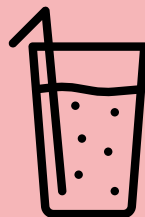


## APÉRITIFS

G.H MUMM CORDON ROUGE	12cl	15
KIR ROYAL G.H MUMM CORDON ROUGE	12cl	16
RICARD	4cl	5
KIR VIN BLANC	12cl	7
MARTINI ROUGE, BLANC	6cl	6
AMARETTO	4cl	10



## BIÈRES

BIÈRE PRESSION CARLSBERG LAGER	33 cl	6
BIÈRE PRESSION CARLSBERG LAGER	50 cl	8
BIÈRE PRESSION BROOKLYN DEFENDER IPA	33 cl	6
BIÈRE PRESSION BROOKLYN DEFENDER IPA	50 cl	9
1664 0° BIÈRE BOUTEILLE	33 cl	6

## COCKTAILS

APÉROL SPRITZ	10
ST-GERMAIN SPRITZ	12
ITALICUS SPRITZ	12
MOJITO	13
FRENCH MULE BY GREY GOOSE VODKA	13
PALOMA BY PATRÓN TEQUILA	13
NEGRONI BY BOMBAY SAPPHIRE	14
BASIL SMASH BY BOMBAY SAPPHIRE	15

## MOCKTAILS

VIRGIN SUNRISE	11
VIRGIN MOJITO	10

## SOFTS

COCA COLA CLASSIC, COCA COLA ZÉRO	33 cl	5
FANTA, SPRITE, FUZE TEA	33 cl	5
RED BULL ENERGY DRINK, SUGAR FREE	25 cl	6
RED BULL RED EDITION	25 cl	6
ORGANIC TONIC WATER, GINGER BEER	25 cl	5
JUS GRANINI	25 cl	5
<i>Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate</i>		
VITTEL, SAN PELLEGRINO	75 cl	6,5

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	2,5
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCAFÉINÉ, THÉS	4,5
CAPPUCCINO, CAFÉ AU LAIT, CHOCOLAT	5

# BOISSONS

## VINS AU VERRE 12 CL

ROSÉ	CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Méditerranée	5
	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	7
	MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	8
BLANC	CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc	5
	AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet	8
	AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou	8
ROUGE	CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc	5
	AOP LANGUEDOC Pic Saint-Loup « Émotion »	7
	AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais »	8
	AOP SAINT-ÉMILION Baron Carl	8

## VINS EN BOUTEILLE 75 CL

### LES VINS ROSÉS

CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Méditerranée	30
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	45
MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	50
MINUTY ROSE & OR AOP Côtes de Provence	65

### LES VINS BLANCS

#### LANGUEDOC

CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc	30
AOC LANGUEDOC Château Puech-Haut « Le Givré »	70

#### LOIRE

AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou	60
-------------------------------	----

#### BOURGOGNE

AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet	60
-------------------------------------	----

#### ALSACE

AOP RIESLING Cave de Beblenheim	50
---------------------------------	----

#### SAVOIE

AOP ROUSSETTE DE SAVOIE Maison Cavallé	45
--	----

AOP CHIGNIN BERGERON Maison Cavallé	70
-------------------------------------	----

#### PROVENCE

MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	45
---------------------------------------	----

#### ITALIE

DOC PINOT GRIGIO Tenute Arnaces	40
---------------------------------	----

### LES VINS ROUGES

#### LANGUEDOC

CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc	30
---------------------------------	----

AOP LANGUEDOC Pic Saint-Loup « Émotion »	40
--	----

#### BORDEAUX

AOC SAINT-ÉMILION Baron Carl	60
------------------------------	----

AOC PAUILLAC Baron Nathaniel	70
------------------------------	----

#### BOURGOGNE

AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE La Perrière	90
--	----

#### BEAUJOLAIS

AOP MORGON Domaine Matray	65
---------------------------	----

#### VALLÉE DU RHÔNE

AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais »	55
-------------------------------------	----

