

À PARTAGER

Uniquement le soir

Assiette de Pata Negra Jabugo selección Gran Reserva (50g / 100g)	8€/15€
Panisses frites / Mayonnaise du moment / Salade d'herbes (x3/x6)	6€/11€
Notre pâté en croûte fait maison à quatre mains	16€

BIÈRES

Bières pressions	25 CL	50 CL
Blonde «Princesse»	4,00€	7,50€
Bière Georges		
Grihète Session IPA bio	4,50€	8,00€
Bières bouteilles		33 CL
Demandez la sélection du moment		6,50€
Bière blonde Edmond 0%		5,50€
Cidre ou Poiré		33 CL
APPIE «Le brut»		6,50€

JUS & SODAS 33CL

Badoit rouge	3,50€
Coca cola Classique, Zéro	3,50€
Sodas artisanaux Fine Tonic, limonade Supplément sirop	4,00€ 0,50€
Thé glacé artisanal pêche Fine	4,00€
Jus artisanaux Alain Millat (20cl) Demandez notre sélection	5,00€
Kombucha My-Me artisanale	5,00€
Ginger Beer (25cl)	5,00€
Sirop à l'eau Grenadine, pêche, menthe, citron, fraise, orgéat.	2,50€

COCKTAILS

10,00€

Le Gin to Sitrès Clarification de gin, menthe, citron concombre, allongé au tonic.
Le Rubis Tequila, liqueur de framboise, jus et sirop de framboise, angostura bitter et citron.
Le Verveine Smash Liqueur de verveine, basilic, citron, glace pilée.
Cocktail du moment Demandez la dernière création du bar

MOCKTAILS

7,50€

Le Cucumber Tonic Clarification JPNR N°1 0%, menthe citron concombre, allongé au tonic.

Le Grenat JPNR N°2 0%, sirop de framboise, jus de framboise et citron.
--

Le Basil Smash JPNR N°3 0%, basilic, citron, glace pilée, sucre de canne.

Le Spritz 0% Spritz 0%, pulco orange citron, eau pétillante.
--

APÉRITIFS

Ricard (2cl)	3,50€
Lillet blanc, Suze, Martini blanc, Martini rouge, Campari	4,50€
Italicus bergamote	7,00€
Whisky Laverq Lachanenche Whisky single malt bio	8,00€





DÉCOUVREZ NOS VINS D'EXCÉPTION

75CL

Dom. Vendôme - AOP Crozes-Hermitage "Les Bruclas" - 2024*** <i>Blanc / Marsanne / Roussanne - Fraîcheur / Compléxité</i>	65,00€
Dom. Vendôme - AOP Crozes-Hermitage "Les Coulares" - 2024*** <i>Rouge / Syrah - Fruité / Épicé / Souple</i>	65,00€
Dom. Frédéric LePrince - AOP Haute Côte de Beaunes - 2023* <i>Rouge / Pinot Noir - Fraises des Bois / Figues / Soyeux</i>	67,00€
Dom. Laurent Cognard-AOP Montagny 1 ^{er} Cru "Les Bassets" 2023* <i>Blanc / Chardonnay - Élégant / Minéral / Expressif</i>	74,00€
Dom. Laurent Cognard - AOP Mercurey "Les 2 Terres" - 2023* <i>Rouge / Pinot Noir - Structuré / Équilibré / Minéral</i>	74,00€
Dom. Clos Canarelli - AOP Corse Figari 2022 ** <i>Blanc / Vermentino - Fleurs Blanches / Ampleur / Minéralité</i>	76,00€
Dom. Clos Canarelli - AOP Corse Figari - 2022** <i>Rouge / Niellucciu / Sciaccarellu / Carcagholu - Fumée / Sauvages / Fruits Noirs</i>	76,00€
Dom. Durbanne - AOP Châteauneuf du Pape - 2022* <i>Blanc / Roussanne - Rondeur / Fraîcheur / Longueur</i>	84,00€
Dom. Durbanne - AOP Châteauneuf du Pape - 2018* <i>Rouge / Grenache / Mourvèdre / Syrah - Vanille / Réglisse / Florale / Fruité</i>	84,00€
Dom. Durbanne - AOP Châteauneuf du Pape - 2006* <i>Rouge / Grenache / Mourvèdre / Syrah - Figue / Boisée / Souplesse</i>	108,00€

*Vin biologique (ou en conversion) / **Vin biodynamique / ***Vin HVE
****Vin méthode nature / NM : Non Millésimé

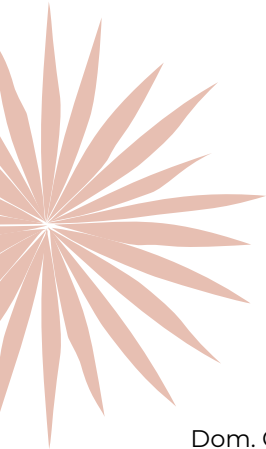


Notre sélection du moment «au verre» est disponible à l'ardoise.
N'hésitez pas à vous faire conseiller par notre équipe.

