

Bouteille Voir Carte des Vins

Jus de fruits Patrick Font 25cl Pomme, Orange, tomate	6€
Sodas 25cl Coke, Coke zéro, Orangina, Ginger-ale, Tonic	4€
Bières artisanales sans alcool 33cl / Limonade UMA 33cl	6€
Bière Artisanale voir suggestion bouteille 33cl	6,5€

Nos cocktails

Spritz Liqueur Sikos, Prosecco, eau gazeuse	10€
C C and dry! Canadian Club, ginger ale, jus de citron vert	10€
Port'onic, Porto blanc, tonic, jus de citron	9€

Les bulles au verre 12cl

Champagne, <i>suggestion du moment</i>	14€
Bulles du moment	9€

Les blancs au verre 12cl

Cour Cheverny, Domaine des Huards, Romorantin	9€
Côte du Rhône Roaix, 665 jours, Clos des Mourres	9€
Suggestion du moment	Prix variable en €

Les rouges au verre 12cl

Chinon, Pascal Lambert	7€
Côtes catalanes, Rouge barrique, Blanc Plume	9€
Beaujolais, Ronchon, JF Debourg	7€
Vin du moment	4€

Le vin de macération au verre 12cl

Sélection du moment	8€
---------------------	----

Le vin rosé au verre 12cl

Sélection du moment	5€
---------------------	----

Prix nets en euros, service compris
 Paiement acceptés : CB, Amex, Espèces

Les Tapas

Croque Monsieur, Gouda truffe, Serrano, salade	11€
Croque Monsieur cheesy, Gouda Truffe, Morbier, noix, salade <i>végétarien</i>	11€
Poêlée de supions en persillade	8€
Stracciatella, N'Duja, croutons (piquant)	12€
Salade verte, pickles <i>végétarien</i>	6€

Les Tapas gourmets

Huitres, œuf de maquereaux fumé, yuzu, huile végétale (3 pièces)	9€
Purée de pomme de terre à la truffe noire <i>végétarien</i>	15€
Oeuf cocotte aux champignons de paris et girolles <i>végétarien</i>	9€
Oignons doux rôtis, châtaigne, mousse de sauce au vin jaune <i>végétarien</i>	11€
Aligot d'Aveyron, saucisse	13€

Nos Planches

Mixtes charcuteries fromages	Petite 14€	Grande 24€
Charcuteries	Petite 13€	Grande 22€
Jambon Seranno 24 mois	l'assiette 10€	
Saucisson des Pyrénées	l'assiette 9€	
Fromages affinés, noix torréfiées	la planche 15€	l'unité 6€
Gouda fermier à la truffe	l'assiette 10€	

Nos tartinades

Tapenade d'olive verte et pistache <i>végétarien</i>	6€
Saumon et croutons ou Maquereau et croutons, <i>Maison Warin</i>	10€
Terrine de chevreuil noisettes ou sanglier pinot gris, cornichons, <i>Nemrod</i>	9€

Desserts

Ganache chocolat au lait, cacahuètes caramélisées	7€
Panna Cotta, coulis Pêche	5€
Crème brûlée vanille	5€

Prix nets services compris, Allergènes, nous consulter
 Paiement acceptés : CB, Amex, Espèces