

# BIERES

## EN PRESSION

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Francette ( <i>blonde</i> )	3,70€	6,70€
Vedett ( <i>blanche</i> )	4,50€	8€
Effet papillon ( <i>IPA</i> )	4,50€	8€
Bière du moment	4,50€	9€

## A LA BOUTEILLE 33cl

Chouffe blonde	7€
Chouffe cherry	7€
Domaine des 5 autels ( <i>Cidre brut bio</i> )	7€

# SOFTS

Coca, coca zéro	4€	Jus de fruit Vitamont (bio)	4€	Cocktail sans alcool	6,50€
Perrier	4€	Sirops Monin	3,50€	( <i>Purée de fruits rouges, jus de citron vert, jus d'orange &amp; ananas</i> )	
Diabolo	4€	Thé glacé pêche abricot	4€		

# VINS

## ROUGES

Vin du moment – Surprise surprise	5,50€	23€
Château Gory – AOC Bordeaux 2021 (bio)	5,50€	23€
Berceo Crianza – Rioja 2020	5,50€	23€
Domaine de l'Obrieu “Les frangines” – AOC Côtes du Rhône 2021 (bio)	6,50€	27€
Promenade Vignoble Racher – AOC Graves 2023	6,50€	27€
La Petite Devise – AOC Haut Médoc 2017	6,50€	27€
Château La Rose Beauséjour – AOC St Emilion 2019 (bio)	–	32€



## BLANCS

Blanc du lac – Vin de France 2023 (bio)	5,50€	23€
Domaine de Magnaut Colombard – Côtes de Gascogne 2021	5,50€	23€
Domaine de Magnaut Equilibre de Manseng – Côtes de Gascogne 2021	5,50€	23€
Château Landion – AOC Sauternes 2019	7€	28€
CAMAS – Chardonnay 2021	7€	28€

## & ROSE

Rosé guinguette – Vin de France 2023 (bio)	5,50€	23€
---	-------	-----

COCKTAILS

CLASSIQUES

<b>LILLET TONIC</b> (Lillet blanc, rosé ou rouge & tonic)	7€
<b>MARTINI TONIC</b> (Martini blanc ou rouge & tonic)	7€
<b>SPRITZ</b> (Aperol, prosecco & perrier)	7,50€
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> (Limoncello, prosecco & perrier)	7,50€
<b>AMERICANO</b> (Campari, martini rouge & perrier)	7€
<b>MADELEINE</b> (Amaretto, triple sec & jus d'ananas)	8€
<b>MULE : MOSCOW, LONDON OU JAMAÏCAN</b> (Vodka, gin ou rhum ambré, citron vert & ginger beer)	8€
<b>GIN &amp; TONIC</b> (Fever tree)	10€
<u>Del Professore Crocodile</u> : gin italien sec & épicé.	
<u>Wint &amp; Lila</u> : gin bio d'Andalousie à la fleur d'oranger.	
<u>Bonhomie</u> : gin français à base de verveine, poivre de timut & boutons de rose.	
<u>Amazonian</u> : gin aux fruits frais et plantes de l'Amazonie péruvienne.	
<u>Siderit</u> : distillé à partir d'alcool de seigle, macéré dans 12 plantes dont le thé de roche.	

DE LA MAISON

<b>PUNCH MAISON</b>	6€
<b>VIOLETTA</b> (Sirop de violette, prosecco & perrier)	7€
<b>MURMURE</b> (Crème de mûre, martini blanc & perrier)	7€
<b>RHUMANCE</b> (Rhum ambré & blanc, concentré mangue/passion, sirop de vanille de Madagascar & jus d'ananas)	9€
<b>LE P'TIT ROUGE</b> (Lillet rouge, concentré fruits rouges, sirop d'hibiscus & bitter)	8€
<b>PIPOU</b> (Gin, crème de pêche, citron vert, sirop de gingembre, sirop de fraise)	9€
<b>PÉCHÉ MIGNON</b> (Martini blanc, gin, concentré pêche abricot, sirop d'hibiscus & citron vert)	8€

## CARTE ESTIVALE



### - PLANCHES -

CHARCUTERIE	15 €
FROMAGE	15 €
MIXTE	15 €
GRANDE MIXTE	22 €

### - GRIGNOTAGES -

FUET CATALAN	7 €
Nature ou poivre	
GARLIC BREAD	7 €
Pain toasté à l'aïl & au persil, sauce basque	

### - BISTRONOMIE -

TARTINE DU MOMENT	13 €	CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ	9 €
Crème fraîche, confit d'oignons, saint nectaire, poitrine fumée, guindillas & crème balsamique		Croque toasté au jambon blanc, gouda truffé et pecorino	
BURRATA	13 €	SAINT NECTAIRE RÔTI	7 €
Accompagnée d'une salade de tomates et concombres & de pain toasté à l'aïl		Poitrine fumée, chorizo ou miel & noix	

### - CONSERVERIE -

#### *Maison Lafitte*

Rillettes pur canard (180g)	9 €
Pâté de magret fumé(180g)	9 €
Terrine landaise (130g)	9 €
20% bloc de foie gras & armagnac	

#### *Pierre Oteiza*

Pâté basque (190g)	9 €
Chichons (190g)	9 €
Porc basque en gelée(190g)	9 €
Porc, piment doux, carottes, poireaux, piquillos & piment d'Espelette AOP.	

#### *Algoplus Roscoff*

Rillette de sardine au piment d'espelette (90g)	8 €
Rillette de noix de st-jacques aux algues (90g)	8 €
Rillette d'artichaut du Léon (90g)	8 €