

LA CUISINE DU MARCHÉ

BIÈRES

PRESSIONS :

Indiana blonde	25cl	3,50€
	50cl	6,00€
Panaché	25cl	3,70€
	50cl	6,00€
Monaco	25cl	3,90€
	50cl	6,00€
la bière spéciale	25cl	5,20€
	50cl	8,20€

BOUTEILLES 33cl

1664 (sans alcool)	5,50€
--------------------	-------

BOISSONS

APÉRITIFS

Ricard 4cl	5,00€
Rhum 4cl (avec soft sup 1,50€)	6,00€
Whisky 4cl(avec soft sup 1,50€)	6,00€
Vodka 4cl (avec soft sup 1,50€)	6,00€
Gin 4cl (avec soft sup 1,50€)	6,00€
Porto 5cl	4,80€
Martini 5cl	4,80€
Coupe de champagne 12cl	8,00€
Coupe de Prosecco 12cl	7,00€
Kir 12cl	4,20€
Kir Royal 12cl	8,50€
Americano	8,50€
Spritz Apérol	8,50€
Spritz Limoncello	8,50€
Spritz St Germain	10,00€

WHISKY 4cl

Chivas 12 ans - Ecosse	11,00€
Akashi (japonais)	10,00€

RHUM 4cl

Diplomatico - Vénézuéla	10,00€
Zacapa Solera 23 - Guatemala	12,00€

SOFTS

Coca Cola 33cl, Coca zero 33cl	3,80€
Orangina 25cl, Lipton ice tea 25cl, Schweppes tonic 25cl, jus de fruits 25cl	3,80€

Perrier 20cl, verre de sirop	3,00€
------------------------------	-------

Diabolo (grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, orgeat)	3,50€
--	-------

Limonade Lorina 33cl	3,80€
----------------------	-------

DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Cognac, Calvados, Amaretto 4cl, limoncello	6,00€
--	-------

EAUX

Vittel	50cl	3,50€
	100cl	6,00€
San Pellegrino	50cl	3,50€
	100cl	6,00€

BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	2,30€
Thé	3,90€



ENTRÉES

Rillettes de saumon	4,50 €
Oeufs durs et sa mayonnaise au satay	4,50 €
Gaspacho de tomate	4,50 €
Ceviche de gambas façon thaï	12 €

PLATS

Sauté de veau aux olives	14 €
Brandade de cabillaud	16 €
Ribs de porc au barbecue	14 €
Fish and chips	14 €
Bavette d'ailou irlandaise (sauce aux choix : bleu , poivre ou beurre maître d'hôtel)	16 €
Pluma à la provençale	28 €
Plat enfant (poulet croustillant et ses frites maison + glace)	10 €
garniture au choix : riz, haricots persillés, salade ou frites	
supplément garniture	5 €

DESSERTS

Déclinaison de fromages (fromagerie Amblard)	9 €
Crème brûlée	5 €
Canelé de Bordeaux et sa boule de glace vanille	5 €
Café ou thé gourmand	12 €
Champagne gourmand	17 €

Pour tout événement, privatisation ou location de la salle, n'hésitez à vous adresser au serveur.

VINS Rouges

Bordeaux

Saint-Estèphe AOP Château Rocher Coutelin 2018

Ce vin est charpenté et chaleureux. Il présente déjà une belle fraîcheur, persistance et élégance au bouquet complexe et notes de fruits rouges. L'élevage s'effectue en cuve et barrique durant 10 mois

42€

Beaujolais

Brouilly AOP 2024 - Maison Jambon

Ce cru présente une robe grenat, avec un nez de fruits noirs tel la mûre et le cassis. Puissant et complexe en bouche avec ses arômes de réglisse et de miel.

5€ 28€

Bourgogne

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOP Domaine Cornu 2023

Robe rubis brillante. Ce vin a un beau nez de fruits rouges (griottes et airelles) soutenu par un boisé discret. Sa bouche est soyeuse, d'une belle tenue

42€

Volnay AOP Domaine Vaudoisey 2021

D'une belle couleur franche. Au nez, de belles notes de fruits noirs tels que la mûre, la myrtille, de pivoine et d'épices douces. Une bouche subtile et soyeuse, aux tanins fins, délicats, sur une finale croquante

60€

Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage AOP 2022 - Chante Passo

Ce vin est doté d'une robe sombre aux reflets violets. Il offre des arômes concentrés et mûrs de fruits noirs et de réglisse, avec une pointe de torréfaction. La structure tannique est imposante et élégante.

6€ 36€

Châteauneuf-du-Pape AOP Les Granières De La Nerthe 2020

Le nez s'exprime immédiatement sur la cerise noire, le kirsch, rehaussé d'épices douces (cannelle et santal). Les fruits rouges dominent avec quelques notes de garrigue. Le vin est souple, suave, avec une texture de bouche ronde et agréable

56€

VINS Blancs

VDF Languedoc 2024 - Maison Ventenac - Préjugés - 100% Chardonnay

Une belle robe jaune brillante. Un nez aux notes de fruits exotiques qui se mêlent à des notes subtilement boisées.

28€

IGP Pays d'Oc 2023 - Le Versant - 100% Viognier

Sa robe est brillante avec un nez intense d'abricot, de pêche de vigne et de rose. On retrouve aussi de légères notes épicées de gingembre et mentholées.

28€

Pouilly-Fumé AOP 2023 - Domaine Michel Laurent Grande Réserve

Nez juteux et croquant d'un beau sauvignon mûr et tonique! Effluves d'agrumes et fruits blancs, notions d'exotisme et de pamplemousses. Bouche emplie de vivacité et de salinité.

6€ 38€

VINS Rosés

IGP Méditerranée - Ponton n°7 2023

Frais et sec, d'une robe pâle, c'est un vin aromatique au nez de fruits rouges et blancs. La bouche est ronde, harmonieuse et bien équilibrée. Il est doté d'une belle fraîcheur, tout en élégance

22€

Corse AOP Domaine Vetricchie 2024

Sa robe est pâle aux reflets bleutés. Le nez est épicé, fin et persistant, sur la pêche, la cerise et la groseille. La bouche est douce et équilibrée, présentant une belle fraîcheur. Un rosé agréable et harmonieux

28€

VINS au pichet

Rouge, Rosé, Blanc :

Au verre 3,50€

25cl 7€

50cl 13€

CHAMPAGNES 75cl

Veuve Pelletier

45€

NOS RÉSEAUX SOCIAUX

