bisou » -LOIRE ( <i>Pineau d'aunis, Grolleau</i> )	25€
	Damien Coquelet « Côte du Py »-MORGON ( <i>Gamay</i> )	25€
	Jean-Marie Chaland – La Chapelle-BOURGOGNE ( <i>Pinot Noir</i> )	29€
	Domaine de Clairac « Or Des Schistes » -LANGUEDOC ( <i>Carignan, Grenache</i> )	29€
	Domaine Habrard Crozes-Hermitage -VALLÉE DU RHÔNE ( <i>Syrah</i> )	31€

## BOUTEILLES DE VINS BLANC 75cl

	En Attendant Les Copains – Petit Oratoire – RHÔNE ( <i>Viognier, Roussanne, Grenache</i> )	22,5€
	Monfarina – Giachino - SAVOIE ( <i>Jacquère</i> )	23€
	Domaine Sainte-Barbe Viré-Clessé « Vieilles Vignes » -BOURGOGNE ( <i>Chardonnay</i> )	26€
	Le Fief Noir- L'âme de fond-ANJOU ( <i>Chenin</i> )	28€
	Jérôme Arnoux –Chantemerle – ARBOIS ( <i>Chardonnay</i> )	28€
	Nouvelle Donne – Neo Nervis –LANGUEDOC ( <i>Macabeu</i> )	30€

## BOUTEILLES DE VINS ROSÉ 75cl

	Domaine Longue-Tubi –PROVENCE ( <i>Grenache, Cinsault</i> )	23€
---	---	-----

*Bulles et Pét' Nat' : demandez notre sélection du moment !*

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 des Seigneurs La Chicane-3cl	4,5€
Noix de la Saint-Jean -4cl	7€	Pastis Bio de l'île de Ré -3cl	4,5€
Farigoule -4cl	7€	51 / Ricard -3cl	3,5€
Génépi des frères Chartreux -4cl	8€	Henri Bardouin Pastis Grand Cru -3cl	4€
Byrrh Grand Quinquina -6cl	6€	Absinthe -2cl	9€
Suze -6cl	3,5€	Vodka 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€	Mirabelle -4cl	7€
Gin C'est Nous -4cl	8€	Framboise Sauvage-4cl	7€
Gin Nusbaumer -4cl	7€	Poire Williams -4cl	8€



## BIÈRES ET CIDRE 33cl

L'Officielle Blonde, créée par la communauté de la FFA !		5,5€
L'Officielle IPA, créée par la communauté de la FFA !		5,5€
L'Officielle Blanche, créée par la communauté de la FFA !		5,5€
Gallia East IPA -PANTIN		5,8€
Philomenn tourbée -BRETAGNE		5,8€
Saint-Rieul Grand Cru Triple - PICARDIE		5,5€
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 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 -