

NOS COCKTAILS

Création

9€50

25 cl

L'ALTHEA

Rhum blanc, cointreau, jus d'ananas, sirop d'hibiscus

LE SALVIA

Gin bombay infusé au romarin, sirop de fleur de sureau, jus de pêche, jus de maracuja, crème de mûre

LA FRAMBOISINE

Vodka, chambord, jus de framboise, jus de pomme, sirop de gingembre

L'ALOES

Vodka, jus d'aloés, jus d'exotique, sirop de coco

LE PARC

Vodka, jus de cranberry, jus d'ananas, jus de citron vert, crème de fraise

LE MALUM

Vodka, pommeau de Normandie, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de mûre

LE COCKTAIL DU MOIS :

Vodka, jus de cranberry, jus d'ananas
jus de citron vert,
sirop de pomme verte





NOS VINS

au verre

12 CL

NOS VINS BLANC

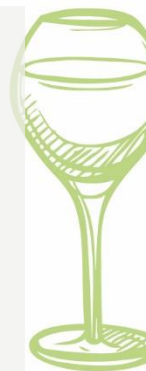
2020 Belle Emilie Blanc, Cuvée des Chartreux, Gard IGP	4.00€
2019 Valencay Blanc, Pays de la Loire AOC	6.00€
2020 Petit Chablis Brocard, Bourgogne blanc AOC	7.00€
2018 Madrague Blanc, Cuvée Claire, Côte de Provence AOP	6.80€
2020 Pouilly Fuissé Vieille Vignes, Bourgogne AOC	9.00€

NOS VINS ROUGE

2020 Belle Emilie Rouge, Gard IGP	4.00€
2019 Valencay Rouge, Pays de la Lier AOC	6.00€
2019 Dompierre, Bordeaux Medoc AOC	7.50€
2020 Dernier Nez, Domaine de la Farigoulette, Corbières IGP	7.00€

NOS VINS ROSE

2020 Belle Emilie Rosé, Gard IGP	4.00€
2021 M de Minuty, Côte de Provence AOC	7.50€



À GRIGNOTER

à plusieurs ou pas

LES MINIS CHAUD - Camembert, oignons, poulet fris	5.00€
LES CREVETTES ROSES - 8 pièces	6.00€
LES CREVETTES GRISES - 60 gr	4.50€
LES BULOTS ET BIGORNEAUX - 130 gr et 80 gr	8.50€
LES 3 HUITRES - N°3 Fine de Normandie	8.50€
LES LANGOUSTINES - 3 pièces	8.00€