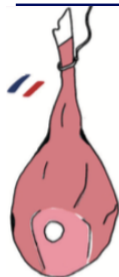




Bien manger, Bien boire, Bien se marrer

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 14€
Le Pata negra français !

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 de bœuf séché au poivre vert d'Emmanuel Chavassieux 10€

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



Rillettes 100% pur canard des Landes 12€



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

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.

	VERRES DE VINS 12,5cl	
Rouge	Domaine Du Petit Clocher – Anjou Rouge- LOIRE (<i>Cabernet Franc</i>)	5€
	Imbibez-vous ! – Fabien Jouvès -CAHORS (<i>Malbec</i>)	6€
		
Blanc	Hier Encore, J'avais Vin Blanc-ANJOU (<i>Chenin</i>)	5€
	Je Donne Ma Langue au Chardonnay- Domaine Py-Languedoc (<i>Chardonnay</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€
	Cheverny – Hervé Villemade - Loire (<i>Sauvignon, Chardonnay</i>)	23,5€
	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	8€	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 Triple -BRETAGNE		5,5€
La MiN aux épices et herbes- PICARDIE		5,9€
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 -