DÉJEUNER

Tous nos plats sont faits maison.

—

Toutes nos viandes proviennent d'élevages français

—

À partir de 18h, merci de vous référer à la carte des tapas.

FORMULES

HORS WEEK-ENDS ET JOURS FERIÉS

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
24,00

Entrée + Plat + Dessert
29,00

ENTRÉES

Gravelax de saumon maison 11,00
Fenouil croquant aux agrumes.

Maki de magret fumé 11,50
Courgette jaune en tempura, sauce ponzu maison.

Gaspacho de tomates du maraîcher 10,00
Chantilly de burrata et pesto vert.

PLATS

Côtelettes de canard +2€ en formule 20,00
Canard de la ferme de La Mangrière, purée de carotte et pomme de terre, sauce à l'orange et romarin.

Burrata Di Bufala 125gr 18,00
Tomates ancienne, vinaigrette fraise et basilic.

Filet de poisson du jour grillé 19,00
Légumes de saison safranés, sauce au fenouil.

Salade César "Chez Madie" 19,00
Poulet fermier pané, poitrine fumée grillée, copeaux de vieux parmesan, oeufs et croûtons.

Tartare de boeuf +2€ en formule 20,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine (180gr), frites et sauce tartare maison.

DESSERTS

Tiramisu Chocolat et fève de tonka 8,00

Tartelette abricot 8,00
Crème d'amande et fleur d'oranger.

Café gourmand +2€ en formule 9,00
Assortiment de 4 mignardises maison.

Thé gourmand +3€ en formule 10,00
Assortiment de 4 mignardises maison.

À PARTAGER

À partir de 2 personnes

Planche de charcuteries 10,50€/personne
Assortiment de charcuteries basques de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes.

Planche de fromages 8,50€/personne
Sélection de 5 fromages affinés par la maison "FRANCE FROMAGES" aux Halles de Tours.

Planche locale 8,00/personne
Faisselle de chèvre Verneuil, bûche de chèvre et Tome de Touraine, saucisson sec et rillettes de la maison Galland.

Planche Végé 7,50€/personne
Rillettes de carottes, assortiment de 3 tartinables maison et croûtons à l'huile d'olive.

Crottin de chèvre rôti 12,50
Caramel de morilles.

ENFANT

Tenders de poulet fermier 12,00
OU poisson du moment
Frites maison.

Une boule vanille, fraise ou chocolat
Sirop à l'eau au choix

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris | Une réduction de 50% vous sera offerte pour 5 adultes consommant avec nourrissons.

TAPAS

Tous nos plats sont faits maison.

—

Toutes nos viandes proviennent d'élevages français

—

Disponible à partir de 18h.

LES TAPAS SALÉES

Croq'Truffe (6 pièces) 11,00
Croque-Monsieur jambon torchon, mascarpone au parmigiano reggiano et truffe noire.

Crottin de chèvre rôti 12,50
Caramel de morilles.

Tartare de boeuf sur os à moelle grillé 20,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine.

Pinsa au jambon Ibérique (4 pièces) 14,00
Cream cheese, roquette et tomates cerise.

Ciabatta tourangeau 12,50
Rillettes de canard locale (Ferme de la Mangrière), chèvre et pomme de touraine, compotée d'oignon.

Feta en feuille de brick 18,00
Tomates du maraîcher, vinaigrette fraise et basilic.

Gravelax de saumon maison 13,00
Fenouil croquant aux agrumes.

Frites maison 11,00
Copeaux de parmesan et huile de truffe.

Filet de boeuf Rossini À PARTAGER 32,00
Boeuf Blonde d'Aquitaine (220gr), foie gras du Sud-Ouest poêlé.

LES TAPAS SUCRÉES

Tiramisu Chocolat et fève de tonka 8,00

Tartelette abricot 8,00
Crème d'amande et fleur d'oranger.

LES PLANCHES

À partir de 2 personnes

Planche de charcuteries 10,50€/personne
Assortiment de charcuteries basques de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes.

Planche de fromages 8,50€/personne
Sélection de 5 fromages affinés par la maison "FRANCE FROMAGES" aux Halles de Tours.

Planche locale 8,00/personne
Faisselle de chèvre Verneuil, bûche de chèvre et Tome de Touraine, saucisson sec et rillettes de la maison Galland.

