



Siroter

COCKTAILS

Spritz ou Yuzu Margarita (20cl)	9,50€
Spritz ou Yuzu Margarita Gigante (1,5l)	52€

VINS ROSÉS

	12CL	75CL	150CL
Côtes de Provence #Lou	6€	26€	50€
Côtes de Provence Château Peyrassol	8€	46€	90€

VINS BLANCS

	12CL	75CL	150CL
IGP d'Oc Chardonnay «Cellier du Pic» 2018	6€	26€	•
Petit Chablis Domaine Laventureux 2016	8€	38€	•

VINS ROUGES

	12CL	75CL	150CL
Bordeaux Chevalier Dumont 2015	6€	26€	•
Crozes-Hermitage «Les Palais» 2017 cave de clairemont	•	39€	•

LES BULLES

	12CL	75CL	150CL
Champagne Mumm «Cordon rouge»	11€	64€	•
Prosecco Martini «Spumante»	7€	28€	•

BIÈRES

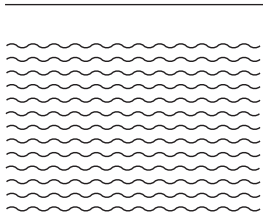
Licorne (25cl)	5€
Licorne (50cl)	8€
San Miguel Fresca (33cl)	9€

APÉRITIFS

Martini Blanc / Rouge (6cl)	7€
Pastis 51 (2cl)	4€

ALCOOLS

<i>softs compris*</i>	4CL
Whisky Clan Campbell	9€
Jack Daniel's	11€
Gin Beefeater	9€
Tequila Altos Blanco	9€
Vodka Absolut	9€
Rhum Havana 3 ans	9€
*RedBull en supplément	+1€

**SODAS****33CL**

Coca-Cola, Coca-Cola zéro	6€
Schweppes Agrum', Finley Tonic, Finley Ginger Beer, Orangina, Fuze Tea Pêche	
RedBull	8€

CAFÉTERIE

Espresso / décaféiné	2,50€
Noisette	2,80€
Café crème	3,50€

EAUX**33CL**

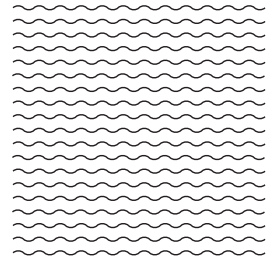
Perrier, Vittel	4€
-----------------	----

JUS DE FRUITS**25CL**

Orange, Ananas, Pomme, Cranberry	6€
Fraise, Mangue, Pamplemousse, Tomate	

JUS DE FRUITS PRESSÉS**20CL**

Orange, Pamplemousse, Citron	8€
------------------------------	----

**Grignoter**

Le Grillé, Chips artisanales cuites au chaudron	12€
<i>Pain maison de farines biologiques, viande de veau d'exception sélectionnée par Hugo Desnoyer, avec sa sauce au choix: sauce Blanche (fromage blanc, raifort) ou sauce Petits Pois (petits pois, cumin, menthe, citron).</i>	
Le Grillé, Frites fraîches	14€
Tarama blanc, Mini blinis	10€
Frites fraîches	4,50€
Chips artisanales cuites au chaudron	3,50€
Cookie au choix	3,80€
Gâteau à l'orange frais	4,80€
Glaces par Emmanuel Ryon	1 boule: 4,50€ / 2 boules: 6,50€ / 3 boules: 8,50€