

À MANGER (jusqu'à 22h)

12 €

Burrata, huile d'olives Olio di Serra
Burrata, olive oil

10 €

Jambon cru d'Italie
Italian cured ham

9 €

Féta, huile de noisettes et dukkah
Féta, hazelnut oil, dukkah

6 €

Dips du jour et pain libanais
Dips of the day, libanese flat bread

4 €

Gaspacho
Gazpacho

À BOIRE (jusqu'à 23h)

SOFT

Jus de fruits

Patrick Font

4€

Evian

3.5€

Coca-Cola,

Coca zero

Badoit

3.5€

3.5€

MOCKTAILS

5€

Berry Berry Good

Sirop de framboise, infusion de fleurs d'hibiscus, citron vert et framboises

Raspberry syrup, hibiscus herbal tea, lime & raspberry

Coco Fizz :

Jus d'ananas, eau de coco, citron vert et ananas

Pineapple juice, coconut water, lime & pineapple

Ginger Sparkler

Sirop de cassis, jus de pomme, soda au gingembre, citron vert

Blackcurrant syrup, apple juice, ginger beer & lime

BIÈRE

La Brasserie du Pilat

Demi - half pint 3.5€

Pinte - pint 6.5€

Bouteille - bottle 4.5€

VIN BLANC • White wine

Chardonnay, Domaine Gayda 4,5€ 25€

Bel air, La grange Tiphaine 6€ 30€

Viognier Gourmand, Domaine Michel Gassie (sweet wine) 6€ 30€

VIN ROUGE • red wine

AOC Touraine, François Chidaine 4,5€ 25€

Saint Joseph Ro-Rée, Louis Cheze 6€ 30€

VIN ROSÉ • Rosé wine 4,5€ 25€

LONG DRINKS

7,5€

Pink Cooler : crème de framboise, Prosecco, concombre

Raspberry liqueur, Prosecco, cucumber

Ambrato Mule : Martini Riserva Speciale, soda au gingembre, concombre

Martini Riserva, ginger beer, cucumber

Bissap Rocky : Martini Fiero, infusion de fleurs d'hibiscus, citron vert

Martini Fiero, hibiscus herbal tea, lime

Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange

Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

BULLES

Champagne Drappier Brut Nature 12€

Prosecco 5€ 25€