Planche Végé 7,50€/personne
Rillettes de carottes, assortiment de 3 tartinables maison et croûtons à l'huile d'olive.

ALLERGÈNES

Poisson, Sésame, Mollusques, Lait, Arachide, Oeuf, Sulfites, Fruits à coques, Soja, Moutarde, Céleri, Crustacés, Gluten, Lupin

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LUNCH

All our dishes are homemade.

—

All our meats come from French farms.

—

From 6 PM, please refer to our tapas menu.

EXCLUDING WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS

Starter + Main
or
Main + Dessert
24,00

Starter + Main + Dessert
29,00

STARTERS

Homemade salmon gravlax 11,00
Crunchy fennel with citrus.

Smoked duck breast maki 11,50
Yellow zucchini tempura, homemade ponzu sauce.

Heirloom tomato gazpacho 10,00
Burrata whipped cream and green pesto.

MAINS

Duck chops +2€ en formule 20,00
Duck chops from La Mangrière, carrot and potato mashed with orange and rosemary sauce.

Feta in brick pastry 18,00
Heirloom tomatoes, strawberry-basil vinaigrette.

Grilled Fish Fillet 19,00
Saffron-seasoned seasonal vegetables, fennel sauce.

"Chez Madie" Caesar salad 19,00
Breaded free-range chicken, grilled smoked bacon, aged Parmesan shavings, eggs, and croutons.

Beef tartare +2€ in set menu 20,00
Blonde d'Aquitaine beef (180gr) tartar sauce, and homemade fries.

DESSERTS

Chocolate and tonka bean tiramisu 8,00

Apricot tartlet 8,00
Almond cream and orange blossom.

Gourmet coffee +2€ with set menu 9,00
Selection of 4 homemade mini treats.

Gourmet Tea +3€ with set menu 10,00
Selection of 4 homemade mini treats.

TO SHARE

From 2 people

Charcuterie platter 10,50€/personne
Assortiment de charcuteries basques de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes.

Cheese platter 8,50€/person
Selection of 5 matured cheeses from "France Fromages" at Les Halles de Tours.

Mixed local platter 8,00/person
Goat cheese faisselle from Verneuil, goat cheese log and Touraine Tomme, dry sausage and pork rillettes from Maison Galland.

Vegetarian platter 7,50€/person
Carrot rillettes, 3 homemade spreads, and olive oil croutons.

Roasted goat cheese 12,50
Morel mushroom caramel.

KIDS MENU

Free-range chicken tenders 12,00
OR fish of the day
Served with homemade fries.

One scoop of ice cream
Vanilla, strawberry or chocolate.

Flavored syrup with water – your choice

BACK TO MENU

Prix net TTC service compris. Liste des allergènes disponible sur simple demande auprès de votre serveur/ser. and modification.

TAPAS

All our dishes are homemade.

—

All our meats come from French farms.

—

Available from 6 PM.

SAVOURY TAPAS

Truffle'Croq (6 pieces) 11,00

Ham croque-monsieur with mascarpone, Parmigiano Reggiano and black truffle.

Roasted goat cheese 12,50

Morel mushroom caramel.

Traditional Blonde d'Aquitaine beef tartare 20,00

With grilled marrow bone.

Iberian ham pinsa (4 pieces) 14,00

Cream cheese, arugula and cherry tomatoes

Touraine Ciabatta 12,50

Local duck rillettes (Ferme de la Mangrière), goat cheese, Touraine apple and onion compote.

Burrata Di Bufala 125gr 18,00

Heirloom tomatoes, strawberry-basil vinaigrette.

Homemade salmon gravlax 13,00

Crunchy fennel with citrus.

Homemade fries 11,00

Parmesan shavings and truffle oil.

Filet de boeuf Rossini TO SHARE 32,00

Blonde d'Aquitaine beef (220gr), pan-seared foie gras (South-West France).

SWEET TAPAS

Chocolate and tonka bean tiramisu 8,00

Apricot tartlet 8,00

Almond cream and orange blossom.

PLATTERS

From 2 people

Charcuterie platter 10,50€/personne

Assortiment de charcuteries basques de la maison Pierre Orteiza : jambon Kinota 24 mois, chorizo et saucisson de porc noir des Aldudes.

