



HAPPY HOURS – 17H/20H30

Pinte de Pilsner – 4€

Cocktail – 7€

Le Croque-Pinte – 10€

1 croque + 1 pinte de Pilsner

Le Planche-Teille – 30€

1 planche 2 pers + 1 bouteille de pinot noir – Le Versant

UMA (thé glacé infusé) – 4€

BIÈRE



Demi (25cl) / Pinte (50cl)

Pilsner (blonde allemande) – 3,5€ / 6€

Benediktiner (blanche allemande) – 4€ / 7€

BapBap (blonde parisienne) – 4,5€ / 8€

Tripel Karmeliet (blonde belge) – 4,7€ / 8,5€

+ Picon +0,5€ / +1€

Bières bouteilles – demandez la sélection – 6€

Cidre Appie (brut - 33cl) – 6,5€



COCKTAILS

Baron Samedi – 9,5€

gin 5cl, citron vert, liqueur de fleur de sureau, concombre, romarin

Moscow Mule – 9,5€

vodka 5cl, citron vert, concombre, ginger beer, angostura

Whiskypik – 9,5€

whisky 5cl, citron vert, jus d'ananas, liqueur de fleur de sureau, piment

Papa Doble Daiquiri – 9,5€

rhum 5cl, citron vert, pamplemousse, liqueur de marasquin

Spritz – 8€

apérol, prosecco

Ti' Punch – 6,5€

rhum 5cl, citron vert, sucre

Pisco Sour – 9,5€

pisco 5cl, citron vert, sirop de sucre, blanc d'oeuf, angostura

Bahia – 9,5€

rhum ambré 5cl, framboise, basilic, citron vert, perrier

Bendo – 9,5€

mezcal 4cl, apérol 2cl, jus de mangue, citron vert

Aviation – 9,5€

gin 5cl, liqueur de marasquin, liqueur de violette, citron vert

Cosmo – 9,5€

vodka 5cl, triple sec, jus de cranberry, citron vert





VIN

Verre / Bouteille

Rouge

Le Versant (Pinot Noir - IGP Pays d'Oc - 2018) - 5€ / 25€

Les Trois Garçons - Bio (Côte du Rhône AOC - 2018) - 6,5€ / 29,5€

Couly Dutheil (Chinon AOC - 2017) - 6,5€ / 29,5€

Victoria II (Haut Médoc AOC - 2014) - 6,5€ / 29,5€

Blanc

Petit Roubié - Bio (Sauvignon - IGP de l'Hérault - 2018) - 5€ / 25€

Les Borderies (Cheverny AOC - 2018) - 5,5€ / 27€

Domaine des Salices (Viognier - IGP Pays d'Oc - 2018) - 6,5€ / 29,5€

Rosé

Gris de Gris, Domaine du Petit Chaumont - Bio (2018) - 5€ / 25€

Tour l'Evêque (Côte de Provence AOC - 2019) - 6,5€ / 29,5€

Champagne

Nicolas Feuillatte - réserve exclusive brut - 10€ / 59€



PÊLE MÊLE

Dégustation

Whisky (4cl)

Jack Daniel's - 9€

Monkey Shoulder - 10€

Nikka from the Barrel - 12€

Bruichladdich - 12€

Ardbeg - 12€

Rhum (4cl)

Brugal - 9€

Kraken - 9€

Mount Gay - 10€

Don Papa - 12€

Diplomatico - 12€

La Hechicera - 12€

Gin (4cl)

Bombay Sapphire - 9€

Hendrick's - 11€

Vodka (4cl)

Zubrowka - 8€

Belvedere - 12€

Rhum arrangé maison (6cl) - 6€

Le coin pari sportif

Ricard (2cl) - 3€

Martini - Porto - Suze (5cl) - 5€

Alcool + soft - 8€

La catégorie autre aka le fourre tout

Coca / Coca Zéro / Ice Tea / Perrier / Jus de fruit - 4€

UMA (thé glacé infusé) - 5€

Kusmi Tea - 4€

Café - 2€



LA SALLE À MANGER

(jusqu'à 22h30)

Les croques Monsieur Pervenche - 8€

Le Super Champi

champignons sautés à l'ail, cheddar, oignons caramélisés, pousse d'épinard

Le Titi

poulet, mélange d'épices, piment, emmental, oignon-poivron-tomate, pointe de mayo à l'ancienne

La Chèvre

chèvre, miel, figues, noix, roquette

Le Kévin

bacon, cheddar, oignons caramélisés, sauce barbecue

Le Papa Strami

pastrami, cheddar, chou, pickles, sauce miel moutarde

Le Blue Dabadee

fourme d'Ambert, bacon, réduction de Porto, roquette

El Colonel Chorizo

chorizo grillé, pur brebis, emmental, pousse d'épinard

Le Cousteau

saumon fumé, fromage frais, concombre, citron

Le Détox - 6€

banane, Nutella, chantilly

Les bœufs à partager de « Super Producteur » - 9€

Crème fine Bio de pois chiches au citron et cumin

Crème fine Bio de basilic AOP et parmesan

Rillettes de Canard de Barbarie

Rillettes de Maquereaux à la Moutarde Bio

Les planches gourmandes - 2 pers 13€ / 4 pers 19€

Charcuterie

Fromage

Mixte