

à boire



Vins

Blancs

12.5 cl - 75cl

Fleur de Sel Chardonnay 2023 Vignobles DAVID - PAYS D'OC

6 29

L'expression en bouche révèle des notes citronnées. La finale est pleine et un léger gras s'exprime, sans aucune lourdeur.

Sancerre 2022 Vincent Doucet - AOP

7 39

Discret, le nez dévoile de jolies notes d'abricot confit, de coings et de fleurs blanches. Ces saveurs se confirment dans une bouche souple et légère.

Rouges

12.5 cl - 75cl

Château Chasserat 2020 - AOP

6 24

Cuvée Jean Boyer - 100% Merlot, ce vin nous offre une belle concentration de fruits rouges, frais et généreux. Il accompagnera n'importe quel plat de viandes et charcuterie sans oublier le fromage!

Fleur de Lune 2021 - Vignobles DAVID- IPG D'OC

6,5 29

65% Syrah , 25% Grenache , 10% Mouvèdre

Vin biologique - Subtil assemblage de Syrah à la robe sombre, de Grenache Noir qui confère la rondeur et de Cinsault qui apporte fraîcheur et délicatesse.

Morgon Grand cras 2022 - Laurent Gauthier - AOP

7 35

Vieilles vignes - Le nez est d'une superbe intensité avec des arômes riches exprimant plusieurs caractères allant de la minéralité au fruité en passant par des notes épicées.

Rosé

12.5 cl - 75cl

Château Calissanne, Coteaux d'Aix en Provence 2023 - AOP

6 29

Médaille d'or Concours des grands vins de France - Belle robe couleur chair de pamplemousse, le nez est puissant sur les agrumes (kumquat) et fruits rouges. Sa bouche est fraîche, sur des notes gourmandes de fruits mûrs, tout en préservant une belle longueur.

Bulles

12.5 cl - 75cl

Champagne de L'Auche

10 54

Champagne - Pinot Meunier, Pinot Noir

Prosecco

7 40

Prosecco Montello

Bières et Cidres

Blonde : Semeuse 5% <i>Blonde de soif légèrement houblonnée</i>	4,00 25cl	7,00 50cl
IPA : Barge du canal 6% <i>Amertume réglissée qui fait saliver</i>	4,50 25cl	8,00 50cl
Cidre: Val de Rance 4,7% <i>Cidre Français brut</i>	4,00 25cl	7,00 50cl
Bière sans alcool <i>Dremmwel 0°</i>	6,00 33cl	

Apéritif

Martini Rouge ou Blanc	5 6cl
Ricard	3,5 3cl

Bar à fermentation ♥ *h o m e m a d e* ♥

Bissap infusion d'hibiscus	5,00 25cl
Citronnade maison recette du moment	5,00 25cl

Rafrâchissements

Tonic fabrication française artisanale	5,00 25cl
Ginger Beer fabrication française artisanale	6,00 33cl
CLUB MATE Original	6,00 33cl
COLA CLUB MATE <i>le Coca Cola version Club Maté!</i>	6,00 33cl
LE JUSTE FRUIT abricot, poire, pomme	6,00 33cl

Mocktail (sans alcool)

7

Virgin Spritz bitter artisanal 0°, sirop d'orange amer, perrier, orange
Virgin Gin Tonic gin artisanal 0°, tonic, concombre
Virgin London Mule gin artisanal 0°, citron vert, ginger beer
Chloé thé Earl Grey, jus de pomme, sirop de cerise, miel, coulis fruit rouge, menthe
Colin thé citron, nectar de poire, jus de pomme, cranberry, sirop d'érable
Chick infusion de camomille, jus de pamplemousse, miel, sirop d'orgeat, tonic
Alise bissap, gingembre, citron vert, ginger beer

Cocktails Création *Alcools infusés et sirops maison, faits avec amour*

Envoutante Gin, sirop de rose et lavande maison, tonic	10
Insolite Rhum ambré, nectar de poire, sirop de sauge maison	
Cocasse Vodka, sirop de pêche, jus de cranberry	
Vagabonde Rhum ambré, bissap, ginger beer, citron vert	
Authentique Rhum ambré, jus d'ananas, fleur de sureau, citron vert, baies roses	
Intrépide Jagermaster, thé noir, sirop d'érable	
Regrettable Tequila infusée à la racine d'angélique et gingembre, céleri, tomate cerise, tabasco, sauce soja	