Cheese platter 8,50€/person

Selection of 5 matured cheeses from “France Fromages” at Les Halles de Tours.

Local platter 8,00/person

Goat cheese faisselle from Verneuil, goat cheese log and Touraine Tomme, dry sausage and pork rillettes from Maison Galland.

Vegetarian platter 7,50€/person

Carrot rillettes, 3 homemade spreads, and olive oil croutons.

ALLERGENS

- Fish
- Sesame
- Molluscs
- Milk
- Arachides
- Egg
- Sulphites
- Nuts
- Soy
- Mustard
- Célery
- Crustaceans
- Gluten
- Lupin

BACK TO MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS

AU VERRE (12cl)

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Coteaux du Layon 6,50
Domaine du Petit Métris 2022 - Bio

AOC Quincy 6,50
Domaine Lecomte 2024

AOC Vouvray 7,00
Domaine Perrault Jadaud "Les Grives Soûles" 2022 - Bio

BOURGOGNE

AOC Chablis 7,50
La Chablisienne “Dame Nature” 2022 - Bio

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Côtes de Thongue 6,00
La Grange "Les Trois Géants" 2024 - Bio

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Chinon 6,50
Domaine de Pallus, Bertrand Sourdais 2022

AOC Sancerre 7,00
Domaine Jérôme Godon “Élégance” 2023

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOC Languedoc 7,00
Domaine Mas Combarèla "Des Si et des Mi" 2022

VALLÉE DU RHÔNE

IGP Collines Rhodanienne 6,50
Yves Cuilleron "Syrah - Les vignes d'à côté" 2023

VIN ROSÉ

IGP Côtes de Thongue 6,00
La Grange "Les Trois Géants" 2024 - Bio

BULLES

AOC Vouvray 6,50
Domaine des Aubuisières

À LA DEMI-QUILLE (37,5cl)

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Quincy - Blanc 18,50
Domaine Lecomte 2023

AOC Châteaumeillant - Rouge 18,50
Domaine Lecomte 2023

AOC Côtes de Provence 18,50
Di Vallombrosa "Les Terrasses" 2023

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS (75cl)

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Vin de France 32.00
Domaine Perrault Jadaud "Bestiaire" 2023 - Bio

Vin de France 34.00
Domaine de la Presle "Chardonnay" 2022

Vin de France 36.00
Domaine le Clos des Treilles "Attention Chenin Méchant", Sévre et Maine Rouà 2023 - Vin Nature

AOC Muscadet Sèvre et Maine 34.00
Clos de la Février "Orthogneiss" 2022 - Bio

AOC Anjou 62.00
Nicolas Reau "Victoire" 2021 - Bio

AOC Saumur 39.00
Domaine de Sanzay "Les Coinçons" 2023 - Bio

AOC Saumur 45.00
Domaine Guiberteau "Saumur" 2023

AOC Chinon 36.00
Domaine de la Marinière "Blanc bec" 2023 - Bio

AOC Chinon 61.00
Domaine de Pallus "Le Coq de Pallus" 2023

AOC Vouvray 33.00
Domaine des Aubuisières "Cuvée de Silex" 2023

AOC Vouvray 36.00
Domaine Perrault Jadaud "Les Fauves" 2022 - Bio - Demi-sec

AOC Vouvray 38.00
Domaine Perrault Jadaud "Les Grives Soûles" 2022 - Bio

AOC Vouvray 44.00
Vincent Carême "Le Peu Morier" 2023 - Bio

AOC Montlouis-sur-Loire 38.00
Franck Breton "Les Caillasses" 2023

Vin de France 44.00
Domaine Jousset "Premier Rendez-vous" 2022

Vin de France 58.00
Domaine Jousset "Version Longue" 2020

AOC Touraine 39.00
Henry Marionnet "Vinifera" 2022 - Bio - Vignes Françaises non greffées

AOC Quincy 33.00
Domaine Lecomte 2024

AOC Quincy MAGNUM (150cl) 66.00
Domaine Lecomte 2023

AOC Menetou-Salon 38.00
Domaine La Tour Saint-Martin Bertrand Minchin 2023 - Bio

AOC Sancerre 35.00
Domaine Jérôme Godon "Élégance" 2023

AOC Sancerre 63.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2022

AOC Sancerre MAGNUM (150cl) 125.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2020

