

Apéro Club

by F&D

BOISSONS AVEC ALCOOL

Muscat	4.50€
Porto.....	4.50€
Banyuls	4.50€
Martini rouge ou blanc.....	4.50€
Ricard	4.50€
Pastis	4.50€
Mauresque (Pastis, orgeat).....	5.00€
Perroquet (Pastis, menthe)	5.00€
Whisky JB.....	6.50€
Rhum Diplomatico	9.00€
Whisky Coca	8.00€
Malibu orange/ananas	8.00€
Vodka orange/Redbull	8.00€
Baileys.....	8.00€
Rhum Coca	8.00€
Get 27 ou 31, eau gazeuse	8.00€
Limoncello, Manzana	6.00€

BIÈRES PRESSION

Cap d'Ona Blonde	33cl 4.20€	50cl 7.50€
Cap d'Ona Triple.....	33cl 4.50€	50cl 8.00€
Cap d'Ona IPA.....	33cl 4.50€	50cl 8.00€

VINS BLANCS

Côté floral.....	12cl 4.50€	75cl 22.50€
Domaine Lafage		
Domaine Les Boneres	12cl 4.50€	75cl 22.50€
Bio, Macabeu		
Domaine Cap de Fousté .	12cl 4.50€	75cl 22.50€

VINS ROSES

Miraflor	12cl 4.50€	75cl 22.50€
Domaine Lafage		
Domaine Les Boneres	12cl 4.50€	75cl 22.50€
Bio, Grenache noir, Syrah		

VINS ROUGES

Montner	12cl 4.50€	75cl 22.50€
Côte du Roussillon Village		
Domaine Les Boneres	12cl 4.50€	75cl 22.50€
Bio, Carignan, Syrah		
Rouge mer	12cl 4.50€	75cl 22.50€
Hospices de Canet		

SANGRIA

Rouge ou blanche.....	20cl 5.00€	1L 20.00€
-----------------------	------------	-----------

CAVA

Hola	12cl 5.00€	75cl 20.00€
Kir (mûre, cassis, violette)	12cl 5.50€	

CHAMPAGNE

Champagne.....	12cl 9.00€	75cl 45.00€
AOP Veuve Pelletier		
Coupe tagada		10.00€

COKTAILS

Americano	10.00€
Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse, citron vert pressé	
Spritz Apérol	10.00€
Apérol, Proseco, eau gazeuse, citron vert pressé, orange	
Hugo Spritz	10.00€
Liqueur de Sureau, Proseco, eau gazeuse, citron vert pressé	
Spritz Limoncello	10.00€
Limoncello, Proseco, eau gazeuse, citron vert pressé	
Gin Tonic	10.00€
Gin, Schweppes, lamelles de concombre, gingembre frais, fruits rouges	
Gin Tonic Bombay Sapphire	11.00€
Idem Gin Tonic	
Gin Fizz.....	10.00€
Gin, citron jaune pressé, eau gazeuse, sucre brun	
Piña Colada.....	11.00€
Rhum ambré, Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco, citron vert pressé	
Moscow Mule	10.00€
Vodka, Ginger Beer, citron vert pressé et moceaux	
Mojito	10.00€
Rhum, sucre brun, menthe, eau gazeuse, citron vert pressé et morceaux	
Margarita	11.00€
Téquila, Triple sec, citron vert pressé	
Expresso Martini	10.00€
Vodka, expresso, liqueur de café, sucre brun	
Madeleine	10.00€
Cointreau, Amaretto, jus d'ananas	
James Bond	10.00€
Vodka, Martini, olives, zeste de citron	
Maï Tai	12.00€
Rhum blanc, Rhum ambré, Triple sec, sucre brun, citron vert pressé	
Bloody Mary	12.00€
Vodka, jus de tomate, citron vert pressé, sauce Worcestershire, tabasco, sel de celeri	
Caïpirinha	12.00€
Cachaça, sucre brun, citron vert pressé et morceaux	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à boire avec modération. Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans. Photos non contractuelles. Taxes et services compris. Tarifs TTC

