

Carte des Boissons

Eaux

San Pellegrino 75cl	5€
Evian 75 cl	5€

Sans Alcool

Kombucha « OLY » Gard : Boisson pétillante naturellement fermentée avec du thé (Bonbon ou Grenade)	5€
JOMO au choix : Thé vert glacé menthe et citron OU Maté glacé passion et citron vert (35Cl)	4€
Limonade BIO au Citron OU Citron/gingembre OU Myrtilles	3,70€
Tonic « La French » (nature, agrume ou pamplemousse rose à la fleur de sel) 25cl	3,70€
Jus de fruits artisanaux du pressoir à Collias 33cl	
Pomme « Granny smith », Poire, Pêche	4€
Sirops (Grenadine, PAC, menthe, pêche)	2,50€
Diabolo (Grenadine, PAC, menthe, pêche)	3,50€
Cola artisanal de Lozère 33cl	3,70€

Boissons chaudes

Expresso de « L'atelier du café » à Uzès	2€
Double Expresso	3,50€
Décaféiné	2€
Noisette	2,30€
Latte Macchiato	2,70€
Cappuccino	2,90€
Thé BIO	2,50€
Infusion BIO	2,50€

Apéritifs

Coupe de Pétillant	7€
Kir	5,50€
Kir Pétillant	7,50€
Carthagène BIO	5€
Pastiche de Saint Quentin La Poterie 3cl	4€
Pastaga dei Guarrigas (Pastis Artisanal d'Ardèche) 3cl	4€
Ricard 3cl	3,50€
Whisky artisanal	7€

Bières

<u>Bière artisanale à la Pression</u>	25 Cl	3,60€
	50 Cl	7,10€
<u>Panaché 25Cl</u>		3,60€
<u>Monaco 25Cl</u>		3,60€

Bières Artisanales en bouteilles :

« LA CALADE » (Sanilhac) 50Cl 8€

Lager : Bière de basse fermentation (bière de soif) 4,5%
Blonde Pale Ale : Bière de haute fermentation 5%
Ambré IPA : Bière ambrée avec des notes d'amertumes 7%
Dark : Bière Stout avec des arômes de cacao et de café 7%

« LA BARBAUDE » (Bière de Nîmes BIO) 33Cl 4,70€

La Galéjade : Bière Blonde rafraîchissante et parfumée, peu amère. Des arômes de prairie, de miel, de biscuit, de malt 6,2%

La Nim'ale : Bière de type « american pale ale ». Des arômes fruités : pamplemousse rose, fruit de la passion, litchi, raisin ainsi qu'une délicieuse amertume 5.4 %

La Cèze : Bière très houblonnée, moins amère et plus douce que la Nîm'ale.
Des arômes très frais de fruits et de fleurs : litchi, mangue, fleur de sureau 5,7 %

La Brasserie des Garrigues (Sommières) 33Cl 4,70€

La Ribouldingue : Bière blanche aux herbes des garrigues de Provence 5,9%

La Cervoise : Bière Ambrée, parfumée à la sauge, sariette et fenouil 5,7%

La Triple Hot : Bière blonde au gingembre (Trio de poivre, piment et gingembre en dominance) 6,7%

La Frappadingue : Bière IPA (Indian Pale Ale) puissante et subtile aux notes de fruits exotiques. Bière à siroter. 9,4%

La Brasserie de la Jonte (Lozère) 33Cl 4,70€

La Minim'Ale : Bière SANS ALC00L

La Blonde : Bière blonde maltée avec des notes de fraise des bois

La Neipa : Bière avec une robe très opaque et trouble, aux notes de fruits exotiques