AOC Pouilly Fumé 46.00
Domaine de Ladoucette 2023

AOC Pouilly Fumé 97.00
Domaine de Ladoucette "Baron de L" 2019

AOC Coteaux du Layon 34.00
Domaine du Petit Métris 2023 - Bio

BOURGOGNE

AOC Chablis 44.00
La Chablisienne "Dame Nature" 2022 - Bio

AOC Chablis 58.00
Maison Régnard "Grand Régnard" 2023

AOC Viré-Clessé 41.00
Domaine de la Verpaille "Harmonie" 2021 - Bio

AOC Pouilly-Fuissé 63.00
Maison Régnard "Le Pavillon" 2023

Côtes de Beaune 64.00
Domaine Chantal Lescure, "La Grande Châtelaine" 2022

AOC Mâcon Cruzille 78.00
Julien Guillot "Aragonite" 2022 - Bio

AOP Chassagne Montrachet 112.00
Au pied du Mont Chauve "En Pimont" 2019

AOP Meursault 117.00
Domaine Armand Heitz, "Cruyaches" 2020

ALSACE

AOC Alsace 43.00
Domaine Weinbach "Les Vignes du Prêcheur" 2023

AOC Alsace 54.00
Domaine Weinbach "Théo" Riesling 2023

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Crozes-Hermitage 41.00
Domaine Yves Cuilleron, "Les Rousses" 2023

AOC Condrieu 64.00
Domaine Yves Cuilleron, "Petite Côte" 2023

SAVOIE

Vin de Savoie 52.00
Domaine de Chevillard, Roussettes de Savoie, "Altese" 2018 - Bio

PROVENCE

IGP Méditerranée 32.00
Viognier 2024

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Languedoc 39.00
Domaine Terre de Tramontane "Arrivant blanc" 2023 - Bio

IGP Côtes de Thongue 31.00
La Grange "Les Trois Géants" 2024 - Bio

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Vin de France 32.00
Maison Rousseau "Tera Evéna" 2023 - Bio

AOC Saumur-Champigny 32.00
Domaine des Sanzay "Domaine" 2023 - Bio

AOC Saumur-Champigny 42.00
Domaine des Sanzay "Les Dares" 2022 - Bio

AOC Saumur-Champigny 340.00
Clos Rougeard "Le Clos" 2018

AOC Saumur 47.00
Domaine Guiberteau "Saumur" 2022

AOC Saint Nicolas de Bourgueil 34.00
Domaine Frédéric Mabileau "Les Rouillères" 2023

AOC Saint Nicolas de Bourgueil 33.00
Bertrand et Vincent Marcheseau "Idem" 2023- Bio

