Les Vins

VINS BLANCS

Verre 12 cl./Bouteille 75cl.		e 75cl.
Petit Berticot	4€	18€
Sauvignon sec IGP 2019		
Notes de buis & d'agrumes		
• Mi-nuit	4.5€	22.9€
Chardonnay sec IGP 2019		
Notes florales & fruits à chair bla	nche	
Bal des Papillons	4€	21.9€
Domaine de l'Horgelus doux IGP Notes de fruits jaunes, de pêche d		

VINS ROSES

• Gris d'Ardèche 4€	21.9€
Rhone sec IGP 2019	
Notes de petits fruits rouges, groseille & framboise	
• Château Ferry Lacombe Mira4€	22.9€
Provence sec IGP 2018	
Notes de nectorine	

VINS ROUGES • Dom Brial l'Etreinte

fort bien les vins de ce pays

Côtes du Roussillon AOP 2018
Une attaque ronde, ample & charnue
• Domaine Malibeau 4.5€ 24.5€
St Nicolas de Bourgueil AOP 2018
Arôme long et intense, l'onctuosité
et la rondeur du vin dominent.
• Wine in blaye4€ 18.9€
Côte de Bordeaux AOC 2019
Tannins légers, soyeux, vin gourmand, ample, fruité et
légères notes grillées-toastées
• El Grano 4.5€ 21.9€
Chili 2018

La puissance, le fruit, et les épices, qui caractérisent

4€ 22.9€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix en euro et service compris.

Les Desserts

NOS COUPES GLACÉES

 Chocolat liégeois
Glace chocolat et vanille, coulis de chocolat & chantilly
• Café liégeois
Glace café et vanille, expresso & chantilly
• Caramel salé
Glace caramel salé et vanille, coulis de caramel & chantilly
• Banana Split
Glace fraise, vanille et chocolat, banane, coulis & chantilly

NOS DESSERTS MAISON

• Cafe ou the gourmand 8€	
Assortiments de 3 desserts maison + boisson chaude	
• Banofee pie 6.5€	
Pâtisserie anglaise composée d'une base de crumble	de
biscuits secs, banane, caramel & chantilly maison	
• Tarte au citron de sicile hio	

 Tarte au citron de sicile bio 	
meringuée	6.5€
 Riz au lait crémeux à la vanille 	
& carpaccio d'ananas	6.5€
Mousse au chocolat liégeoise	6.5€
Fruit frais du moment	6.5€
Plateau de fromages	6.5€
Driv on ours of convice compris	

Les Boissons chaudes

Expresso /déca/allongé	1.70€
Double expresso	2.90€
• Expresso crème	2€
Cappucino	3.5€
Latte coffee	
• Thé	3€
Chocolat chaud maison	3.50€

Nos Digestifs

• Rhum Don papa 4 cl	8€
Rhum Black Kraken 4 cl	
Rhum Diplomatico 4 cl	8€
Armagnac 10 ans 4 cl	8€
Cognac Rémy Martin 4 cl	
Irish coffee	8€
• Get 27 6 cl	5€
Baileys 6 cl	5€



COCKTAILS TAPAS VINS DIGESTIFS COCKTAILS TAPAS VINS DIGESTIES TAPAS DIGESTIFS COCKTAILS VINS COCKTAILS TADAS VINS DIGESTIFS TAPAS COCKTAILS VINS DIGESTIFS COCKTAILS TAPAS VINS DIGESTIFS COCKTAILS TAPAS VINS DIGESTIFS TADAS COCKTAILS VINS DIGESTIFS TAPAS COCKTAILS VINS DIGESTIFS COCKTAILS TAPAS VINS DIGESTIES COCKTAILS TAPAS VINS DIGESTIFS COCKTAILS TADAS VINS DIGESTIFS COCKTAIL DIGESTIFS COCKT GESTIFS COCV 'STIFS C Café - théâtre ESTIFS COCK est. 2016 COCKTAIL DIGESTIFS COCKTAILS VINS DIGESTIFS COCKTAILS TAPAS VINS DIGESTIFS DIGESTIFS COCKTAILS TAPAS VINS TADAS VINS COCKTAILS DIGESTIES TAPAS VINS COCKTAILS DIGESTIFS TAPAS COCKTAILS VINS DIGESTIFS TAPAS VINS DIGESTIFS COCKTAILS TADAS VINS DIGESTIFS COCKTAILS TADAS DIGESTIFS COCKTAILS VINS COCKTAILS TAPAS VINS DIGESTIFS COCKTAILS TAPAS VINS DIGESTIES TAPAS COCKTAILS VINS DIGESTIES COCKTAILS TADAS VINS DIGESTIES TAPAS VINS COCKTAILS DIGESTIES TAPAS VINS COCKTAILS DIGESTIES COCKTAILS TADAS VINS DIGESTIFS COCKTAILS TAPAS VINS DIGESTIES TAPAS VINS DIGESTIFS COCKTAILS

A PARTAGER

NOS DI ANCHES

NOS PLANGIES	
Ardoise Signature 2 pers.	21.9€
Ardoise de charcuteries	
Jambon de pays, saucisson, chorizo, rillettes	
Planche de saucisson à la truffe	9.9€
• Planche de jambon serrano du Pays Basque	
Planche de camembert rôti, miel & vin	
Camembert, miel, vin blanc, pommes de terre sautées,	salade
Plateau d'houmous à la mode thaï	8.5€
Houmous de curry, croustillant de crevette, graine de s	sésame
ciboulette, concombre, carotte	
Ardoise de fromages locaux	11.9€
Assortiment de 4 fromages de la maison Baecher	
Planche Patatas bravas	4.5€
Sautées aux herbes & paprika, sauce barbecue maisor	1
NOS SPRING ROLLS	
Les roulés frais et gourmands à déguster en tapas	
California Roll	6.5€
Saumon, avocat, carotte, vermicelle, salade,	

