

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| PLANCHE DE CHARCUTERIES Assortiment de charcuteries variées | 23€ | TARTARE DE SAUMON & AVOCAT | 14€ |
| PLANCHE DE FROMAGES Assortiment de fromages | 22€ | CARPACCIO DE BŒUF Fines tranches de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, câpres | 14€ |
| PATATAS Pommes de terre, paprika fumé, sauce épicée maison | 5€ | SAMOSSA MOZZA & PESTO Mozzarella fondante, tomates séchées, pesto au basilic | 13€ |
| CAMEMBERT RÔTI Fromage camembert fondant rôti, touche de miel, noix | 10€ | FINGERS DE POULET PANÉ Tendres morceaux de poulet panés | 11€ |
| BRUSCHETTA AVOCAT ET JAMBON Pain croustillant, avocat citronné, jambon serrano | 10€ | QUESADILLAS AU FROMAGE Tortillas de maïs garnies de fromage fondu, piment jalapenos | 12€ |
| AUBERGINES À LA PARMESANE Aubergines grillées, sauce tomate, mozzarella, parmesan | 12€ | CROQUE-MONSIEUR AU COMTÉ ET TRUFFE Jambon, Comté fondant, Bechamel à la truffe | 15€ |
| WRAP VÉGÉTARIEN Houmous, légumes, herbes fraîches | 13€ | PENNE À LA TRUFFE & AU PARMESAN Penne al dente, sauce crémeuse à la truffe, parmesan | 15€ |

Dessert

| | |
|---|-----------|
| SAMOSSA AU CHOCOLAT BLANC, FRAMBOISES ET AMANDES Chocolat blanc fondant, framboises acidulées, amandes croquantes | 8€ |
|---|-----------|

Cocktails créations

| | |
|--|------------|
| JAQUET Vodka, chambord, fraises, cramberry, champagne | 15€ |
| SI J'AVAIS SU Rhum Havana 3ans, vanille, passion, ananas | 13€ |
| INVINCIBLE Jack Daniel's, orange, vanille, citron vert | 14€ |
| ESSENTIEL Tequila, ammaretto, vanille, ananas | 14€ |
| GINBERRY Beefeater, purée de framboise, cramberry, citron vert | 14€ |
| MYSTIQUE Rhum ambré, ananas, orange, coco | 14€ |
| CHALEUR Malibu, orange, curaçao, limonade | 13€ |

Cocktails classiques

| | |
|--|------------|
| MOJITO Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, rhum blanc | 12€ |
| MOJITO FRAISE Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, rhum blanc, fraises | 13€ |
| SPRITZ/SAINT-GERMAIN Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange | 10€ |
| MARGARITA Tequila, triple sec, jus de citron vert | 10€ |
| CAÏPIRINHA Cachaça citron vert, sucre de canne | 12€ |
| MOSCOW, LONDON, JAMAICAN, MULE Vodka, Gin, Rhum ambré, jus de citron vert, ginger beer | 12€ |
| CUBA LIBRE Rhum ambré, coca, citron vert | 12€ |

Vins

Blanc

| | |
|--|------------|
| TOUR DES PINS - TERRE DE GARRIGUE Blanc sec, un nez très intense et expressif d'agrumes citronnés et de pomme granny, belle ampleur et rondeur en bouche | 28€ |
| VIOGNIER - COTEAUX DE BÉZIERS Blanc sec, un nez de fruits mûrs, de pêche et abricot. Une belle rondeur et fraîcheur en bouche | 32€ |
| CHABLIS - DOMAINE BARAT Blanc sec, Vin distingué de 2017, aux arômes floraux et de fruits blancs, avec une touche de minéralité en bouche | 38€ |
| FRENCH DOG - CÔTE DE GASCOGNE Vin moelleux, aux notes de compotes d'abricot et de poires mûres | 31€ |

Rosé

| | |
|---|------------|
| BAGRAU ROSÉ - COTEAUX D'AIX Équilibrée gourmande, fraîche, ronde et souple aux arômes de fruits frais, groseille, framboise et citron | 35€ |
|---|------------|

Rouge

| | |
|--|------------|
| LES ENFANTS TERRIBLES - CÔTES DU RHÔNE Rouge fruité, aux arômes intenses de fruits rouges mûrs et d'épices, avec une belle structure en bouche et des tanins souples. Finale longue et élégante. | 28€ |
| RHONÉA - CÔTES DU RHÔNE Rouge généreux, aux notes de fruits noirs et d'épices, avec une belle structure tannique et une finale persistante. Un vin équilibré et agréable en bouche. | 30€ |
| VINSOBRES - CRU DES CÔTES DU RHÔNE Rouge puissant et élégant, dévoilant des arômes de fruits rouges mûrs, de cassis et de poivre. Belle complexité en bouche avec des tanins fins et une longue finale épicée. | 35€ |
| FONTCREUSE - CHÂTEAU DE FONTCREUSE Rouge élégant, avec des arômes de fruits noirs, de cerises et une touche d'épices. Belle rondeur en bouche avec des tanins soyeux et une finale équilibrée et persistante. | 46€ |

| | |
|---|-----------|
| Verre de vins - BLANC, ROUGE, ROSÉ | 5€ |
|---|-----------|