	VINS	75 cL
Blancs	Dom. de la Garrelière - IGP Val de Loire "Le P'tit Ch'nin" - 2024 * <i>Chenin - Vif / Fruité / Agrumes</i>	39,00€
	Dom. Alary - AOP Côte du Rhône - "La chèvre d'or" 2024 ** <i>Grenache / Clairette / Roussanne / Viognier - Frais / Florales / Équilibré</i>	40,00€
	Chât. La Négly - AOP La Clape "Brise Marine" - 2025 *** <i>Bourboulenc / Roussanne - Aromatique / Ensoleillé / Généreux</i>	75cl 41,00€ 150cl 78,00€
	Dom. Garrelière AOP Val de Loire "Le blanc de la Mariée"-2024 * <i>Sauvignon - Herbacé / Agrumes / Équilibre</i>	42,00€
	Dom. Poncié - AOP Beaujolais Villages - 2023 * <i>Chardonnay - Minéral / Tendre / Floral</i>	43,00€
	Dom Mittnacht - AOP Alsace - Sans sulfites ajoutés - 2024 **** <i>Riesling - Pur / Naturel / Vif / Minéral</i>	45,00€
	Dom. Duvert - AOP Saint Véran - 2023 * <i>Chardonnay - Rond / Élégant / Beurré</i>	47,00€
	Dom. HOSTENS PICANT - AOP Côtes de Bordeaux 2021* <i>«Cuvée des demoiselles» - Semillon / Sauvignon - Frais / Florale / Equilibré</i>	48,00€
	Dom. Raoult Gauthier - AOP Chablis Village - 2024 * <i>Chardonnay - Minéral / Droit / Salin</i>	49,00€
		Dom. Bonnard - AOP Montagnieu Pétillant naturel - 2024* <i>"Blanc de Blanc" - Chardonnay - Sec / Festif</i>
Bulles et desserts	Champagne Chassenay d'Arce - Brut "Cuvée Première" NM* <i>Pinot noir, meunier et blanc / Chardonnay - Finesse / Généreux / Structuré</i>	69,00€
	Champagne Richard Royer - Brut - Réserve ½ bouteille 37,5 cl NM* <i>Pinot Noir / Chardonnay - Élégant / Finesse</i>	47,00€ 75 cl 85,00€
	Dom. Engel - AOP Alsace - 2023 (blanc) ** <i>Gewurztraminer ½ Sec - Fruits confits / Douceur / Épices douces</i> <i>Également disponible au verre et au pot</i>	35,00€
	Dom. Clos des vins d'amour - Maury "Alcôve" - 2021(rouge)* <i>Grenache - Douceur / Fruits Rouges mûres / Cacao</i> <i>Également disponible au verre et au pot</i>	53,00€

*Vin biologique (ou en conversion) / **Vin biodynamique / ***Vin HVE

****Vin méthode nature / NM : Non Millésimé



VINS

75CL

	Dom. Clos de l'oum - VDF "La compagnie des papillons" - 2024****	38,00€
	Sans sulfites ajoutés Cabernet Franc - Frais / Fruité / Complexité	
	Chât. la Négly - AOP la Clape "la Côte" - 2024***	75cl 40,00€
	Syrah / Grenache / Carignan - Fruits Noirs / Épices / Elegance	150cl 77,00€
	Chât. Beauséjour - AOP Montagne Saint-Emilion 2015*	41,00€
	"Pentimento" / Merlot / Cabernet Franc - Truffé / Structuré / Épicé	
Rouges	Dom. Poncié - AOP Fleurie "949" 2023*	42,00€
	Gamay Noir - Fruité / Vif / Soyeux	
	Dom. Balansa - AOP Fitou "Bel soula" 2023**	45,00€
	Syrah - Intense / Soyeux / Élégant	
	Dom. de la Garrelière-AOP Val de Loire "Rouge des Cornuts" 2021*	46,00€
	Cabernet Franc - Frais / Fruité / Équilibre	
	Dom. Vaudoisey-Creusefond - AOP Bourgogne Côte d'Or - 2023	47,00€
	Pinot Noir - Fin / Fruité / Minéral	
	Dom. Sibou - AOP Gigondas - 2022*	49,00€
	Syrah - Charpenté / Epicé / Élégant	
Rosés	Dom. Montrose - AOP Côtes de Thongue -2025*	75cl 32,00€
	Grenache / Cinsault - Fruité / Fraîcheur	150cl 58,00€
	Dom. Prévelièrès - AOP Beaujolais - 2025**	34,00€
	Gamay - Gourmand / Vif / Frais	
	Chât. la Négly - AOP Languedoc "l'Ecume" - 2023*	36,00€
	Syrah / Grenache / Cinsault - Rondeur / Fraîcheur / Exotique	

*Vin biologique (ou en conversion) / **Vin biodynamique / ***Vin HVE
****Vin méthode nature / NM : Non Millésimé

DIGESTIFS

4 CL

Distillerie Lachanenche - Bio Alpes-de-Haute-Provence	
<i>Liqueur de Framboise 20°</i>	6,50€
<i>Limoncello 25° - 6cl</i>	6,50€
<i>Liqueur de Menthe 30° - 6cl</i>	6,50€
<i>Liqueur de Thym 40°</i>	7,00€
<i>Liqueur de Verveine 40°</i>	7,50€
<i>Eau de vie de Poire Williams</i>	8,00€
<i>Génépi 40°</i>	8,00€
Whisky Laverq Lachanenche <i>Whisky single malt bio</i>	8,00€
Cognac Hennessy VS (4cl)	9,00€
Rhum arrangé maison	7,00€
Rhum des Antilles Françaises	9,00€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,00€
Décaféiné	2,00€
Café noisette	2,10€
Double espresso	3,80€
Thé noir Human and Tea <i>James - Earl Grey noir very Grey - Bio</i>	4,50€
Thé vert Human and Tea <i>Passion Detox Bio - Thé vert, fruits de la passion et écorces d'orange - Bio</i>	4,20€
<i>Genmaicha Bio du Japon - Thé vert bancha et riz soufflé grillé - Bio</i>	
<i>Selma - Thé vert gunpowder, menthe douce et menthe poivrée - Bio</i>	
Infusion Human and Tea <i>Morphée - Citronnelle, orange et verveine - Bio</i>	4,20€

EAUX

Eau plate (0,5L/1L) <i>Evian</i>	4,50€/7€
Eau pétillante (0,5L/1L) <i>Badoit</i>	4,50€/7€

