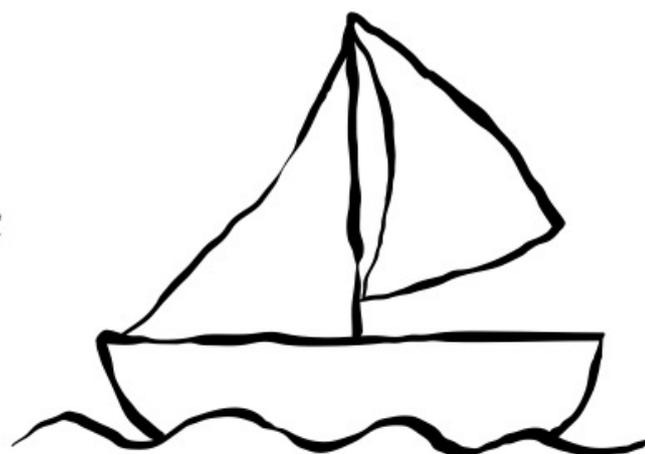


BIENVENUE À BORD DU BATEAU IVRE

Restaurant, bar à vins naturels, en biodynamie et belles bouteilles
Cuisine autour du barbecue et cuisson à la braise

ASSIETTES À PARTAGER OU PAS ??????

- Beignets de fleurs de courgette 10€
- Tête de moine 8€
- Camembert de bufala 9€
- Mortadelle di Bologna 10€
- Culatta di Parma 12€
- Planche de charcuterie et fromage 18€
- Oeufs mayo/oeufs de truite 10€
- Croc' jambon/comté/truffes 11€
- Couteaux persillade/chorizo 12€
- Tartare de thon comme une salade niçoise 14€
- Salade de légumes d'été/buratta/pistou 14€
- Socca Bagnat 16€
- Tartare de veau/buratta fumée/noisettes 17€
- Crabe croustillant/avocat 18€
- Bao bun au bœuf confit x3 16€



LES PLATS CUIITS SUR LA BRAISE

- Brochettes de gambas au barbecue/sauce curry/riz frit x2/21€ x4/42€
- Brochettes de poulet satay/riz frit x2/16€ x4/32€
- Petit poulpe et légumes au barbecue 19€
- Pêche du jour/artichauts/coquillages 25€
- Cochon de lait confit/grillé au BBQ/sauce chimichurri/polenta crémeuse 23€
- Ribs de boeuf marinés barbecue/patates douces 25€
- La belle entrecôte de boeuf grillée/sauce poivre/frites 33€
- Frites allumettes maison 7€

L'ESCALE DOUCEUR

- Salade de fraises rafraîchie/menthe 10€
- Cookie minute à partager/glace 15€
- Nems au chocolat/sauce caramel 12€
- Le vrai tiramisu 10€



VINS

Rosés

La Provence

Domaine Ray Jane 2024, VDP du Var 26€

Domaine Ray Jane 2024, Bandol 39€

Domaine Don Bosco 2023, "l'Orphelin" 31€

Clos St Vincent, Bellet 55€

La Corse

Domaine E PETRE 2024, IGP Ile de beauté 32€

Blancs

La Provence

Domaine Ray Jane 2023, VDP du Var 29€

Domaine Don Bosco 2023, "l'Orphelin" 31€

Domaine de Sulauze 2023, AOC "Galinette" 35€

Clos St Vincent 2022, AOC Bellet 85€

La Corse

Domaine E PETRE 2023, IGP Ile de beauté 37€

Nicolas Mariotti Bindi 2023, Cuvée Cantina di TorraAlbore 53€

**Plus qu'une carte, une invitation: poussez la
porte de notre cave et venez découvrir d'autres pépites**



Blancs

VINS

Le Rhône

- Domaine David Reynaud IGP 2022, "Les petites bêtises" 30€
- Domaine David Reynaud IGP 2023, "L'envie" 26€
- Domaine Matthieu Barret 2024, IGP "Petit ours" 38€

La Bourgogne

- Domaine AMI 2023, AOP "Bourgogne Aligoté" 49€
- Château de Béru 2022, Chablis 63€
- Domaine Julien et Fils 2023, AOP "Bourgogne Aligoté" 56€
- Domaine Millot Bernard
 - Côte d'or 2021, AOP Bourgogne 57€
 - Les terres Blanches 2021, AOP Meursault 144€

Le Beaujolais

- Domaine Karim Vionnet 2023, "Beur Blanc" 33€

La Loire

- Domaine Bois Brinçon 2023, Terre de Grès 40€
- Domaine Pascal Ballard 2022, AOC Sancerre 43€
- Cuvée le raisin de l'Amitié 2021, AOC Savennières 46€
- Cuvée Enclos de Reigny 2021, AOC Sancerre 67€