Audacieuse Tequila infusée au piment, kumquat, jus de citron vert, Cointreau	8.5
Curieuse Rhum infusé au basilic, citron vert, sucre de canne	
Charmeur Gin infusé baie de Goji et Aubépine, tonic	
Séduisante Rhum infusé cacao et fève tonka	
Suggestif Whisky infusé fève tonka	

Mules <i>Autour du monde</i>	9
Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger beer	
London Mule Gin, citron vert, ginger beer	
Jamaican Mule Rhum ambré, citron vert, ginger beer	
Berlin Mule Vodka, citron vert, Club Maté	

Spritz	8,5
Spritz Aperol ou Campari	
Spritz Lillet rosé oranges confites, miel, résine de pin et fruits exotiques	
Spritz St Germain liqueur de sureau (supp.1€)	
Spritz Italicus liqueur de bergamote (supp.1€)	

Classique	8
Gin Tonic	
Lillet Tonic	
Suze Tonic	

Spiritueux on the rocks	10
Hendrick's Gin	
Diplomatico Reserva Rhum	
Herradura Silver Tequila	
Del Maguey Mezcal	
Cîroc Vodka	
Rozière Whisky	
Mezzanine Gin artisanal recette unique!	




Bar à Shot	
Shot classique Vodka, gin, rhum, tequila, Jager, Get 27	4
Spring Broke Get 27, Baileys	5
Baby Guinness liqueur de café, Baileys	5
B52 liqueur de café, Baileys, Cointreau flambé	5
Rainbow shot venez composez votre palette de shot pailletés aux couleurs de l'arc en ciel!	5 ou 30 les 7






à manger







Plat à la carte

Butternut rôti et riz italien crémeux 	12€
butternut rôti au miel et herbes de provences, riz italien crémeux façon risotto	
Aubergine pugliese 	12€
aubergine confite au four, sauce tomate maison , burrata crémeuse	
Carpaccio de Tomates Coeur de boeuf et straciatella 	12€
Fines tranches de tomates coeur de boeuf , tartare d'avocat et tomate, straciatella, huile d'olive	
Carpaccio de Bresaola et burrata	13€
Fines tranches de Bresaola, salade de roquette et champignon de paris, burrata, parmesan	

Tapas

Antipasti* 	14€
courgettes, aubergines et poivrons grillés, pesto grec, amandes grillés	
- <i>Option avec bouteille de vin</i>	36€
Antipasti mixte*	
antipasti + jambon de parme, coppa, salami, burrata, chutney d'oignons maison	22€
- <i>Option avec bouteille de vin</i>	42€
Hot Dog à l'américaine*	10€
le vrai Hot Dog à l'américaine, pain brioché, saucisse de volaille, oignon frit, moutarde et ketchup maison	
Hot Dog Végé* 	10€
pain brioché, haloumi pané, concombre, tomate, salade, carotte, sauce Deluxe	
Croque Italo Disco	10€
pain de mie, scamorza fumée, mortadelle pistachée , roquette	
Croquetas*	8€
croquettes de chorizo maison, béchamelle, mayo sriracha, pickles d'oignon	
Gyozas* 	7,5€
carottes, gingembre, sésame et cacahuètes par 6, sauce dashi	

Finger Food

Nachos 	12€
chips mexicaine, cheddar fondu, guacamole, sauce blanche, sauce salsa maison et jalapenos	
Calamars frits sauce Deluxe*	8€
calamars frits maison, sauce Deluxe maison (crème et mélange d'herbes aromatiques)	
Crevettes Tempura sauce Sweet Chili*	10€
crevettes friture tempura maison, sauce Sweet Chili maison (sauce wok légèrement sucrée et épicée)	
Moza stick 	8€
beignets de mozzarella frits maison, sauce tomate au basilic maison	
Houmous 	8€
pois chiche, patate douce, grenade, zaatar, servi avec des toasts	
Frites maison 	5,5€
mayo au curry et ketchup maison, cive	

Desserts

Coupe Glacée*	6€
boules de glace vanille, crème chantilly, copeaux de chocolat dulce	
Crêpes Nutella*	6€
crêpes fait maison servie par 2, sauce Nutella	



Plat végétarien

“**” plat pouvant contenir des traces de fruits à coques merci de vous référer auprès du staff pour la liste des allergènes

