

BAR À COCKTAILS
APÉRO & PLANCHES DE PETITS PRODUCTEURS FRANÇAIS
RÉSERVATIONS DE GROUPES & PRIVATISATIONS

MADAMEPERVENCHE.FR • 09 84 38 84 54

Carte des Cocktails

11€

Spritz : *Martini Fiero, prosecco, perrier*

Moscow Mule : *Vodka Zubrowka Biala, jus de citron vert, ginger beer La French*

London Mule : *Gin Bombay, jus de citron vert, ginger beer la French*

Mojito : *Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne*

Caipirinha : *Cachaça, citron vert, sucre de canne*

13€

La Ferrière : *Gin, purée de concombre, sirop d'hibiscus*

La Diane : *Gin, citron, tonic, basilic, concombre*

La Sorel : *Vodka, purée de fruits rouges, crème de pêche, menthe, prosecco*

L'Estrées : *Vodka, liqueur de bergamotte, jus de citron, blanc d'oeuf*

La Montespan : *Whisky, citron vert, jus d'ananas, St Germain, tabasco*

La Pompadour : *Rhum ambré, purée de passion, citron vert, perrier*

Les Sours : *Pisco ou amaretto, jus de citron vert, sirop de sucre, blanc d'oeuf*

Spécial Groupe : *Seau de cocktail - 4litres (punch, mule, spritz, etc) 120€*

Softs

perrier 33cl, fuzetea, orangina 4€

coca cola classic ou zero 33cl 4€

limonade «Voilà» aux citrons 25cl 4,5€

jus de fruit bio 25cl 4,50€

pomme, abricot, tomate, multi-fruits

Bières pressions

Pilsner blonde 4,9% 4/7€

IPA artisanale du moment 6% 5€/9€

Ma Petite Française Colette blanche 6% 5€/9€

Triple karmeliet 8% 5/9€

Cidre appie bouteille 4,7% 6,50€

Nos vins à l'ardoise

Découvrez notre sélection de vins sur les ardoises au bar. Chaque vin a été dégusté et sourcé chez les vignerons par nos soins, n'hésitez pas à nous demander conseil !

HAPPY HOUR : - 2€ sur les pintes et les cocktails



*La Cantine : nous selectionnons tous nos produits
du terroir français avec amour*

Nos croques du Terroir : 12 €

Le Pays (jambon du Tarn maison Millas, emmental, tomates, herbes de Provence)

Le Super Champi (champignon de Paris sautés à l'ail, cheddar, oignons caramélisés, pousse d'épinard)

La Chèvre (chèvre du fromager, miel, figues, noix, roquette)

Le Kévin (bacon, cheddar, oignons caramélisés, sauce bbq)

Le coin veggie

Nous proposons des tartinables maison en fonction des arrivages et des saisons - 9€

Voir Ardoise

Burratina di Puglia 125g 9€

Planche simple charcuterie-fromage ou végétarien-fromage : 20€

Planche double charcuterie-fromage ou végétarien-fromage : 34€

Planche du chef : Croques / produits terroir et veggie : 48€



Exemple de produits sur les planches



charcuteries artisanales: *saucisson igp lacaune, lonzo, chorizo, rosette, jambon affiné*

fromages de petits producteurs : *comté 8 mois, Tomme aux fleurs, crottin de chavignol Brillat savarin truffé, burratina, saint-nectaire fermier*