**Plus qu'une carte, une invitation: poussez la
porte de notre cave et venez découvrir d'autres pépites**



Rouges

VINS

La Provence

Domaine Ray-Jane

- VDP du Var 2021 26€
- Bandol 2020 55€

Domaine "Don Bosco" 2022, Cuvée L'Orphelin 31€

Domaine Clos St Vincent 2022

- AOC Bellet "Belletan" 2022 55€
- AOC Bellet "Clos St Vincent" 2022 85€

La Corse

Domaine E.PETRE

- IGP Ile de Beauté "Cuvée E.PETRE" 2022 37€
- AOP Ile de Beauté "Cuvée Sulia" 2023 30€
- AOP Ile de Beauté "Cuvée Pisé" 2021 59€

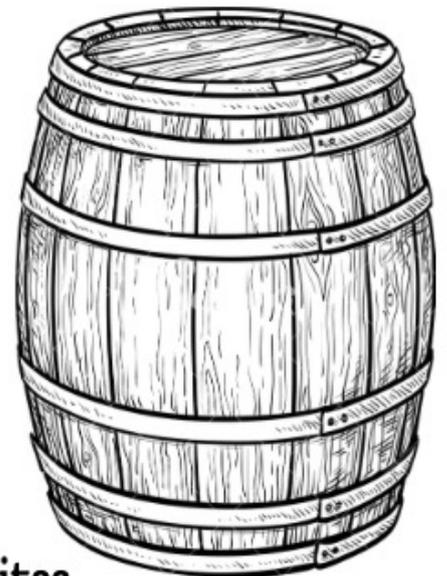
Domaine d'Alzipratu 2023, "Cuvée Chimère" 58€

Domaine Nicolas Mariotti Bindi 2024, AOP Patrimonio 44€

La Loire

Domaine Bois Brinçon

- BB n°1 (groleau/gamay) 2024 29€
- BB rouge (Anjou) 2023 29€
- La Seigneurie (Anjou) 2021 36€



**Plus qu'une carte, une invitation: poussez la
porte de notre cave et venez découvrir d'autres pépites**

VINS

Rouges

Le Rhône

Domaine David Reynaud

- Crozes Hermitage “Beaumont” 2024 39€

Domaine Matthieu Barret

- AOP “Petit Ours” 2023 31€
- VDF “No Wine’s Land” 2023 41€

Mas Saint Louis 2020, AOP Châteauneuf-du-Pape 92€

Domaine Chambeyron 2022, AOC Côte-Rôtie 110€

La Bourgogne

Domaine Julien et Fils

- VDF Rouge Pif 2023 52€
- AOP Côte de Nuits Villages 2021 90€

Domaine Alexandre Parigot 2023, Clos de la Perrière

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 65€

Domaine Brintet 2022, Cuvée Mercurey 1er Cru 91€

Domaine AMI

- VDF “Gaminot” 2023 42€
- VDF “Côtes de Nuits-Villages” 2022 85€

Château de Béru 2021, Côteaux Auxerois

“Céleste” 96€



**Plus qu'une carte, une invitation: poussez la
porte de notre cave et venez découvrir d'autres pépites**

VINS

Rouges

Le Beaujolais

Domaine Karim Vionnet

- AOC Beaujolais-villages “Beur dans les pinards” 2021 32€
- AOC Chiroubles “Vin de Kav” 2022 38€
- AOC Fleurie 2021 43€

Domaine Thévenet 2023, “Morgon tradition” 43€

Le Bordeaux

Château le Puy 2021, AOC Côtes de Francs Emilien 75€

Château Massereau 2013, Cuvée “K” 58€



**Plus qu’une carte, une invitation: poussez la
porte de notre cave et venez découvrir d’autres pépites**

BULLES

Champagnes

- Nicolas Feuillatte, Brut traditions 65€
- Benoit Dehu, Brut tradition 85€
- Billecart-Salmon, Blanc de blanc 2012 200€

Pet' Nat'

- Super modeste, Domaine de Sulauze 2022 42€



Apéritifs

Ricard	4€
Kir	6€
Martini blanc/ rouge	6€
Campari	6€
Gin/ Rhum/ Vodka	10€
1664 demi/ pinte	3,50€/7€
Grimbergen demi/pinte	4€/8€
Corona	6,50€
Spritz	10€
Americano	10€
Negroni	11€
Coupe de chamapagne	11€
Kir royal	12€
JB	10€
Jack Daniel's	12€
Glenfiddich 12 ans	13€

Digestifs

Limoncello	5€
Armagnac	10€
Get 27	8€
Eau de vie	10€
Cognac	10€
Calavados	10€
Verveine du Velay	10€
Amaretto	8€

DRINKS



Softs

Coca/ coca zéro	4€
Fuzetea	4€
Limonade	4€
Perrier	4€
Schweppes	4€
Jus de fruits	4,50€
Sirop	3€
Vittel 1L	5,50€
San Pellegrino 1L	6€
Café	2€
Déca	2,50€
Cappuccino	5€
Thé/infusion	4€

LES COCKTAILS



- Spritz : Aperol / Suze / Campari 10€
- Caipirinha 10€
- Ti. Punch Vieux 10€ / blanc 8€
- Cuba Libre 10€
- Bloody Mary 10€
- Americano 10€
- Mojito 11€
- Negroni 12€
- Moscow Rule 12€
- London Rule 12€
- Suze Rule 12€

