



APÉRITIFS

Ricard	5€
Whisky	8€
Whisky Coca	9€
Lillet Blanc ou Rouge	6€
Pineau Blanc ou Rouge	6€
Kir Cassis, Mûre, Pêche ou Framboise	5€
Kir Royal Cassis, Mûre, Pêche ou Framboise	10€
Coupe de Crémant	6€
Coupe de Champagne	9€

BIÈRES

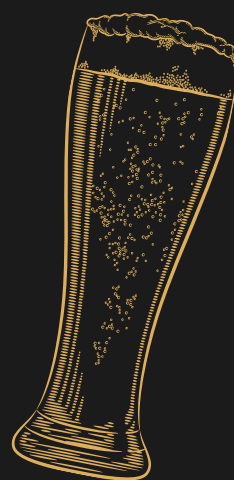
Bière Pression Meteor 25 cl	3,5€
Bière Pression Meteor 50 cl	7€
Bière Pression Blanche IPA 25 cl	4€
Bière Pression Blanche IPA 50 cl	8€
Bière Locale Tribu Zytha 50 cl	8€
Bière sans alcool	4€

DIGESTIFS

Manzana / Limoncello	7€
Get 27 / Get 31	8€
Calvados / Poire	8€
Cognac VSOP / XO	8€ / 10€
Armagnac	10€
Rhum Vieux	9€

Apéritifs

Digestifs





Carte Cocktails

RHUM

Mojito	10 €
Mojito Fraise	10.5 €
Mojito Mangue Passion	10.5 €
Pina Colada	10 €



TEQUILA

Margarita	10 €
Tequila Sunrise	10 €

VODKA

Cosmopolitain	10 €
Moscow Mule	10 €
Expresso Martini	10 €
Raspberry Vodka	10 €
Porn Star Martini	12 €



CRÉMANT

Strawberry Sparkling	8 €
Spritz Apérol	8 €
Spritz Saint Germain	10 €

GIN

Gin Tonic	9 €
-----------	-----

LILLET

Lillet Tonic	8 €
--------------	-----





Carte Softs

MOCKTAILS

Cocktail de Jus de Fruits	6€
Virgin Spritz	6€
Virgin Mojito	8€

SOFTS

Sirop	2€
Limonade	3€
Diabolo	3€
Perrier	3€
Schweppes Tonic/Agrumes	4€
Fuze Tea	4€
Orangina	4€
Coca/ Coca Zéro	4€
Cola Merlot	5€



JUS DE FRUITS

Orange /	
Ananas/Abricot /	4€
Pomme/ Tomate	

EAUX MINÉRALES

Eau Plate 1 l	4€
Eau Gazeuse 1 L	5€





Carte Vins



VINS BLANCS AU VERRE

Ch.Tour des Graves Bio Côtes de Bourg	4 €
Ch.Nodoz "Le Classique" Côtes de Bourg	4 €
Famille Chéty Besoin de Tendresse "Sugar Daddy"	5 €

VINS ROUGES AU VERRE

Ch.Tour des Graves Bio Côtes de Bourg	4 €
Ch.Brulesécaille Côtes de Bourg	5 €
Ch.de la Grave Villa Ida Côtes de Bourg	6 €

VINS ROSÉS AU VERRE

Ch.Tour des Graves Bio Côtes de Bourg	4 €
Gris de la Dune Pays d'Oc	4 €
La Gourmandise de Birol Côtes de Bourg	5 €

VINS BLANCS (75 cl)

Ch.Nodoz "Le Classique" Côtes de Bourg 2025	23 €
Ch.de La Grave Dolia Côtes de Bourg 2025	28 €
Ch.Montfollet "Le Valentin" Blaye 2023	23 €
Ch.de la Grange Barbastre Muscadet sur lie Côtes de Grand Lieu 2024	20 €
Ch.Hellha Furmint Sec Tokaji (Hongrie) 2023	22 €
Protos Verdejo (Espagne) 2025	22 €
Borga Pinot Grigio (Italie) 2022	20 €



Carte Vins



VINS ROUGES (75cl)

Ch.Eyquem Côtes de Bourg 2022	24 €
Ch.de la Grave "Les Choses à l'Envers" Côtes de Bourg 2023	25 €
Ch.de la Grave "Les Choses qu'on Aime" Côtes de Bourg 2023	25 €
Les 18 Bizuts "Une Cuvée des 18 Vignerons" 2024	23 €
Domaine de l'Obrieu "Les Frangines" Bio Côtes du Rhône 2023	22 €
Domaine du Petit Clocher Anjou 2023	22 €
Avoglia Primitivo Puglia (Italie) 2025	22 €

VINS ROSÉS (75cl)

Ch.Bujan Les Fontenelles Côtes de Bourg 2023	24 €
Le Rosé de Brulesécaille Côtes de Bourg 2024	18 €
Terre des Oliviers Côtes de Provence AOP 2025	20 €

PÉTILLANTS

CRÉMANT NUIT BLANCHE "BLANC DE NOIR" CAZES & FILS	25 €
CH.DE LA GRAVE LES CHOSES QUI PÉTILLENT (Rosé)	25 €



Carte Tapas

TAPAS SALÉS

ARANCINI

7€

4 fromages ou champignons
crème de truffes

BURRATA

8,5€

Pesto ou crème de truffes

SANDWICH

11€

Effiloché d'échine de porc confite aux agrumes, menthe et coriandre fraîches, pecorino au poivre.

ONIGIRI

6,5€

Riz vinaigré, saumon, avocat, nori et sésame

TACOS

8€

Poulet mariné, tomates, oignons rouges, avocat et cheddar

TARTARE DE THON

12€

Thon Rouge, avocat, citron vert, perles de yuzu et coriandre fraîche



PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE

18€

Jambon de Parme, Coppa, Mortadelle à la Pistache, Saucisson de Calabre "en direct d'Italie"

PLANCHE DE FROMAGES

15€

Camembert, Bûche Sainte-Maure, Comté, Saint-Nectaire affinés "Meilleur Ouvrier de France"



DESSERTS

PANNACOTTA

6€

Coulis mangue / Passion ou fraise ou caramel

MI CUIT ET CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE

8€

COOKIE MAISON CHOCOLAT AU LAIT

6€