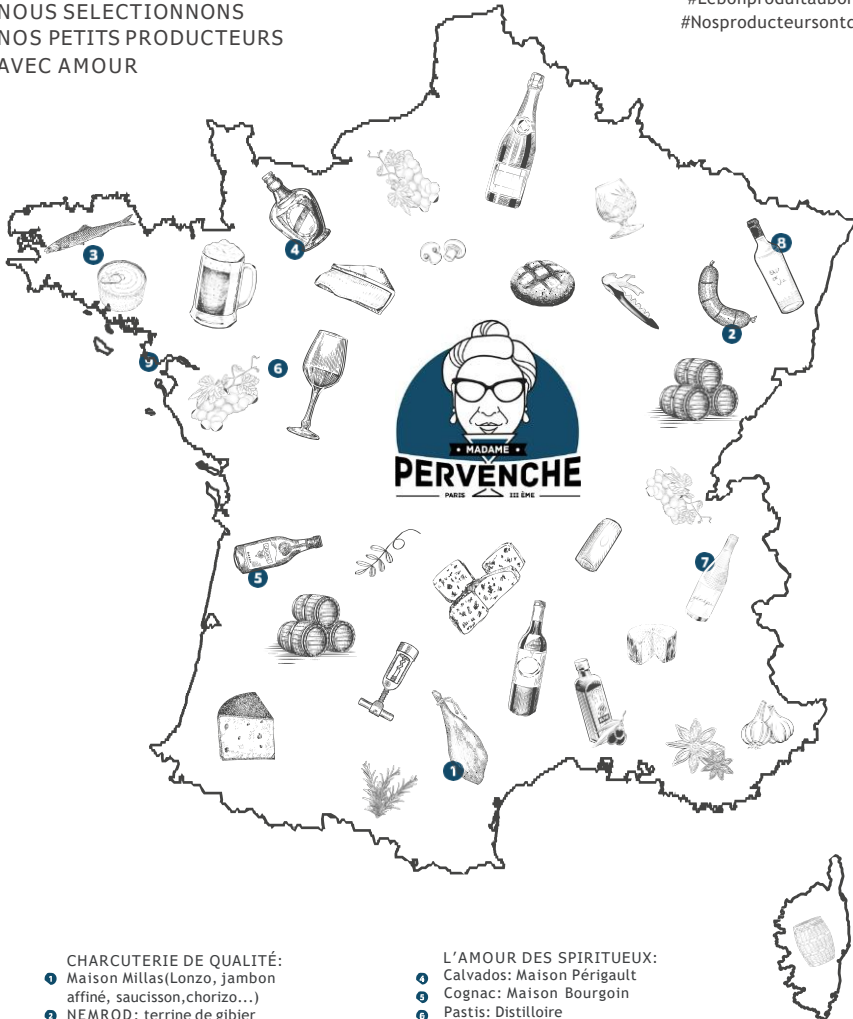
produits végétariens : *caviar d'aubergines du chef, tzatziki, houmous*

**Nos produits varient selon les arrivages et les saisons*

Madame Pervenché's touch

NOUS SELECTIONNONS
NOS PETITS PRODUCTEURS
AVEC AMOUR

#Lebonproduitaubonendroit
#Nosproducteursontdualent



CHARCUTERIE DE QUALITÉ:

- 1 Maison Millas (Lonzo, jambon affiné, saucisson, chorizo...)
- 2 NEMROD : terrine de gibier

FROMAGES DE PETITES FERMES:

Terroir d'avenir (bleu d'Auvergne, Tomme des Bauges, Saint Maure de Touraine, Ficu...)
Crèmerie Parisienne (Brillat Savarin Truffe, Comté affiné Arnaud, camembert...)

LE VÉGÉTAL RESPONSABLE:

Primeurs passion Rungis

UN CONCENTRÉ D'OcéAN:

- 3 La Compagnie Bretonne (conserverie artisanale de poisson)

L'AMOUR DES SPIRITUEUX:

- 4 Calvados: Maison Périgault
- 5 Cognac: Maison Bourgoïn
- 6 Pastis: Distillero
- 7 Génépi: Pompon
- 8 Eau de Vie: Distillerie Metté
- 8 Rhum: Trois Rivières (Martinique, 972)
- 8 Cidre Appie

NOS VIGNERONS PASSIONNÉS:

Domaine Landron, Le Rocher de Violettes, Château Combet Laserre, Domaine Foulaquier, Domaine Clusel-Roch, Château la Canorgue, Domaine Chasselay, Mas Foulaquier, Domaine Pas de L'Escalette, Domaine Sylvain Pataille, Domaine Trapet, Domaine Stéphane Ogier...

LA TOUCHE SUCRÉ:

- 9 Le Fondant Baulois



BAR À COCKTAILS
APÉRO & PLANCHES DE PETITS PRODUCTEURS FRANÇAIS
RÉSERVATIONS DE GROUPES & PRIVATISATIONS

MADAMEPERVENCHE.FR. 09 84 38 84 54