

NOS APERITIFS

	12,5 cl
Maurice au Bistro (alc mirabelle, citron, perrier)	4 €
Apéritif foins de montagne de La Bresse.	5 €
Apéritif fleurs de sureau sauvage de La Bresse.	5 €
Apéritif bois de chêne de La Bresse.	5 €
Apéritif pétillant myrtilles hibiscus de La Bresse.	5 €
Pet-Sureau (Vin pétillant et liqueur de Sureau)	5 €
Kir Mirabelle, Mûre sauvage ou Cassis	4 €
Racines Métisses, blanc léger sucré Laurent Barth	5 €
Ricard	2 cl : 4 €

NOS BIÈRES

Bière pression du Mori	25 cl: 5 €.	50 cl : 8€
Picon-bière	25 cl: 5,5 €.	50 cl : 9€
Birsapin-bière (amer au bourgeon de sapin)	25 cl: 6 €.	50 cl : 9,5€
Birtille-bière (amer de myrtille)	25 cl: 6 €.	50 cl : 9,5€

Brasserie Sainte Cru (Colmar) 33 cl:

White Rabbit, blanche IPA	6 €
Cherry Mécanique, triple à la cerise gourmande.	6 €

Brasserie Le Domaine du Houblon 75 cl: (Thaon les Vosges)

Bière du Virgile, selon arrivage	12 €
----------------------------------	------

Bière du moment :

Bière IPA Lapinouze (Toul) 33 cl	7€
Orval, trappiste ambrée 33 cl	6 €
Cantillon, Queuze Classic ou Rouge, 37,5 cl	10 €
bière lambic à fermentation spontanée	

Microbrasserie du MORI : (Moriville 88)

Barbarossa, bière blonde IPA 33 cl	7 €
Rats IPA. 33 cl .	7 €
Hop's blonde de houblon sauvage.	7 €

Pour accompagner votre apéro nos planches à partager :

Saucisse façon Morteau grillé braséro.	12 €
Saucisse aux bœuf-porc à l'huile.	7,5 €
Charcuteries.	15 €