

### Bruschetta froide sur tartine

Crème de Betterave aux noix, jambon de Parme	4.00 €
Poulet sauce curry piquante	4.00 €
Truite fumée crème citronnée Perle de Yuzu	5.00 €
Houmous Guacamole concombre fromage Halloumi	4.00 €
Courgettes sautées huile d'olive sur pain à l'ail	4.50 €

### Bruschetta chaude sur tartine

Crevettes à la crème de chorizo	5.00 €
Onglet oignons caramélisés	6.00 €
Crème de Legumes Maison olive anchois et basilic	4.00 €
Œuf brouillé et Jambon de Parme	4.00 €
Poireaux et œuf brouillé	4.00 €
Effiloché de canard confit sur fondue de poireaux	7.00 €

### Salades

Salade Quinoa Betterave	4.50 €
Salade Truite Fumée crème fouettée citronnée	6.00 €
Lentilles Beluga cebette feta	4.50 €
Salade chou carottes pois mangue mini mozza	5.00 €

### A Partager

Crevettes à la crème de chorizo	14.00 €
Champignons farcis crème de chorizo	10.00 €
Œufs mimosa	2.50 €
Camembert rôti 145 gr (20 mn d'attente)	8.00 €
Plateau de Charcuterie	10.00 €
Plateau de Fromages	9.00 €
Plateau Mixte	12.00 €

**Nos Plateaux sont élaborés avec soin et servis avec divers accompagnements et une portion de pain incluse**

### Vins

#### VINS ROUGES 75 cl

##### Gaillac Domaine SARRABELLE

In Sarra 2023	(verre 4 €)	15.00 €
In Sarra 2023 37.5cl		8.00 €
In Genium 2023 Syrah		18.00 €

##### In Divinum In Vinum 2017

Vin élevé en Amphore – 100% Braucol		49.00 €
-------------------------------------	--	---------

##### Anjou Famille Bonnin

Anjou 2024 100% Cabernet Franc		15.00 €
Anjou Villages « Les Granuces » 2018		21.00 €
100% Cabernet Sauvignon		

##### Domaine de Ribonnet Envolée 2021

50% Merlot 20% Cabernet Sauvignon		17.00 €
20% Cabernet Franc 10% Côt		

##### Comté Tolosan Bio Le Chant du Merlot

Cuvée Monocépage Merlot 2024		20.00 €
------------------------------	--	---------

##### Domaine des Pierres Bleues Morphê 2022

60% Syrah 40% Grenache 24 €		24.00 €
-----------------------------	--	---------

#### VINS BLANCS 75 cl

##### Gaillac Domaine SARRABELLE

In Sarra 2025 (sec)	(verre 4 €)	15.00 €
In Sarra 2024 (doux)	(verre 5 €)	16.00 €
In Solo 2024 (Muscat sec)		14.00 €

##### IGP Côtes de Gascogne Les 4 cépages

Blanc Sec		22.00 €
40% Sauvignon 35% Colombard 15% Ugni Blanc		
Et 10% Gros Manseng		

#### VINS ROSÉS 75 cl

##### Rosé de Loire Sec

Cabernet Franc-Groleau Famille Bonnin		15.00 €
---------------------------------------	--	---------

##### Domaine de Ribonnet Envolée 2024

50% Syrah 50% Cabernet Sauvignon		19.00 €
----------------------------------	--	---------

##### AOP Fronton Bio Initial Rosé 2024

60% Négrette 40% Cabernet Franc		17.00 €
---------------------------------	--	---------

##### Rose Quinard, AOC Bugey

Demi-sec pétillant		23.00 €
--------------------	--	---------

### Boissons avec alcool

Pastis	3.50 €	Bailey	5.50 €
Americano	6.5 €	Get 27	5.50 €
Martini Blanc, Rouge	5.00 €	Jager Bomb	8.00 €
		Shooter	3.50 €
Spritz Apérol	7.50 €		
Gin Tonic	7.50 €		
Mojito	8.00 €	<b>BIERES</b>	
Mojito Fraise, Passion	9.00 €	Caporal Pression :	
Jager' Mojito	8.00 €	Blonde 25 cl	3.50 €
		50 cl	6.00 €
Whisky Ballentine's	7.50 €	Casque D'Or 25 cl	4.00 €
Whisky Japonais	9.00 €	50 cl	7.50 €

### Boissons sans alcool

Eau gazeuse Ogeu 1 L	3.00 €
Eau plate Ogeu 1 L	3.00 €
Jus fruit ACE Rauch	3.00 €
Jus de fruit (Ananas, orange, pomme, tomate, Pêche)	3.00 €
Coca Cola 33cl	3.00 €
Coca Cola 33cl sans sucre	3.00 €
Schweppes Agrumes ou Indian Tonic	3.00 €
Virgin Mojito	6.00 €
Supplément sirop	0.50 €

### Boissons chaudes

Expresso - Café Allongé	1.70 €
Double expresso	2.50 €
Café crème	2.50 €
Thé - Infusion	2.50 €

### Desserts

Faisselle au coulis de fruits rouges ou sucre	4.00 €
Gâteau Basque	5.00 €
Tiramisu	6.00 €
Assiette de 3 Macarons	6.00 €
<b>La danse des Cannelés</b>	
Verrine légère Cannelés et fraises	6.00 €
Cannelés à la Chantilly	4.50 €
Banane flambée et ses Cannelés au sirop de Chartreuse Jaune	8.00 €
Profiteroles aux Cannelés	7.00 €

## POTES & TOASTS