BAR A VIN&BIERE

RESTAURANT PLANCHES APERO/REPAS

L'AFTER 18

CARTE RESTAURATION

UN CONCEPT UNIQUE: COCHEZ ET COMPOSEZ VOUS MÊME VOS PLANCHES

Pour la charcuterie et le fromage nous conseillons entre 3 et 5 choix par personne selon votre appétit

NOS CHARCUTERIES

		PRIX			PRIX
JAMBON SERRANO	Ce Jambon espagnol haut de gamme est un incontournable.	5.5	SAUCISSON SEC	Le nature d'ardèche , dans la tradition du savoir faire à la française.	5
FUET	Spécialité Catalane fine et allongée au goût prononcé.	4	ROSETTE	Originaire de lyon la rosette est composée de viande et de gras de porc finement haché	4
SAUCISSON DE TORO	Le saucisson de taureau d'ardèche est peu gras et très goûteux.	5.5	SAUCISSON ESPELETTE	le piment imprègnent ce saucisson d'ardèche lui donnant une note parfumée et piquante.	5
COPPA	Délicieuse salaison corse coupée en fines tranches.	5.5	LOMO	Charcuterie Espagnole réalisée avec un filet mignon de porc mariné dans des épices puis séché.	4.5
CHORIZO	Emblématique saucisson espagnol assaisonné et pimenté qui doit sa couleur au Paprika.	4	PANCETTA	Spécialité Italienne élaborée à base de poitrine de porc épicée, salée et séchée	4
LONZO	Charcuterie unique corse qui se prépare avec un filet de porc aromatisé.	5.5	PATA NEGRA	Jambon Ibérique de cochon noir nourrit aux céréales et aux glands.	11

NOS FROMAGES

		PRIX			PRIX
TÊTE DE MOINE	Fromage au lait cru du Jura servi sous forme de rosettes créés avec la "Girolle"	5.5	CANTAL ENTRE DEUX	Fromage d'Auvergne affiné plusieurs mois, à la pate friable et au gout prononcé.	4
BEAUFORT	Fromage de haute montagne en Savoie, le Beaufort est réputé pour son goût inimitable	5.5	MIMOLETTE VIEILLE	Spécialité du Nord à pate orange et craquante, ce fromage était le préféré du Général de Gaulle	5
SAINTE NECTAIRE	Fromage célèbre de Haute Savoie à la croute jaune-orangé et au gout de noisette	4	BRIE DE MEAUX	Délicieux fromage à pate molle originaire l'est du bassin parisien	5
TOMETTE CORSE	Fromage de Brebis typique corse ayant un gout de noisette à un gout pimenté	4	1/2 PELARDON	Fromage au lait de chèvre et au gout prononcé de la région du Languedoc.	4
REBLOCHON	Fromage de Savoie à la pate onctueuse qui avait les faveurs de Louis XIV	4.5	MORBIER	Ce fromage Jurassien au lait de vache est recouvert d'une fine couche de cendre entre deux traites.	4
COMTÉ	Fromage de Franche-Comté, Il se caractérise par ses arômes francs et fruités	4	MANCHEGO	Fromage Espagnol de Brebis de la race Manchega. Légèrement piquant, il se mange en fines tranches	5

NOS ACCOMPAGNEMENTS

OLIVADE VERTE - OLIVADE NOIRE - DELICE D'AUBERGINES - CONFITURE DE FIGUES- ANCHOÏADE - HUILE D'OLIVE - BEURRE BARATTE - NOIX - TOMATES CERISE - RADIS - ENDIVES - CAROTTES- CHAMPIGNONS - CHOU FLEUR - CORNICHONS - FRUITS FRAIS	3
--	---

NOS PLANCHES DES INDECIS

<u>LA PLANCHE DU PATRON</u> : 4 PRODUITS + 1 ACCOMPAGNEMENT SELECTIONNES PAR LE PATRON	18
<u>LA PLANCHE AFTER</u> : JAMBON SERRANO, LOMO, SAUCISSON SEC, TÊTE DE MOINE, CANTAL ENTRE-DEUX, MORBIER, TOMATES CERISE, CORNICHONS	25
<u>LA PLANCHE DU POMPIER</u> : PANCETTA, SAUCISSON ESPELETTE, LONZO, CHORIZO, COMTÉ, BRIE DE MEAUX, REBLOCHON, MIMOLETTE VIEILLE, OLIVADE VERTE OU NOIRE, CORNICHONS	35
<u>LA PLANCHE DES AMIS</u> : JAMBON SERRANO, FUET, SAUCISSON DE TORO, COPPA, ROSETTE, TOMETTE CORSE, 1/2 PELARDON, BEAUFORT, SAINT NECTAIRE, MANCHEGO, ANCHOIADE OU DELICE D'AUBERGINE, NOIX, CORNICHONS	45
<u>LA PLANCHE VEGGIE</u> : BEAUFORT, REBLOCHON, BRIE DE MEAUX, CAROTTES, ENDIVES, CHOUX FLEURS, DELICE D'AUBERGINES, OLIVADE NOIRE ET VERTE	25
<u>LA PLANCHE VEGAN</u> : CAROTTES, CHAMPIGNONS, CHOUX FLEURS, TOMATES CERISE, ENDIVES, RADIS, DÉLICE D'AUBERGINE, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL	25