AOC Bourgueil 37.00
Château de Minière 2019 - Bio

AOC Bourgueil 38.00
Simon Rémy "Nez-ssance" 2021

AOC Bourgueil 59.00
Domaine de la butte, Jacky Blot, "Mi-pente" 2021

AOC Chinon 33.00
Domaine Grosbois "Cuisine de ma mère" 2023

AOC Chinon 36.00
Domaine de Pallus, Bertrand Sourdais 2022

AOC Chinon 46.00
Domaine de Pallus "Les pensées de Pallus" 2019

AOC Chinon MAGNUM (150cl) 72.00
Domaine de Pallus "Messanges rouge" 2018

AOC Chinon 62.00
Domaine de Pallus "Le Clos de Pallus" 2019

AOC Chinon 112.00
Domaine de Pallus "La Croix Boissée" 2019

AOC Chinon 149.00
Domaine de Pallus "La Rougerie" 2019

AOC Touraine 32.00
Henry Marionnet "Gamay" 2023 - Bio

AOC Sancerre 35.00
Domaine Jérôme Godon "Élégance" 2023

AOC Sancerre 59.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2022

AOC Sancerre MAGNUM (150cl) 117.00
Domaine Comte Lafond "Grande cuvée" 2022

AOC Châteauneillant 33.00
Domaine Lecomte 2023

AOC Châteauneillant MAGNUM (150cl) 68.00
Domaine Lecomte 2021

AOC Menetou-Salon 42.00
Domaines Minchin "Pommerais" 2023 - Bio

ALSACE

AOC Alsace 72.00
Domaine Weinbach "Clos des Capucins" Pinot Noir 2023 - Bio

BOURGOGNE

AOC Hautes-Côtes Beaune 44.00
Bernard et Florian Regnaudot 2022

AOC Pommard 89.00
Domaine Chantal Lescure "Les Vignots" 2020

AOP Chassagne-Montrachet 91.00
Famille Picard "Au pied du Mont Chauve" 2018

AOC Nuits Saint Georges 114.00
Domaine Chantal Lescure 2020

AOC Vosne Romanée 1er cru 196.00
Domaine Chantal Lescure "Les Suchots" 2020

BEAUJOLAIS

Vin de France 30.00
Les Souriants "Allégresse" 2022

AOC Beaujolais 33.00
Domaine des Terres Dorées, Jean-Paul Brun "L'Ancien" 2022

AOC Morgon 39.00
Laurent Gauthier "Côte du Py" 2022

AOC Juliénas 43.00
Hugo Foizel & Angela Quiblier "Obora" 2023 - Bio

AOC Saint-Amour 44.00
Domaine Burrier "Côte de Besset" 2023 - Bio

AOC Brouilly 44.00
Jean Claude Lapalu "Côtes de Brouilly" 2021

COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT

Punch Chez Madie 8,00
Rhum blanc, rhum ambré, jus d'orange, jus de goyave, jus de passion, jus d'ananas Caraïbos, vanille et sirop de grenadine Monin.

NOS MULES

Fresh Passion 10,00
Rhum Bacardi blanc, citron vert pressé, purée de passion Ponthier, menthe, ginger beer.

Red Polish 10,00
Vodka Grey Goose, purée de fraise Ponthier, citron vert pressé, ginger beer.

Green 10,00
Gin Bombay Sapphire, sirop de thym maison, basilic frais, jus de citron vert pressé, ginger beer, Angostura bitter.

Rose-Marie 10,00
Vodka Grey Goose, purée de mûre Ponthier, jus de citron vert pressé, sirop de romarin maison, ginger beer.

Belvédère mule 10,00
Vodka Belvédère poire/gingembre, citron vert frais et ginger beer, angostura bitter.

Electiff 10,00
Rhum Bacardi blanc, jus de pomme Caraïbos, sirop de romarin maison, jus de citron vert.

Honeymoon 10,00
Rhum Bacardi Blanc, sirop de thym maison, purée de passion Pontier, miel, jus de citron vert, jus de pomme Caraïbos.

Tropical Whisper 10,00
Vodka Grey Goose, liqueur de bananei, sirop de falernum, blanc d'oeuf, jus de citron vert.

Hyde Park 10,00
Gin Bombay Sapphire, sirop de romarin maison, purée de fraise Ponthier, jus de cranberry Caraïbos, jus de citron vert pressé.

Purple Rain 10,00
Vodka Grey Goose, Cointreau, liqueur Saint Germain, jus de citron pressé, sirop de violette, eau pétillante.

Roso Thym 10,00
Vodka Grey Goose, liqueur de Chambord, triple sec Combier, sirop de thym maison, jus de cranberry Caraïbos.

Paloma 10,00
Téquila Volcan, tonic, pamplemousse frais, sirop de pamplemousse Monin.

L'Orchidée 10,00
Téquila Volcan, sirop de noisette, jus de citron pressé, bénédictine jus de pomme.

SPRITZ

Saint Germain Spritz 8,50
Liqueur Saint Germain (infusion de fleurs de Sureau), Prosecco et eau gazeuse.

Apérol Spritz 8,00
Apérol, Prosecco et eau gazeuse.

Bonbon Spritz 8,00
Vermouth rosé français, Prosecco et eau gazeuse.

Limoncello Spritz 8,00
Limoncello, Prosecco et eau gazeuse.

Italicus Spritz 8,50
Liqueur Italicus, Prosecco et eau gazeuse.

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito, Caïpirinha, Old Fashioned, Gin Tonic, Ti-Punch, Cuba Libre, Margarita, Negroni…

Nos barmans réalisent tous les cocktails classiques sur demande.

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 7,00
Citron vert, cassonade, menthe, fraîche jus de pomme Caraïbos, eau pétillante.