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate 25cl	2.00€
Perrier 33cl.....	3.50€
Expresso	2.00€
Café allongé.....	2.20€
Café crème.....	2.50€
Thé vert.....	2.50€
Thé vert au lait.....	2.50€
Jus de fruit	3.50€
Orange, ananas, pomme, tomate (bouteille)	
Orange ou citron pressé....	4.50€
Ice tea Maison	4.00€
Citronnade Maison....	4.00€

SODAS

Coca, Coca Zéro, Orangina..	3.50€
Oasis, Ice tea, Limonade	
Ginger beer	4.50€
Sirop à l'eau.....	3.50€
Hibiscus, pêche, citron, violette, menthe, orgeat, mojito, grenadine, fraise	
Diabolo.....	4.00€
Hibiscus, pêche, citron, violette, menthe, orgeat, mojito, grenadine, fraise	



TARTINES

avec pain de campagne, salade & sa vinaigrette Maison

La Classique	12.00€
Jambon blanc, Emmental, ail, moutarde	
La Méditerranéenne.....	13.00€
Jambon cru Duroc affiné 24 mois, tomates séchées, ail, Manchego aux 3 laits, huile d'olive	
La Gourmande.....	14.00€
Jambon blanc, béchamel, tomates séchées, ail, Manchego aux 3 laits, huile d'olive	
La Végé.....	12.00€
Ail, huile d'olive, Manchego aux 3 laits, cerneaux de noix, miel	

PLATS

Tarte tomates cerises.....	19.90€
Tomates cerises, jambon fumé de la forêt noire, Parmesan, Burrata à la truffe, Patatas Bravas	
Servie chaude ou froide	
Gaspacho tomate	16.00€
Avec sa julienne de légumes et ses toasts au St Félicien	
Gaspacho concombre menthe	16.00€
Avec Fêta, croûtons et haricots de mer	
Tomates au pesto	14.00€
Tomates anciennes, Pesto maison, Parmesan	
Soupe à l'oignon gratinée et ses toasts.....	13.00€
Tartiflette, salade vinaigrette.....	16.00€
Camembert AOP rôti, Patatas Bravas.....	19.00€
salade et vinaigrette	

Tous nos plats sont fait maison

SUGGESTIONS DU JOUR

Voir ardoise	19.90€
--------------------	--------

TAPAS

Tous nos tapas & planches sont servis avec du pain frais,
de l'huile d'olive et du sel au moulin

Tomates cerises au Parmesan frais rapé	7.00€
Pan con tomate	8.00€
Supplément anchois (Les anchois de Marie) +2€	
Supplément jambon (affiné 24 mois) + 2€	
Saucisson ibérique	8.00€
Chorizo ibérique.....	8.00€
Jambon cru Duroc 24 mois d'affinage.....	9.00€
Manchego affiné aux fleurs.....	8.00€
Manchego aux 3 laits	8.00€
Patatas Bravas	7.00€
Guacamole	8.00€
& ses chips triangle au fromage	
Fishballs panés de cabillaud (env 15u)	9.00€
sauce	

PLANCHES

Planche Manchego mixte	14.00€
Manchego aux fleurs, Manchego aux 3 laits	
Planche ibérique	19.00€
Jambon cru Duroc 24 mois d'affinage, Saucisson ibérique, Chorizo ibérique	
Planche Duo.....	29.00€
Jambon cru Duroc 24 mois d'affinage, Saucisson ibérique, Chorizo ibérique, Manchego aux fleurs, Manchego aux 3 laits	
Planche XXL	49.00€
Jambon cru 24 mois d'affinage, Saucisson ibérique, Chorizo ibérique, Manchego aux fleurs, Manchego aux 3 laits, Guacamole, cornichons, tomates cerises au Parmesan	



TOUTES NOS PLANCHES ET TAPAS
SONT LIVRABLES À DOMICILE
DANS UN RAYON DE 10KMS
AU DELÀ DE 10KMS SUPP 10€

06 21 60 48 81

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à boire avec modération. Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans.
Photos non contractuelles. Taxes et services compris. Tarifs TTC