NOS PLANCHES SPÉCIALES (PRIX PAR PERSONNE)

<u>LA PLANCHE RACLETTE (EN HIVER)</u> : POMMES DE TERRE, MORBIER, JAMBON SERRANO, ROSETTE, PANCETTA, TOMATES CERISE, CORNICHONS	25
<u>LA PLANCHE DESSERT</u> : ASSORTIMENT DE 3 FRUITS FRAIS	9

NOS PETITES PLANCHES CHAUDES

CAMENBERT ROTI	10
BRUSCHETTA DU CATALAN (POUR 1 PERSONNE): TOMATE-AIL-JAMBON SERRANO - MANCHEGO	8
BRUSCHETTA DU CORSE (POUR 1 PERSONNE): TOMATE-LONZO-TOME DE BREBIS	8

BAR A VIN&BIERE

RESTAURANT PLANCHES APERO/REPAS

L'AFTER 18

CARTE DES BOISSONS

BLANC

75CL VERRE

POURQUOI FAIRE SANS BLANC-VDF- VALLÉE DE LA LOIRE BIO	36	
LES GRANDS CALCAIRES-AOP- CÔTES DU RHÔNE	32	
DOMAINE CAMAÏSSETTE- AOP-COTEAUX D'AIX BIO	23	4.5
PREJUGÉS- VDF- LANGUEDOC	25	
CHATEAU GRAND BOISE -AOP- COTES DE PROVENCE	35	
LE XVIII - IGP COTES DE GASCOGNE	26	5

ROSÉ

75CL VERRE

CHATEAU GRAND BOISE-AOP-COTES DE PROVENCE	28	
DOMAINE CAMAÏSSETTE- AOP-COTEAUX D'AIX BIO	23	4.5

BIERES PRESSION

DEMI PINTE

AFFLIGEM BLONDE	4	7.5
CAP D'ONA BIO BLONDE (ELUE MEILLEURE AU MONDE)	4.5	8.5
HAPKIN BLONDE (8.5 °)	4.25	8

COCKTAILS

AVEC REPAS SEULEMENT

SPRITZ - MOJITO- SEX ON THE BEACH- CUBA LIBRE- VIRGIN MOJITO	10
--	----

DIGESTIFS 4 CL

AVEC REPAS SEULEMENT

WHISKY JACK DANIEL'S - RHUM DIPLOMATICO	8
VODKA - GET 27- CAPTAIN MORGAN	6

ROUGE

75CL VERRE

MELTING POTES- VDF- VALLÉE DE LA LOIRE BIO	34	
RESERVE DE GEORGES - AOP- LANGUEDOC	27	
DOMAINE CAMAÏSSETTE- AOP-COTEAUX D'AIX BIO	23	4.5
VIEILLES VIGNES-AOP- CÔTES DU RHÔNE	29	
LE LOUP DANS LA BERGERIE-IGP-PIC SAINT LOUP	28	5.5

LE VIN DU MOIS

DEMANDER LA SELECTION

CHAMPAGNE

75CL

CHAMPAGNE AOC- NICOLAS FEUILLATTE RESERVE EXCLUSIVE	95
---	----

BIERES BOUTEILLE 33 CL

PIETRA - DESPERADOS- MORT SUBITE KRIEK- CORONA	6.5
--	-----

BIERES D'EXCEPTION CAP D'ONA 33 CL

BLANCHE BIO- BLONDE IPA BIO- BLONDE TRIPLE BIO-AMBRÉE TRIPLE BIO- BRUNE BIO	7
---	---

SOFTS

COCA COLA - LIPTON ICE TEA - ORANGINA - OASIS - PERRIER - PAGO ACE - PAGO ORANGE - PAGO TOMATE- SCHWEPPES TONIC SCHWEPPES AGRUMES	3.5
---	-----

SUPPLÉMENT SIROP 0.5

CAFÉ	2
------	---