

LE BAR DES SARDINES



Sans Alcool

Boissons chaudes

Expresso/déca	1,50 €
Cappuccino	3,00 €
Thé	2,50 €
Tisane du Jardin du Coin	3,00 €

Eaux

Perrier tranche 33 cl	3,20 €
Evian 100 cl	4,00 €
Badoit 100 cl	4,00 €

Limo

Limonade	1,80 €
Diabolo	2,00 €
Ginger beer	3,20 €

Sirops à l'eau

menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, orgeat, kiwi, pamplemousse	1,50 €
--	--------

Sirop artisanal de plantes 2,50 €
menthe-mélisse, thym, romarin,
serpolet, sureau

Sodas 3,00 €

33 cl : Coca, coca sans sucre, Perrier
25 cl : Orangina, Fustea, Schweppes
Agrumes, Schweppes Tonic, Oasis
Tropical

Jus de fruits

Granini 25 cl 3,00€
ananas, orange, abricot,
fraise, tomate

Cocktails sans alcool 5,00 €

- Bora Bora (jus d'ananas, jus de fruit de la passion, grenadine, jus de citron)
- Fraîcheur (jus de pamplemousse, limonade, jus de citron)



Alcoolisé



Nos bières pression

(brasserie artisanale des Gabariers)

Atlantic	25 cl	3,00 €
	50 cl	5,50 €
Jack beer	25 cl	3,50 €
	50 cl	6,50 €
Monaco	25 cl	3,00 €
Panaché	25 cl	2,80 €
Supplément Picon		0,50 €

Nos bières bouteilles

blonde, blanche ou ambrée
(bière artisanale de Différé)
25 cl 4,50 €

Desperados	25 cl	4,00 €
Bête Blanche		4,00 €
Leffe Ruby		4,00 €

Nos Apéritifs

Vin de figues / d'épine / noix	
- 6 cl	3,50 €
Pineau blanc ou rosé - 6 cl	3,00 €
Martini blanc ou rosé - 6 cl	3,50 €
Kir vin blanc - sauvignon	2,50 €
Kir vin blanc - sirop de plante	3,50 €
Rosé pamplemousse	2,20 €
St Charles du Roy, pétillant	3,30 €
Kir pétillant	3,70 €
(Liqueurs : mûre, cassis, pêche)	

À partager...

Bol d'éperlan frits (200g) 4€

Fuet - saucisson fuet à partager, pain, beurre, cornichons 7€

Pâté - tranche de pâté à partager, pain, cornichons 7€

Planche de Fromage - Comté, fromage de chèvre, tomme de montagne, fourme d'ambert, pommes, confiture de cerise noire, beurre, pain
Petite 10€ / Grande 18€

Planche fraîcheur (en pleine saison) - selon disponibilité, voir ardoise

LA CARTE DES VINS

Vins blancs

Château de l'Épinay – Muscadet – 75 cl	14 €
Domaine de Nerleux – Saumur – 75 cl	19 €
Neuville – Côtes du Layon – 75 cl	24 €

Verre / Pichet

Chardonnay Blanc 12 cl	2,50 €
Chardonnay blanc 50 cl	9 €
Neuville – Côtes du Layon 12 cl	4,50 €

Vins Rosés

Clin d'oeil – Cabernet d'Anjou – 75 cl	15 €
Ferry Lacombe – Côtes de Provence – 75 cl	19 €

Verre / Pichet

Cinsault – Pays d'Oc – 12 cl	2,50 €
Cinsault – Pays d'Oc – 50 cl	9 €

Vins rouges

Domaine de Villemont – Haut Poitou – 75 cl	15 €
La Brétonnière – Côtes de Blaye – 75 cl	19 €
Domaine Vallettes – St Nicolas de Bourgueil – 75 cl	23 €

Verre / Pichet

Côtes du Rhône 12 cl	2,50 €
Côtes du Rhône 50 cl	9 €



LES ALCOOLS FORTS

Nos alcools et cocktails supérieurs à 18° sont réservés à la restauration (Licence 3)



Nos Apéritifs



Ricard 2 cl	2,50 €	Ti'Punch Bologne	4,50 €
Ricard 2 cl + sirop	2,70 €	Ballantine's 2 cl (baby)	2,00 €
Gin ou vodka ou rhum 4 cl	4,00 €	Ballantine's 4 cl	4,00 €
Gin ou vodka ou rhum + soda ou jus	4,50 €	Whisky coca	4,50 €
Rhum Bologne 4 cl	4,50 €	Bailey's 4 cl	4,00 €

Nos digestifs

Rhum vieux Diplomatico	6,00 €
Cognac	5,00 €
Pastille menthe 4 cl	4,00 €

Nos rhums arrangés maison 4 cl

4,50 €

- citron vert, gingembre, cassonade / ananas frais vanille /
Fruits de la passion frais / oranges fraîches et sirop d'orange maison / Litchi

Nos Cocktails

Le Planteur	6,00 €
Rhum Bologne, jus d'ananas, mangue et fruit de la passion	
La Sardine	6,00 €
Rhum Bologne, cassonade, citron vert, gingembre frais, limonade	
L'Épicé	6,00 €
Vodka, ginger beer, citron vert	

