

# Nos boissons du moment

Thé glacé maison au yuzu 5€

Cocktail bulle, purée de pêche et prosecco ₹,5€

Verre de rouge "Yin Yang" pour accompagner les Ribs de Porc 6,1€

# Nos plats du jour

#### Burger Milanais 18€

Bun's, escalope de poulet panure parmesan, sauce tomate, pickles, cheddar, oignons rouges et tomates, frites et salade.

<u>+Option</u>: Bacon grillé 1,5€

#### Ribs de Porc 16.80€

Marinade BBQ, wedges de patates douces, coleslaw et sauce BBQ

#### Velouté Butternut 15,80€

Velouté crémeux de Butternut, épinards, croûtons aux herbes de provence, copeaux de carottes violette ricotta ail et herbes 
+ Option: Lardons 1€

# Petite douceur...?

Riz au lait 8,5€

Vanille bourbon, caramel beurre salé et spéculoos

Café/Thé gourmand 10/12.5€

Tartelette citron/cheesecake/financier et crème diplomate caramel



### Bières et Cidres

### Pression 25cl/50cl

La bière de Simone 4,5€/7€

Delirium tremens 5€/9€

I.P.A (LBF) 5€/9€

### Bouteille 33cl

Pelforth Brune 7,5€ - LBF blanche 7€

1664 00% 7€ - Desperados 7€

LBF ambrée 6, 9€

Cidre bio (Alain Milliat) 7€

Secret des moines (bière cerise) 7,1€

Cidre bio 00% (Sassy) 8€

### Soft

#### Sodas

Coca-cola ou Zéro 33cl 4,7€

Perrier 33cl 4,7€

Orangina 25cl 4,5€

Limonade artisanale 33cl 4,7€

Ginger beer 25cl 4,5€

Tonic water 20cl 4,7€

### Jus de fruits Bio

Abricot "Meneau" 25cl 5,5€

Ananas "Meneau" 25cl 5,5€

Fraise Framboise "Meneau" 25cl 5,5€

Tomate "Alain Milliat20cl 5€

Poire Williams "Alain Milliat" 20cl 5€

### Eaux minérales

Evian 33cl 4,5€ Evian 50cl/100cl 5€/7,5€ S.Pellegrino 50cl/100cl 5€/7,5€

### Boissons maison

Thé glacé au Yuzu 5€ Orange pressée 5,5€ Citron pressé 5€

# Boisson chaudes

*Thé 4.8€* Chocolat/autre <u>Café</u> Vert menthe Chocolat chaud à l'ancienne 5€ Expresso 2,3€ Latte 4,5€ Vert sencha Grand chocolat chaud à l'ancienne 5,5€ Chocolat viennois 5,5€ Cappuccino 5€ Jasmin Café viennois 5€ Breakfast Double expresso 4,6€ Earl grey Chaï latte 5€ Noisette 2,5€ Rooibos aux épices

Toutes nos boissons à base sont possibles avec du lait végétal. Supp 0,8€



# Notre sélection de vins

(Proposé au verre de 14cl, en pichet de 46cl ou à la bouteille)

### Rouges

Yin Yang Vin du Languedoc de la maison Sauzet. Puissant et élégant

6,1€ - 20,2€ - 33€

Brouilly Grand cru du Beaujolais de chez André Vonnier. Fruité et gourmand

5,7€ - 18,5€ - 30€

Côtes du Rhônes Maison Ogier. Équilibré et profond

5,2€ - 17,5€ - 28€

**Château Patache d'Aux** Cru bourgeois du Médoc. Subtile et authentique 50€ seulement

# **Blancs**

Chablis Un incontournable! Domaine Schaller, minérale et agréable

10,5€ - 34,3€ - 56€

Chardonnay Pays d'oc du vignoble Jeanjean. Note de fruits frais avec une belle rondeur

5€ - 17€ - 26€

Le blanc de Julie Vin du sud ouest du château Lagrezette. Elégant avec longueur en bouche

6,2€ - 20,3€ - 33€

L'inédit Pays d'oc du vignoble Jeanjean. Douceur et moelleux

5€ - 17€ - 26€

### Rosés

Esprit gassier Côtes de provence de la maison Gassier. Gourmand et intense

7,2€ - 23,8€ - 39€

Le coq et l'arlequin Pays d'oc, grenache. Frais et fruité

4,7€ - 15,6€ - 25,5€

# <u>Pétillants</u>

Prosecco Borgo dei ciliegi

7,5 - 45€

Champagne Veuve Pelletier

65€ Bouteille seulement

Champagne Philipponnat

95€ Bouteille seulement