



Vin blanc (12cl) :



- VDP de Montferrand de l'Hortus, domaine de l'Hortus - 2016 - 8€
AOP Gewurtztraminer, domaine Albert Mann - 2017 - 9€
AOP Sancerre "Les Monts Damnès", domaine Paul Prieur - 2015 - 13€
AOP Saint-Peray, Domaine Tardieu-Laurent - 2015 - 14€
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Fontaine Saint-Martin, Monopole, domaine Michel Gros - 2015 - 14€

Vin Rouges (12cl) :



- AOP Lubéron, Bastide de la Verrerie - 2017 - 7€
VDF "Grololo", Domaine Pithon-Paillé - 2018 - 8€
AOP Côte de Bordeaux, Château La Prade - 2017 - 9€
IGP Collines Rhodaniennes, "Fleurs de Mai", Domaine Georges Vernay - 2017 - 11€
AOP Volnay, Domaine Jean-Marc Boillot - 2012 - 15€

Vin rosé et Champagnes (12cl) :



- AOP Malepère, "Bianca-Fiora", Domaine de la Sapinière - 2017 - 6€
Charles Heinsieck, Brut - 14€
Gyé- Jacquot, Collection Rosé - 12€

Cocktails :



French Spritzs (18 cl) - 14€

Apérol, Lillet blanc, Pamplemousse, Champagne

Basil Mule (18 cl) - 12€

Vodka, Basilic, Citron vert, Ginger Beer, Bitter Cardamome

La Vieille vigne (18cl) - 12€

Limonade de raisin Bio, citron vert, Menthe, sirop Passion

Bières :



Pression, Moretti, 25cl / 50cl - 5,50€ / 9€

Elixir, Ibu - Profane IPA - Idian Pale Ale - 8€

Distrikt - Triple affinée avec des copeaux de fût de chêne - 8,5€

Heineken, Bière sans Alcool 00° - 6€

Softs et jus - 5€

Coca, Coca zéro, Perrier, Limonade et jus ...

Grignotages /Appetizers



Assiette de fromages affinés - 10€ / 19€
selected cheese plate

Fuet Catalan Ibérique entier Nature ou Poivré - 6€
Iberian black big Dry Sausage Plain or Peppered

Assiette de charcuteries - 10€ / 19€
selected delicatessen

Jambon de Truie - 12€
Sow selected ham

Tarama, Toast grillés - 8€
Taramasalata, grilled Toast

Gouda Truffé - 8€
Truffled Gouda

Tapenade d'olive verte - 6€
Hummus or Green Olive Tapenade

Pâté de Campagne (120g) - 10€

Tous nos prix sont affichés en euros, taxes et service compris.