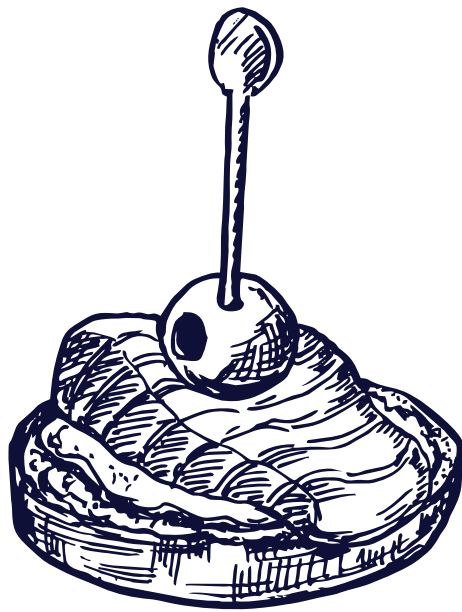




LE 5 MAI
[BAR À VINS]

COMMANDE AU COMPTOIR
MERCİ D'INDIQUER VOTRE NUMERO DE TABLE



TAPAS

CARTE DES TAPAS

MAKI DE SAUMON - 4 pièces 8 €
mousse d'avocat au gingembre, gel soja & kalamansi

CLUB CRABE - 4 pièces 8 €
mayonnaise au curry, gelée de concombre & martini

CREVETTES PANÉES- 6 PIÈCES 8 €
ketchup de mangue épicé

CROQUE MONSIEUR MAISON - 4 pièces 8 €
jambon blanc, emmental & mascarpone tartufata

BURRATTA - entière à partager 12 €
toast de pain à la tomate confite basilic & huile d'olive

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ AU FOIE GRAS - 4 PIÈCES 14 €
cuisse de canard confite aux pistaches

PLANCHES

CHARCUT' *assortiment de charcuteries de la Ferme de Rechimas (43)*

FROM' *assortiment de fromages de L'Instant Fromage (79)*

MIXTE *assortiment de charcuteries & fromages*

(pain & beurre inclus)

pour 2 personnes : 15 € // pour 4 personnes : 28€



BOISSONS

BULLES

BIÈRE PRESSION

25cl

50cl

BLONDE RIEGELE

Pils Allemande



4



7

BIÈRE BOUTEILLE (33cl)



BIÈRE BLONDE "AMBRÉE MIEL" / BRASSERIE LOUIS & MARGUERITE

6.5

Blonde ambrée, céréalière, notes biscuitées, touche miellé avec une belle amertume florale

BIÈRE BLONDE "LA TRIPLE" / BRASSERIE LOUIS & MARGUERITE

6.5

Blonde ambrée, puissante & fraîche, nôtés florales & arômes de fruits rouges & d'épices

BIÈRE BLONDE "FURIOUS ALE" / BRASSERIE LOUIS & MARGUERITE

7

Bière Blonde de fermentation haute, de type trappiste, arômes de céréales

BIÈRE BLONDE "FURIOUS IPA" / BRASSERIE LOUIS & MARGUERITE

7

Fortement maltée & houblonnée, sur un profil aromatique exotique

BIÈRE BLONDE "GRANDE CHAMPAGNE" / BRASSERIE LOUIS & MARGUERITE

7

Blonde affinée 6 mois dans des fûts de Cognac Grande Champagne 1986 de chez Normandin-Mercier



CIDRE « SILEX » / JULIEN FRÉMONT

25

Mûr & cristallin, assemblage allant de l'amer à l'acidulé



CRÉMANT DU JURA BRUT NATURE / DOMAINE DES RONCES

7/30

Chardonnay comme un Blanc de Blanc très frais & sans sucre, minéralité & tension, rond & charnue, sapidité pour finir

CHAMPAGNE 1ER CRU EXTRA-BRUT / MAISON PONSON

11 /56

Assemblage avec une majorité de Pinot Meunier 70%, 15% Pinot Noir & 15% Chardonnay, sur les premiers crus de la Montagne de Reims par Maxime Ponson, dosage à 4g/L, vendange majoritaire 2020)

