

# À partager... ou pas !

## Down to share... or not!

### PLANCHE MIXTE

Sélection de fromages et de charcuteries du moment / **Cheese & cold cuts** **22€**

### NOS PIZZAS

Regina	16€	All Pollo	16€
3 fromages	15€	Méridionale	16€
Diavola	16€	Raffinée	17€

### NOS TARTINADES «Super Producteur» *Make your own toast*

Rillettes de Maquereaux à la moutarde bio 11€  
Rillettes de Merlu, graines de moutarde 11€  
Rillettes de Canard de Barbarie 12€  
Rillettes de Poulet Français 11€  
Crème fine bio Pois chiches, citron, cumin 11€  
Crème fine bio Aubergines de Provence 9€  
Crème fine Basilic AOP et Parmesan 10€  
Crème fine bio Poivrons de Provence 9€  
Crème fine Olives Lucques vertes 11€  
**Assortiment de 3 tartinades au choix 25€**

## Bières Beers

### PRESSION DRAFT BEER

Gallia IPA 6° 25cl **5,5€** 50cl **9€**  
Affligem blonde 6,8° 25cl **5,5€** 50cl **9€**  
Supplément sirop **0,50€**

### BOUTEILLE BOTTLE

Mort Subite 5,5 33cl **7€**  
Heineken sans alcool 33cl **5,50€**

## Apéro Time

Aperol Spritz 12cl **10€**  
Martini Bianco Vermouth 6cl **8€**  
Virgin Mojito 12cl **7€**

Café bio, thé,  
chocolat ?  
Organic coffee,  
tea, chocolate?



Expresso **3€**

Ristretto **3€**

Allongé **3€**

Noisette **3,30€**

Double expresso **5€**

Latte Macchiato **5,50€**

Capuccino **5,50€**

Chocolat Chaud **5€**

Chocolat / Café Viennois **6€**

Thé et Infusion **5€**

Origine du café :  
Massaya Bio

## Soft Drinks

Coca-Cola Original ou Zéro 33cl **5€**

Schweppes Tonic 25cl **5€**

Schweppes Ginger Ale 20cl **6€**

Schweppes Ginger Beer 20cl **6€**

Orangina 25cl **5€**

Limonade **5€**

Diabolo **5,50€**

Perrier 33cl **5€**

Jus d'orange pressé 20cl **6€**

Jus de citron pressé 10cl **6€**

Evian ou Badoit 50cl **4,50€**

Evian ou Badoit 1L **6€**

### ALAIN MILLIAT

Jus de fruits 20cl **6,90€**

Pomme Reinette

Abricot Bergeron

Fraise Sengana

Orange tardive de Sicile

Un verre de vin ou une bouteille ?  
Down for a glass of wine  
or a bottle?



Verre **12cl** Bouteille **75cl**

### ROUGES RED

Château de Lascours – Nobilis, AOC Pic St Loup	<b>8€</b>	<b>45€</b>
Domaine Olga Raffault, Chinon, Les Galuches, Bio		<b>39€</b>
Château des Ravatys, AOC Côte de Brouilly, Cuvée Mathilde	<b>6€</b>	<b>35€</b>
Château des Ravatys, AOC Côte de Brouilly, Cuvée Réserve		<b>45€</b>

### BLANCS WHITE

Estandon, IGP Var, Terre Nouvelle		<b>35€</b>
Domaine des Trottières, Chenin, Clair de Lune		<b>35€</b>
Domaine Leclerc, AOC Menetou-Salon	<b>9€</b>	<b>49€</b>
Domaine Grand Veneur, Côtes du Rhône, Réserve		<b>39€</b>
Château des Ravatys, Beaujolais blanc, Chardonnay	<b>6€</b>	<b>35€</b>

### ROSÉS ROSÉ

Château des Ravatys, Beaujolais rosé, Air de Rosé	<b>6€</b>	<b>29€</b>
---	-----------	------------

### CHAMPAGNE ET BULLES

#### CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Prosecco Pirovano	<b>6€</b>	<b>29€</b>
Château des Ravatys, Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc 2022	<b>7€</b>	<b>39€</b>
Nicolas Feuillatte, Champagne, Cuvée Réserve Exclusive Brut	<b>12€</b>	<b>69€</b>
Barons de Rothschild, Champagne, Concordia Brut		<b>89€</b>

### SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE

Moderato Colombard Pétillant 0.0%	<b>7€</b>	<b>39€</b>
Moderato Sauvignon Blanc 0.0%	<b>6€</b>	<b>35€</b>
Moderato Révolutionnaire Rosé 0.0%	<b>6€</b>	<b>35€</b>