AOP SAINT-JOSEPH Louis Chèze	115
------------------------------	-----

#### SAVOIE

AOP MONDEUSE 1949 Maison Cavallé	60
----------------------------------	----

#### PROVENCE

AOP CÔTES DE PROVENCE Château Minuty Gabriel	110
--	-----

#### ITALIE

DOC TOSCANE Chianti	40
---------------------	----



# LES VINS

## ENTRÉES



La recommandation accord met & vin du sommelier

### TARTARE DE BOEUF

*shiitakés, échalotes confites au Saké*

AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet 8

16



### BURRATA

*pois verts, asperges*

AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou 8

14

### LA SALADE CÉSAR FOLIE DOUCE

CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc 5

15

### POULPE

*poivrons rouges, sauce vierge aux noix de pins*

MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence 8

19

### TATAKI DE THON

*gochujang, soja, edamame*

MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence 7

17



### STRACCIATELLA

*truffes et pain sarde à partager pour 2*

17/personne

AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet 8

## PLATS

### BURGER DE POULET FRIT

*provolone, tomates séchées, mayo pesto vert*

CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc 5

24

### DAURADE

*fine ratatouille, fregola sarda*

MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence 8

21

### ÉPAULE D'AGNEAU CROUSTILLANTE

*orzotto, purée de piquillas, fromage de brebis*

AOP LANGUEDOC Pic Saint-Loup « Émotion » 7

23

### PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

*espuma de pomme de terre, jus de cochon au chorizo*

AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais » 8

29



### RAVIOLI RICOTTA CITRON

*crème de parmesan, agrumes*

AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou 8

24



### CHOU-FLEUR RÔTI

*condiment aux herbes, pickles de chou-fleur*

CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc 5

21



## LA CUISSON AU BOIS - 2 PERSONNES



### CÔTE DE COCHON DE BORNES

AOP LANGUEDOC Pic Saint-Loup « Émotion » 7

33/personne

### CÔTE DE VEAU

AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais » 8

43/personne

### CÔTE DE BŒUF MATURÉE

AOP SAINT-ÉMILION Baron Carl 8

55/personne

## GARNITURES

SAUCE CHARCUTIÈRE

FRITES

SAUCE BÉARNAISE

ESPUMA DE POMME DE TERRE

SAUCE CHAMPIGNONS CRÈME

ASPERGES RÔTIES AU JOSPER

## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR

11

ENTREMETS CHOCOLAT FOLIE DOUCE

11

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES

12

PARIS-CHAMONIX

12



À TABLE

## Menu enfant 13

COQUILLETES TROP RIGOLOTES AU JAMBON

POULET PANÉ, FRITES

POISSON PANÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE, LÉGUMES

## ADULTS ONLY

### GRANDS FLACONS DE VINS 150 CL

ROSE	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	110
	MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	140
BLANC	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	110
	AOC LANGUEDOC Château Puech-Haut «Le Givré»	150
ROUGE	AOC PAUILLAC Baron Nathaniel	150
	AOP ST JOSEPH Louis Chèze	200

## CHAMPAGNES

BLANC DE BLANCS	75 cl	150 cl	300 cl
RUINART	220	450	
PERRIER-JOUËT	250		
ROSE			
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ	200	400	
CHAMPAGNES BRUTS			
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	150	290	600
G.H MUMM CORDON ROUGE	115	240	600

## SPIRITUEUX 4 CL

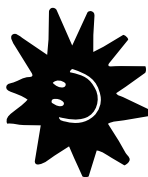
VODKA GREY GOOSE	14
GIN BOMBAY SAPPHIRE	12
WHISKY TALISKER	13
RHUM DIPLOMATICO	14
TEQUILA PATRÓN SILVER	15

## DIGESTIFS 4 CL

LIMONCELLO	6
GÉNÉPI	8
AMARETTO	10
BAILEYS	10
GET 27, GET 31	10
CHARTREUSE JAUNE, VERTE	12



FOLIE CORNER



# WHAT'S UP THIS SUMMER ?



## TERRASSE EXTÉRIEURE

TOUS LES JEUDIS  
*every*

TOUS LES VENDREDIS  
*every*

TOUS LES SAMEDIS

*Guinguette Club*

**BELLA VITA**

**Rocky CAMP**

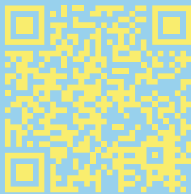
### JUIN

21.06 **WHITE PARTY**  
Fête de la Musique

27.06 **MARATHON AFTER RUN**  
Marathon du Mont Blanc

**LA BUVETTE DES SPORTS**  
Selon programmation sportive

**CHECK**  
*our events*



### JUILLET

14.07 **WHAT THE FRENCH**  
Fête Nationale

18.07 **FERIA**  
Soirée Basque

### AOÛT

01.08 **LE CLUB 1969 BEACH PARTY**

08.08 **GOOD FOOD GOOD MOOD**

15.08 **LA GUINGUETTE DU 15**

20.08 **GUINGUETTE PAILLETES**

**Le Janssen**

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10H À 2H  
CET ÉTÉ, VENEZ PROFITER DE LA TERRASSE