



Prix indiqués en euros ttc

À BOIRE

VINS ROUGES

		15cl	75cl
🍷	Alsace - Domaine Gsell – Pinot Noir 2018		27
	Beaujolais - Brouilly - Domaine Dumas - 2016 (HVE)	6,10	28
🍷	Bordeaux - Côtes de Blaye - Château Roland La Garde - Tradition 2016		25
🍷	Bourgogne - Rully 1er Cru - Château de Monthelie - Les Préaux 2014 – Rouge	58	
	Languedoc - IGP Ctx de Peyriac - Château du Donjon - P'tit coup 2018 (HVE)	4,20	19
🍷	Languedoc - Pic Saint-Loup - Domaine Lascours - Nobilis 2018		29
🍷	Loire - Chinon - Domaine Wilfrid Rousse - Les Galuches 2018 – Rouge		28
	Rhône - Côtes du Rhône - Château la Genestiere – 2019	5,9	22
	Rhône - Crozes-Hermitage - Cave de Tain - Nobles Rives 2018 (HVE)	33	
	Sud-Ouest - Gaillac - Domaine d'Escausses - Cuvée des Drilles - 2016 (HVE)	23	

VINS BLANCS

		15cl	75cl
🍷	Alsace - Domaine Gsell – Gewurstraminer 2018 (Moelleux)		27
🍷	Bourgogne - Mâcon-Villages – Domaine Mathias – Roche Blanche 2018		29
	Bourgogne - Chablis - Domaine Millet – 2018	8,60	39
🍷	Languedoc - IGP Cevennes - Vignerons Tornac - Chardonnay 100% 2018	4,80	22
	Loire - Touraine - Domaine Rin du Bois - 100% Sauvignon 2019 (HVE)	5,10	23
	Sud-Ouest - Gaillac - Domaine d'Escausses - "L'Ombre Fraîche" 2018 (HVE)	22	

VINS ROSÉS

		15cl	75cl
	Languedoc - IGP Ctx de Peyriac - Château du Donjon - P'tit coup 2019 (HVE)	4,20	19

 Provence - IGP Alpilles – Domaine de la Vallongue – Les Calans 2019	5,30	24	
 Baux de Provence – Domaine de la Vallongue - Garrigues 2019			28

CHAMPAGNES

			12cl	75cl
 Prosecco - Fratelli Collavo - Settolo DOC Treviso	5,10	26		
Champagne Pascal Lejeune – Cuvée Brut (HVE)		59		
Champagne Veuve Clicquot - Carte Jaune			89	

BIÈRES (toutes nos bières sont artisanales)

PRESSION

La Rebelle blonde 25cl		3.60
La Rebelle blonde 50cl		7.20
La Paillette IPA 25cl	4.00	
La Paillette IPA 50cl	8.00	

BOUTEILLE

La Rebelle blanche 33cl		7.00
-------------------------	--	------

BOISSONS FRAICHES

Evian 50cl		4.00
Evian 100cl		5.50
San Pellegrino 50cl	4.00	
San Pellegrino 100cl		5.50
La Boissonnerie de Paris 25cl (orange bio, framboise bio, ananas)	4.60	
Les vergers milly 25cl (pur jus de pomme)		4.60
Grenadine, menthe, citron, fraise, violette	2.50	
Coca cola 33cl		4.00
Coca cola zero 33cl	4.00	
Badoit rouge 33cl	4.00	
Charitea black citron bio 33cl	4.60	
La french tonic bio 20cl		3.50
La french ginger beer bio 20cl		3.50
Limonade Angeline 25cl	3.50	
Supplément sirop	0.20	

APÉRITIFS

Ricard / Pastis 2cl	3.50	
Martini Rosso / Bianco 6cl	5.00	
Prosecco 12cl		5.10
Pineau Charente 8cl		5.20

DIGESTIFS

Get 27 6cl		6.00
Cognac Hennessy 4cl		9.50
Jagermeister 4cl	6.50	
Whisky Nikka 4cl	11.00	
Whisky Monkey Shoulder 4cl	9.00	
Whisky Hudson 4cl	12.00	
Bourbon Bulleit 4cl	9.00	
Gin Bombay Sapphire 4cl	7.00	
Gin Hendricks 4cl	10.50	
Vodka Zubrowka 4cl		6.50
Vodka Vodcap Ferret 4cl	8.00	
Rhum Sailor Jerry 4cl		7.00
Rhum Plantation original dark 4cl	8.50	
Rhum Havana club 4cl		6.50
Tequila Cuervo 4cl	7.00	

CIDRES

Cidre Pas pareil Bio 33cl	6.00
---------------------------	------

BOISSONS CHAUDES

Café	2.00
Café allongé	2.10
Thé bio	4.00
(vert, vert menthe, vert jasmin , vert earl grey noir breakfast, noir earl grey, noir fruits, infusion)	

À MANGER

UNIQUEMENT LE MIDI

LES DEMIS SANDWICHES

Jambon / Comté	3.00	
Bellota / Manchego		3.00
Rillettes thon		3.00
Poulet		3.00
Poivron / chèvre	3.00	
Rillettes canard		3.00
Boisson		2.00
Dessert		2.50
Formule Midi (2 demis + boisson + dessert)	9.50	

UNIQUEMENT LE SOIR

TAPAS

Trio tartinades maison		8.50
Burrata		8.50
Camembert rôti miel		8.50
Pâté apéro piment d'Espelette 130g	6.00	
Pâté campagne	6.00	
Fuet catalan 150g	7.50	
Demi Fuet catalan	4.00	
Carpaccio		10.00

PLANCHES À PARTAGER

Charcuteries	petite		6.00
	moyenne	12.00	
	grande		20.00
Fromages	petite		6.00
	moyenne	12.00	
	grande		20.00
Mixte	petite		6.00
	moyenne	12.00	
	grande		20.00
Assiette 100 % Ibérique			22.00

DESSERTS

Coulant chocolat bio	6.00
Dessert du jour	6.00
Tarte du jour	6.00