



BAR DE LA TABLE RONDE



FOOD-DRINK-PIZZA-BEER

SOFTS

Sirop à l'eau	2.20
<i>Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, kiwi, cerise, violette, orgeat</i>	
Jus de fruits 25cl	3.50
<i>Abricot, ananas, pomme, orange, fraise, tomate, ACE</i>	
Limonade 25cl	3.00
Diabolo 25cl	3.00
Coca Cola, Coca zéro, Coca cola cherry 33cl	3.50
Orangina 25cl	3.50
Fuze Tea Pêche 25 cl ou Ice tea	3.00
25cl Vittel	2.50
Evian 50 cl	3.50
Evian 100 cl	4.50
Badoit 100cl	4.50
San Pellegrino 50cl	4.00
Perrier 33cl	3.50
Red Bull Energy Drink 25cl	4.00

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto, Décaféiné	1.40
Café, Espresso double	2.60
Café Noisette	1.60
Café Grand Crème	2.80
Capuccino	3.00
Café Viennois	3.50
Infusion	3.00
Thé (Vert, Noir, Breakfast, Aux fruit.)	3.00
Chocolat Chaud	3.00
Chocolat Viennois	3.50



BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Licorne Blonde 4,8°	3.20	6.00
<i>Bière blonde pur malt au goût intense et subtil</i>		
Blanche de Bruxelles 4,5°	3.80	7.00
<i>Bière blanche et fruitée, saveurs d'agrumes, de coriandre, de levure et houblon</i>		
Licorne Slash Mango 8°	3.80	7.00
DIKKEK 6,7°	3.80	7.00
<i>Bière IPA Bière blonde de caractère aromatisée à la mangue, fruitée et acidulée</i>		



BIÈRES BOUTELLES

	6.00
Cherry CHOUFFE 8° - DUCHESSE ANNE Triple 7,5° - LICORNE Black 6° - KWAAK 8,4° - CHARAS Pale Ale 5,2° - ORVAL Bière belge 6,2° - PIETRA 6° - PROPER JOB IPA 5,5° - TRIPLE KARMELET 8,4°	
	5.00
LINDEMANS KRIEK 3,5° - LINDEMANS PECHERESSE 2,5° - PORETTI Luppoli 4,5° - Corona 4,6° Oubaniato - Desperados - SUPER BOCK 5°2	
Bières spéciales	6.00
KARLSBERG 6 Pils sans alcool - Altiplano 4,5% sans gluten	



VINS

Rouge	12,5 cl	25 cl	46 cl	75 cl
Syrah « Première note »	3.50	6.00	11.00	18.00
<i>IGP Collines rhodaniennes Cave de TAIN</i>				
Côtes du Rhône AOP bio Rhonea	4.00	7.00	13.00	22.00
<i>Artisans vignerons Grenage, syrah, mourvèdre</i>				
Remeage - les vins de Vienne	5.00			23.00
<i>Quilleron, Villard, Gaillard, Marselan, Merlot, Artaban, Vidoc, Syrah</i>				
CHANTI AOC Italien Cal Fornara				20.00
Blanc	12,5 cl	25 cl	46 cl	75 cl
Chardonnay - Pays d'OC IGP	3.50	6.00	11.00	18.00
<i>Cave des neuf clés, sec</i>				
UBY N°4 - IGP Côtes de Gascogne	4.00	7.50	13.00	22.00
<i>Gros et petit Manseng, moelleux</i>				
VOGNER - IGP du Gard	4.00	7.50	13.00	22.00
<i>Les îles blanches demi sec fruité</i>				
Rosé	12,5 cl	25 cl	46 cl	75 cl
BELLE EMUE - IGP GARD Rosé	4.00	7.50	13.00	22.00
<i>Cellier des chartreux, frais et fruité</i>				
Brise marine - IGP Pays méditerranée	3.50	6.50	12.00	20.00
<i>Estandon Sec et fruité</i>				
Prosecco	3.50	6.00	11.00	18.00

PLANCHES à partager (ou pas)

CHARCUTERIE	13.00
<i>Jambon italien, chorizo jambon blanc, saucisson, cornichons et petits beurres...</i>	
FROMAGE	14.00
<i>Comté, St Marcellin, brie, mozzarella, bleu...</i>	
MXTE	13.00
<i>Jambon italien, chorizo jambon blanc, saucisson, comté, St Marcellin, brie</i>	

