

L'AXO.



Du mardi au samedi
A partir de 17H

VINS AU VERRE

	€
Coupe de Champagne du moment	9/50
Vin blanc moelleux	7/22
Vin blanc sec du moment	8/28
Vin rouge du moment	8/28

Sélections du moment

Champagnes :

- Bonnaire “ Les versant”	50
- Thienot “ Blanc de Blancs”	76
- Joseph Perrier, “ La côte à Bras” 2015	125

Blancs :

- Domaine Abbatucci, "Faustine"	46
- Domaine belargus “Anjou noir”	38

Rouges :

- Domaine Chanson, Beaune de Grèves 2018	97
- Domaine SEROL “Eclat de granite”	29

Retrouvez l'ensemble de nos références dans la carte disponible sur demande.

Bières Bouteilles

	€
33cl Tête de choux blanche 5°	6
33cl Tête de choux "Amoureuse" 6°	6
33cl Tête de choux Sour "Avanie" 4.5°	6
33cl Tête de choux NEIPA "Léa" 7°	6.5
33cl La Lorette Blanche 4.5°	5
33cl La Lorette Pale Ale 4,4°	5
33cl La Lorette Strong Ale 7.3°	5
33cl Ardwen cerise 5.5°	5
33cl Cidre ardennais 5.5°	6

Bières Pressions

	HH	25cl	50cl
Blonde Lager 4.5°	5	3.5	7
3 Loups IPA 5.6°	6	4.5	8
Blanche Épeautre 5°	5.5	4	7.5

Tapas

€

Planche mixte	20
Planche de charcuterie	16

Houmous de pois chiche	6
Samoussas chèvre-épinard	6.5
Saucisses citronnelle grillées	8

Camembert rôti au miel et noix	9
Croque truffé	8
Escargots de Bourgogne x12	14

Gâteau maison	6
---------------	---

Les mercredis:

Huîtres fines de clair N°3 x6	14
-------------------------------	----

*Côte de boeuf sur commande 65€/kg

COCKTAILS

	€
Gin Tonic	7
Moscow Mule	8
London Mule	8
Caïpirinha	8
Cuba Libre	8
Bloody Mary	8
Axo Mule	9
Chartreuse Mule	9
Génépi Yuzu	9
White Russian	9
Triple Passion	9
Long Island	12
Expresso Martini	12
Cocktail du moment	9

Soft

	€
Thé glacé maison	4
Pomme pétillant des Ardennes	5
Jus (pomme, orange, tomate)	4
Fine Cola / zéro 33cl	3,5
Perrier 33cl	3
Orreza 1L	6