NOS BRUSCHETTAS (2 TOASTS)

• Bruschetta jambon du Pays Basque

Avocat, ananas, carotte, soja, concombre, oignon frit,

graine de sésame

vermicelle, salade

parfumé à la truffe

oignon frit

Veggie Roll

Jambon de pays, fromage de brebis, oignon frit, crème	
cheese, piment d'Espelette, huile d'olive, pain toasté	
 Bruschetta chèvre, miel et tomates rôties5€ 	
Fromage de chèvre, tomate confite rôtie, crème cheese, miel,	

pain toasté 4.5€ Bruschetta avocat & ananas Avocat, ananas, crème cheese, salade, sauce ciboulette,

NOS COCKTAILS SIGNATURES

CONTREPOINT	8.5€
Rhum, amaretto, ananas, passion, citron vert, purée de	
LOVE YOU	8.5€
Vodka, Cranberry, citron vert, purée de fraise	
TENNESSEE HONEY AND GINGER ALE	8.5€
lack Daniel's honey, ginger Ale, citron, sirop spicy	
GIN FIZZ TEA	8.5€
Gin, thé, citron, feuilles de menthe, eau gazeuse	
• MAI TAI8.5€	
Rhum ambré, rhum agricole, triple sec, citron	

6€

5€

NOS COCKTAILS CLASSIQUES	
• MOJITO	8€
Rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre de ca	inne
MOJITO FRAISE	8.5€
Rhum, citron vert, menthe, fraise, eau gazeuse,	
sucre de canne	
• PIÑA COLADA	8€
Rhum, coco, jus d'ananas, crème	
LUNCHBURG LEMONADE	8€
Jack Daniel's n°7, triple sec, citron, limonade	
• GIN TONIC	8€
Gin, citron, Schweppes tonic original, baies roses	
• SPRITZ	8€
Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse	0.0
• CUBA LIBRE	8€
Rhum, Coca cola, citron vert	8€
• WHITE RUSSIAN Liqueur de café, vodka, crème	O£
• COSMOPOLITAN	9.0
Vodka, Cointreau, Cranberry, sucre, citron	OC
vouku, cointireuu, crunoerry, sucre, ctiron	
COCKTAILS SANS ALCOOL	
VIRGIN MOJITO	5.9€
Menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
VIRGIN PINA COLADA	5.9€

Jus d'ananas, jus fruit de la passion, citron vert, purée de fraise NOS SODAS & JUS DE FRUIT

ICE TEA PÊCHE ou CITRON 3.5€ FRAPPÉ MAISON

Jus ananas, coco, crème

VIRGIN BORA BORA



• SODA 3.5€ COCA COLA 33cl. ORANGINA 25cl. ICE TEA frappé maison 25cl. SPRITE 33cl. - PERRIER 33cl. SCHWEPPES agrumes 33cl. **JUS DE FRUIT** Multifruits, abricot, ananas

5.9€

• DIABOLO 33cl. 3€

Sirop de menthe, grenadine, fraise, citron ou pêche

• SIROP A L'EAU 33cl. ..2.5€ Menthe, grenadine, fraise, citron & pêche

• SAN PELLEGRINO 11...4€

• VITTEL 11. ...

IIIU U UNUUIIUIUU	
• DON PAPA 4 cl 9€	SDON P
Philippine 40°	"Kindow R U
Léger et fruité au nez tout en étant	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH
doux et délicat sur le palais	
• BLACK KRAKEN 4 cl8€	@0)
Caraïbes 40°	000
Epicé aux arômes de café, gingembre,	5/11/0
cenelle (aubépine) et vanille	680
• DIPLOMATICO 4 cl 8€	1.
Venezuela 40°	.6

Grande complexité aromatique : bois de santal, fruits secs, miel et tabac



MYSTICK BIÈRE LOCALE AU CHANVRE BIO MYSTICK BLONDE TRIPLE 33cl 5.5€ Ronde et gaillarde. Port Ste Marie - Hemp Belgium tripel - Bio MYSTICK BLANCHE 33cl 5.5€ La bière de soif par excellence. Port Ste Marie - Hemp Kolsh - Bio **MYSTICK BLONDE 33cl** 5.5€ Comme une abbaye au goût de chanvre. Port Ste Marie - Hemp Ale - Bio MYSTICK AMBRÉE 33cl 5.5€ Un bon moment de dégustation. Port Ste Marie - Red Hemp Ale - Bio

• GRIMBERGEN Belge-blonde abbaye

25cl. ___4€ 50cl. ___7€

• CARLSBERG

Danemark - blonde malt

25cl. 3.5€ 50cl. 6€ • DESPERADOS 33cl. 5.5€ Bière aromatisée tequila MONACO/PANACHE

25 cl.3.5€ 50cl. 6.5€

• BALLANTINE'S FINEST ...5.5€ Ecosse 40°

• MUSHMILLS BLACK...6.5€ Irlande 40°

• JACK DANIEL'S Tennessee honey

 NIKKA BARREL 8.5€ Japon 51.4°

OPFROS & OUTRES

HI LHOO O HOIHLO			
• RICARD 2CL	4€	• MARTINI 6cl.	4€
• GET 27 6cl.	5€	• COGNAC Rémy Martin 4cl.	8€
• KIR 12cl.	4€	• PORTO 6cl.	4(
• JACK DANIEL'S 4cl.	6€	• ARMAGNAC 10 ans 4cl.	8€
Tennessee honey		• VODKA 4cl.	5€
BAILEYS 6cl.	5€	(+l€ avec ius ou soda)	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix en euro et service compris