SPIRITUEUX

VODKA

Sobieski 4 cl – Absolut Blue 4 cl 7.00

WHISKY

Laphroaig 10 A 40° Tourbé 4 cl 9.00

Nikka Barrel 54.4° 4 cl 9.00

Clan Campbell – Jack Daniel's n°7 40° 4 cl 7.00

Four Roses Bourbon 40° cl 7.00

RHUM

RUM Flor De Cana Centana 12A 4 cl 9.00

RON Diplomatico Resv. Eclu 40° 4 cl 9.00

RUM Bumbn Spiced 4 cl 4cl 9.00

Captain Morgan 4 cl 6.00

Rhum Ambré St JAMES 45 cl 4cl 6.00

GIN

Gibson's 37.5° 4 cl 7.00

Sapphire BOMBAY 40+ 4 cl 8.00

Tanqueray 43.1° 4cl 8.00

EAU DE VIE

Framboise 40° 4 cl – Poire 40° 4 cl 7.00

Cachaça Aguacana 37.5° 4 cl 6.50

Grappa Podere Beccaccia 38° 4 cl 6.00

Tequila Los Tetillas 35° 4 cl 6.00

Cognac VS ABK 41+ 4 cl 7.00

Chartreuse Jaune 43° 4cl 7.00

Chartreuse Verte 55° 4cl 7.00

Genépi Pères Chartreux 40° 4 cl 7.00

Verveine Velay Verte 55° 4 cl 7.00

GET 27 17° 9 8 cl – GET 31 24° 8 cl 6.00

Limoncello 24° 5 4 cl 5.00

Jägermeister Liqueur Plante 35° 4 cl 6.00

Bayley's 17° 4 cl 6.00

COCKTAIL

Piña Colada Rhum blanc 40° – Ananas – Coca 7.50

Daiquiri Rhum blanc 40° – Jus de citron vert – Sucre de canne 7.50

Planter'punch 7.50

Rhum blanc 40° Ananas – Orange – Jus de citron vert – Angostura – Rhum ambré

Mojito Rhum ambré – Perrier – Menthe fraîche – Citron vert. 8.50

Cuba libre Rhum blanc – Coca cola – citron vert. 7.50

Rhum coca Rhum blanc ou ambré – Coca cola . 6.00

Margarita Téquila – Grand Marnier – Citron vert. 7.50

Vodka orange ou coca 6.00

Whisky coca 6.00

Pink Lady Vodka – Ginger beer – Citron vert. 7.50

Gin Fizz Gin – Citron jaune – Tonic ou Perrier 7.50

Caipirinha Cachaça – Citron vert – cassonade 7.50

Spritz Apérol – Prosecco – orange 7.50

Jägerbomb Jägermeister – Red bull 7.50

COCKTAIL sans alcool

Florida Orange – Ananas – Citron jaune – Grenadine 6.50

Coucher de soleil 6.50

Orange – Ananas – Citron vert – Crème coco – Grenadine

RESTAURATION

SALADES

Italienne 12.00

Bouquet de salade, jambon cru, tomates ou tomates séchées, mozzarella et vinaigrette au pesto

Norvégienne 12.00

Bouquet de salade, saumon fumé, tomates ou tomates séchées, Féta, croutons et vinaigrette

Chèvre chaud 12.00

Bouquet de salade, tomates, toast de chèvre chaud, crispy, bacon et vinaigrette

César 12.00

Bouquet de salade, tomates, poulet, croutons, parmesan en copeaux, et sauce césar.

PATES

Spaghetti Carbonara 10.00

Spaghetti, crème et lardons

Spaghetti bolognaise 10.00

Spaghetti, sauce tomate viande hachée

Penne au saumon 10.00

Penne, crème, saumon fumé et aneth

Penne au poulet 10.00

Penne, crème, émincé de poulet et curry

Pizza Tomato

Margherita 9.00

Mozzarella, emmental, olives et origan

Andalousienne 10.00

Mozzarella, emmental, chorizo, oignons, poivrons, olives noires et origan

Végétarienne 10.00

Aubergines, courgettes, artichauts, poivrons, oignons, champignons, olives noires et origan

Reine 10.00

Mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons oignons, olives et origan

4 Fromages 10.00

Mozzarella, emmental, Chèvre, bleu et origan

Bolognaise 10.00

Mozzarella, emmental, sauce bolognaise et origan

Pizza Crème

Indienne 11.00

Mozzarella, emmental, poulet rôti, oignons rouges, sauce curry et origan

Saumon 11.00

Mozzarella, emmental, saumon fumé et aneth

Chèvre Miel 11.00

Mozzarella, emmental, chèvre, oignons, amandes effilées, miel et origan

Montagnarde 11.00

Mozzarella, emmental, Lardons, pommes de terre, raclette, oignons, et origan

DESSERTS

Mousse au chocolat – Fondant au chocolat – Crème brûlée –

Panacotta – Riz au lait – Tiramisu – Flan 4.50

Fromage blanc (sucre, coulis, miel) 3.00

Glaces (voir carte)

