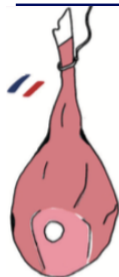




Bien manger, Bien boire, Bien se marrer

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), Maroilles fermier 10€

Lonzo du Tarn, Chèvre frais de la ferme des Preutins 9€

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



Poitrine roulée de Porc fermier du Tarn et piments basques 12€

Saucisson d'Ardèche tranché et beurre maison cornichons-ciboulette 9€

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



Jambon cru du Cantal, Comté fruité affiné 24 mois 9€

Chips de Socca (farine de pois-chiche) et houmous à la truffe d'été 10€



Rillettes 100% pur canard des Landes 12€

Triplette de fromages du moment 10€

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 -



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€	Pastis La Chicane - 3cl	4,5€
Génépi des frères Chartreux -4cl	8€	Absinthe -2cl	9€
Chartreuse Verte -4cl	7€	Rhum vieux Clément -4cl	8€
Chartreuse jaune des MOF -4cl	7€	Vodka C'est Nous -4cl	7€
Cidre de glace Sicera -4cl	6€	Gin C'est Nous -4cl	7€
Mirabelle -4cl	7€	Gin Nusbaumer -4cl	7€
Framboise Sauvage-4cl	7€	Whisky Bellevoye Triple Malt -4cl	8€
Poire Williams -4cl	8€	Whisky Bellevoye Triple Malt tourbé -4cl	9€



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 Barry blanche- Brasserie WZM - Roncq 5,9% 4 / 7€
 La Cuvée des Jonquilles - Brasserie Au Baron - Gussignies 7% 4 / 7€



BOUTEILLES 33cl
 WZM Hazy IPA -ANDERS 6,8% 5,2€
 Bleu Métal Spirit - JURA 6,5% 5,5€
 La Risetta - Brasserie d'Amblise- CRESPIN 6,2% 5,5€
 Cidre Sicera -NORMANDIE 5,5€



JUS ET LIMONADES 33cl

Jus de pomme (conversion bio) Sicera 3€
 Jus de poire ou abricot bio - Ferme de Margerie 3€
 Limonade bio citron/citron vert ou 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€
	Ce Mois Ci, Je Suis Encore Dans Le Rouge - 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 « Sauvignon » - LOIRE (<i>Sauvignon</i>)	4,9€
Rosé	Domaine du Petit Clocher « Sauvignon » - LOIRE (<i>Cabernet, Grolleau, Gamay</i>)	4,9€
	Notre sélection du moment !	6€



BOUTEILLES DE VINS ROUGE 75cl	
Olivier Pithon - Pithon 357 - CÔTES CATALANES (<i>Grenache, Syrah</i>)	22,5€
Tu Vins Plus Aux Soirées – Fabien Jouves – Cahors (<i>Malbec, Cabernet</i>)	23€
Jean-Marie Chaland – Les Terres Rouges - MACON (<i>Gamay</i>)	25€
Domaine Habrard Crozes-Hermitage - VALLÉE DU RHÔNE (<i>Syrah</i>)	31€



BOUTEILLES DE VINS BLANC 75cl	
Petit Chablis – Domaine Ellevin – BOURGOGNE (<i>Chardonnay</i>)	23€
Viré-Clessé Vieilles Vignes – Jean-Marie Chaland – BOURGOGNE (<i>Chardonnay</i>)	26€
L'âme de fond- Le Fief Noir - ANJOU (<i>Chenin</i>)	28€
Domaine de la Pinte – Cuvée d'automne - ARBOIS (<i>Savagnin, Chardonnay</i>)	30€



BOUTEILLES DE VINS ROSÉ 75cl	
Minitel Rosé- Côtes du Rhône (<i>Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre</i>)	17,9€
Pastel – Domaine de la Réaltière (<i>Grenache, Cinsault</i>)	23€

BOUTEILLES DE BULLES 75cl	
Gilles Azam – Cuvée Joséphine CRÉMANT DE LIMOUX - Brut Nature	25€
Laetitia et Olivier Marteaux - CHAMPAGNE - Brut Réserve	31€

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 -