BLANCS



ALSACE « RAMÈNE TES COPAINS » 2022 / SYLVIE SPIELMANN

Tous les cépages blancs d'Alsace assemblés ensemble chez une très grande vigneronne, cuvée de plaisir & de gourmandise, frais & fruité avec une pointe de sucre résiduel qui donnera de l'appétence (bouteille 100cl)*

5/35*

BORDEAUX « LA COLOMBINE » 2021

Assemblage Sauvignon Gris/Muscadelle, un Blanc sec de la région de Loupiac vin de soif avec de la vivacité & du gras, canon d'été, simplicité, et belles aromatiques

5/24

VDF « CELSIANE » 2020 / THOMAS BOUTIN

Chenin sur schistes, au Sud d'Angers à Rochefort /Loire, mature & ample avec une belle maturité, pointe oxydative qui donnent un style très singulier

7/28

DOUX

IGP VAL DE LOIRE "PINOT GRIS" 2021 / FLORIAN BONNEAU

Au sud de Nantes, Pur Pinot Gris (22.6g de sucre résiduel) arômes d'agrumes & de fruits exotiques. Un moelleux croquant, équilibré & digeste

5/23

ROSÉ

IGP CTX DU PONT DU GARD « A BOIRE » 2022 / OR & DE GUEULE

Assemblage Grenache/Cinsault sur les arômes floraux & de fruits rouges attaque douce, fruité & rafraichissant, vineux mais pas trop un rosé d'été

5/23

ORANGE

VDF « ORANGE ARE NOT THE ONLY FRUIT » 2021 / LA COLOMBINE

Assemblage Sauvignon Gris & Sémillon, riche & aromatique parfait pour accompagner vos mets

5.5/25

ROUGES

VDF « LE CARAFON » 2021 / DOMAINE DES ACCOLES

Des vieux Carignans en macération carbonique, du fruit & beaucoup de buvabilité, comme un rosé foncé ou un rouge très clair. Canon pour l'été

6/25

CÔTES DE BOURG « TERROIRS » 2019 / CHÂTEAU GRAVES DE VIAUD

Assemblage Cabernet Franc & Sauvignon ainsi que le Merlot pour composer un Bordeaux tout en finesse, soyeux, fruité & boisé délicat

6,5/26

COSTIÈRES DE NÎMES « MON FÛT C'EST DU POULET » 2021 / OR & DE GUEULE

Assemblage 70% Syrah & 30% Grenache avec un profil rhodanien on serait tenté de le garder mais on préfère le boire, velours, généreux

7/28

COCKTAILS



FRAIS COMME UN GARDON

8

Vermouth Rosso Del Professor à Turin avec des arômes d'agrumes, d'oranges amères ainsi que des notes balsamiques intenses rallongée avec un joli tonic méditerranéen thym/romarin de chez Fever Tree

NARCOS

10

Une Vodka Tonic de boîte de nuit en mieux, pimpé avec des vraies bons ingrédients une vodka délicate & suave, et le "Mexican Lime Soda" de Fever Tree avec des tonalités Yuzu, un bitter au citron noir, une tranche de citron vert & bim !

ROCCO

10

Gin Tonic en version sanguine, un joli Gin de chez Del Professor à Turin marié à l'Italian Blood Orange Soda de Fever Tree, sexy & désaltérant

HANKY PANKY MULE

10

Classic Londonien twisté par la ginger beer, base de Gin/Vermouth Rouge Bitter/Amaro, amer & vegetal, puissant et corsé

MAMIKA MILK PUNCH CLARIFIÉ

12

Mezcal, Tequila, liqueur de mandarine, sirop de poire, sarriette, combawa, poivre rose, spanish bitter, citron jaune & lait

FRIPON MILK PUNCK CLARIFIÉ

12

Bourbon, café & liqueur de café, pamplemousse sirop de fleur de sureau, timut, angostura bitter, citron jaune & lait

BOISSONS SOFTS

FREE MULE

7

sirop de rhum sans alcool, ginger beer, menthe, citron vert

BABYLONE

7

"Babylone Garden" sans alcool (agrumes, cardamome, bergamote), pulpe de yuzu tonic méditerranéen Fever Tree

JUS DE FRUITS (25cl)

5

orange / pamplemousse / ananas / tomate (Maison Meneau)

JUS DE POMME NATUREL (25cl)

4

Alain Dieumegard (79)

SODA (33cl)

5

Limonade / Cola Elixia / Dumatos