Du mercredi au vendredi de 18h à 23h30 et le samedi de 14h à 23h30 (En été, du lundi au samedi)

À boire
Soft
Sirop à l'eau
Diabolo
Badoit / Évian, 33 cl
Coca / Coca zero, 33 cl
Limonade Accent, 33 cl 4 €
Infusion glacée Alain Milliat, 25 cl
Jus de fruits Alain Millat, 25 cl
Lemonaid Fruits de la passion, 33 cl
Lemonaid Citron vert, 33 cl
Ginger beer Accent, 33 cl
Kombucha5€ Grenade, citron, gingembre
Maté5€
Mocktails
40 cl
Crodino Biondo, Sprakling water, orange
Rubis'sap : Sirop de Rhubarbe, Bissap, jus d'ananas, citron Rhubarb syrup, Bissap, pineapple juice, lemon
Ginger Sparkler: Sirop de cassis, jus de pomme,
soda au gingembre, citron vert Blackcurrant syrup, apple juice, ginger beer, lime
Coco Fizz: Sirop de coco, jus d'ananas,
eau pétillante, citron Coconut syrup, pineapple juice, sparkling water, lemon
Fresh Basil: Sirop de basilic, jus de fraise, limonade, citron vert Basil syrup, strawberry juice, lemonade, lime
limonade, citron vert
limonade, citron vert Basil syrup, strawberry juice, lemonade, lime
limonade, citron vert Basil syrup, strawberry juice, lemonade, lime Bières La Brasserie du Pilat:
limonade, citron vert Basil syrup, strawberry juice, lemonade, lime Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5°
limonade, citron vert Basil syrup, strawberry juice, lemonade, lime Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
limonade, citron vert Basil syrup, strawberry juice, lemonade, lime Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)
Bières La Brasserie du Pilat: Girasole Blonde, 4,6°, Saint-Julien, blanche, 5° Demi 25 cl (half pint)

Olives Bella du Cerignola
Tapenade d'olive noire 8 € Black olive dip (vg)
Salade estivale: melon, pastèque, tomate cerise, fraise, menthe et basilic 8 € Melon, watermelon, cherry tomatoes, strawberry, mint, basil (vg)
Assortiment de fromages italiens 10 € Italian cheese (v,7,8)
Petite assiette de charcuterie italienne 10 € Assortment of italian cold meats (8,11,12)
Burrata, pesto maison
Sandwich «Pinsa», caviar d'aubergine, roquette, parmesan, tomates séchées 12 € Pinsa sandwich, eggplant caviar, arugula salad, parmesan, candied tomatoes (v,1,6,7,10,11,12)
Grande assiette mixte
La cave
(contient des sulfites)
Pour connaître le vin ou le cocktail du jour, s'adresser à notre équipe.
verre bouteille
12 cl 75 cl
Vins du jour
Viognier Gourmand, Domaine Michel Gassier
IGP Côtes-De-Gascogne JOY, Domaine Saint-André 6,5 € 35 €

Prosecco......6€....30€

Brut nature......12€75€ Vranken Pommery Apanage Brut.....16€ 90€

Arômes de pêche. Bouche équilibrée et ronde

..... 26€

Champagne Vranken Pommery

Côtes-du-Rhône «amour de fruit» Domaine Dieu-Le-Fit

Lime spritz: Martini blanc, prosecco, eau pétillante,

Martini Riserva, prosecco, sparkling water, lime Red Tonic: Martini blanc, jus de fraise, tonic,

Green Lagoon: Martini blanc, sirop de basilic,

Cocktail du jour: sur inspiration du bar 8€ **Kir:** cassis, framboise, châtaigne 6,5 € Kir royal: cassis, framboise, châtaigne 16€

(jusqu'à 22h)

Martini, strawberry juice, tonic, lime

nanger

Toutes nos viandes et nos œufs sont d'origines européennes.

Schwepps Tonic, citron vert Martini, Basil syrup, tonic, lime

citron vert

citron vert

(France, Italie)

Bulles

Blanc

Grenache blanc, Viognier, Clairette, 75 cl
Muscadet Sèvre et Maine, Domaine de la Pépière
Coteaux d'Aix, Les Beatines
Mâcon Village, Domaine Thevenard
Crozes-Hermitage « cour de récré », Domaine François Villard
Rosé
Royal de Jarras Bio Gris de Gris
Summertime Bio La Gordonne

notes de t	l
Bouche éc	1
Gamay, 75	

Gamay, 75 cl

Crozes-Hermitage « cour de recre », Domaine François Villard
Rosé
Royal de Jarras Bio Gris de Gris
Summertime Bio La Gordonne
Rouge
Côtes-du-Rhône, Domaine Elodie Balme 30 €

Notes persistantes de fruits mûrs et touches florales.

Domaine Rostaing-Tayard.......33€

- Syrah, Mourvèdre, Grenache noir, 75 cl
- Saint-Chinian, Domaine des Eminades 40 € Nez d'épices et fruits rouges. Bouche ronde, volumineuse et subtile.

et texture onctueuse.

Morgon, La Voûte Saint-Vincent 33 € ruits rouges et prunelles. juilibrée, et gourmande. cl

Grenache, Syrah, Carignan, 75 cl

Vin aux notes de fruits rouges, frais

Coteaux du Lyonnais « cuvée Ultreia »,

- Crozes-Hermitage « Certitude », Domaine François Villard 52 € Notes de fruits rouges et une pointe d'épice. Syrah, 75 cl
- Liste des allergènes (9) céleri/celery (1) gluten (10) moutarde/mustard (2) crustacés/crustaceans (11) sésame/sesame
- (5) arachides/peanut (6) soja/soy (7) lait/milk (8) fruits à coques/nuts

(3) œufs/eggs (4) poissons/fish

- (12) sulfites (13) lupins/lupines (14) mollusques/shellfish (v) végétarien/vegetarian

(vg) végane/vegan