Yu No Tonic 7,00
Gin sans alccol Yu No infusé au Yuzu, tonic.

L'afterdrunk 7,00
Sirop d'orgeat Monin, purée de fraise Ponthier, jus de citron vert frais, jus de cranberry Caraïbos.

Fresh Fizz 7,00
Jus d'orange Caraïbos, sirop d'orgeat Monin, jus de citron vert frais, sirop de concombre Monin.

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café (Illy)	2,00
Café allongé	2,20
Double café	3,50
Noisette	2,50
Décaféiné	2,50
Café crème	3,50
Cappucino	4,00
Chocolat chaud	3,50
Café viennois	4,50
Chocolat viennois	4,50

Thés Dammann Frères 4,00
Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Minty Tea, 4 fruits rouges, Thé vert jasmin, Jardin bleu, Coquelicot gourmand, Pomme d'amour.

Infusions 4,00
Verveine, Camomille, Rooïbos citrus.

BIÈRES BOUTEILLES

Corona Extra 4,5° (33cl) 6,50
Blonde Lager mexicaine.

Desperados 5,9° (33cl) 6,50
Blonde française aromatisée à la Tequila.

Lindemans Pêcheresse 2,5° (25cl) 6,00
Bière belge aux saveurs de pêche.

Guiness foreign extra Stout 7,5° (33cl) 7,00
Stout irlandaise.

Brewdog Punk AF 0,5° (33cl) 7,00
Bière sans alcool.

Sassy 5° (33cl) 6,50
Cidre brut Normand - Bio

Sassy 0° (27,5cl) SANS ALCOOL 6,50
Cidre sans alcool Normand - Bio

EAUX FERMENTÉES AUX AROMES NATURELS

Yoleau Citron 4,5° (33cl) 7,00
Citrons & infusion de menthe fraîche
Fines bulles fruitées sans gluten

Yoleau Framboise 4,5° (33cl) 7,00
Framboise, baies de timut et genévrier.
Fines bulles fruitées sans gluten

SOFTS

Jus de la Maison Meneau 25cl Bio 5,50
Orange, pêche, abricot, pomme, fraise/framboise, ananas, tomate.

Thés glacés maté Jomo 35cl Bio 4,50
Pêche/hibiscus - Thé blanc glacé
Menthe/citron - Thé vert glacé

Coca-Cola 33cl	4,00
Coca-Cola Zéro 33cl	4,00
Coca-Cola Cherry 33cl	4,00
Sprite 25cl	4,00
Orangina 25cl	4,00
Limonade Phenix 25cl	3,50
Fuzetea 25cl	4,00
Schweppes Agrum 25cl	4,00
Schweppes Tonic 25cl	4,00
Red Bull 25cl	5,50
Evian 33cl	3,50
Evian 50cl	4,00
Evian 1L	5,50
Badoit Rouge 33cl	3,50
Badoit 50cl	4,00
Badoit 1L	5,50
Chateldon 75cl	6,50
Sirop à l'eau (Evian, sirop Monin)	4,00
Diabolo (sirop Monin et limonade FR)	4,00

APÉRITIFS

Ricard / Pastis 51 / Berger Blanc 2cl	3,50
Pastis Henri Bardouin 2cl	4,00
Martini blanc ou rouge 6cl	5,50
Kir plat (Quincy) 12cl	6,50
Kir pétillant (Prosecco) 12cl	7,00
Pineau des Charentes Bourgouin 7cl	7,00
Americano	7,00
Porto Taylor's 2019 8cl	7,00

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
Gallia Coq d'Habitude 4,2° Blonde lager française.	4,00	7,50
Kapsyl La French 4,5° Blonde locale (Chambray-les-Tours)	4,20	8,00
Kapsyl 8° IPA Double locale (Chambray-les-Tours)	4,50	8,50
Mort Subite blanche 4,2° Blanche lambic belge.	4,20	8,00
Kasteel Rouge 8° Rouge belge.	4,20	8,00
Gallia West IPA 6° Indian Pale Ale française.	4,20	8,00
N'ice Chouffe 10° Brune Dark Ale belge.	4,50	8,50
Gallia/sirop	4,20	8,00

RETOUR AU MENU

Prix net TTC service compris. Lobus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.