

## grignotage & tapas

À PARTAGER

Choisissez le nombre de pièces, et composez votre assiette :

5 PIÈCES + UNE ASSIETTE DE FRITES	7,50€
10 PIÈCES + UNE ASSIETTE DE FRITES	11,50€
20 PIÈCES + UNE ASSIETTE DE FRITES	15,90€

CALAMAR FRITTI  
BOUCHÉES DE CAMEBERT FRIT  
CHICKEN WINGS  
TENDERS DE POULET  
SAUCISSE SÈCHE D'Auvergne marinée à l'huile

## planches classiques

PLANCHE DE CHARCUTERIE	9,90€
PLANCHE DE FROMAGE	11,50€
PLANCHE MIXTE	16€

## cocktails classiques

SPRITZ 20cl aperol, prosecco, eau gazeuse	7€
MOJITO 20cl rhum blanc, citron vert, menthe, perrier, sucre de canne	7€
MOJITO ROYAL 20cl rhum blanc, citron vert, menthe, champagne	8€
SEX ON THE BEACH 20cl vodka, jus d'ananas et cranberry, liqueur mûre	7€
MARGARITA 15cl tequila, citron pressé, sucre de canne	7€
PLANTEUR 25cl rhum, grenadine, orange, ananas	7€
COSMOPOLITAIN 16cl vodka, triple sec, jus de cranberry, citron	7€
WHISKY SOUR 15cl whisky, sucre de canne, citron vert	7€
CAÏPIRHIÑA 16cl cachaça, sucre de canne, citron	7€
BLOODY MARY 25cl vodka, jus de tomate, citron	7€
CUBA LIBRE 20cl bacardi, citron, coca	7€
TEQUILA SUNRISE 20cl tequila, jus d'orange, grenadine	8€
BELLINI 25cl champagne, purée de pêche, crème de pêche de vigne	7€
JAJER BOMBE 25cl red bull, jajer liqueur	7€
SANGRIA 25cl vin, fruits frais, sucre	

### SANS ALCOOL 20CL

VIRGIN COLADA / VIRGIN MOJITO / APPLE MOJITO	4,5€
ROUGE SENSATION jus de pomme, jus de cranberry, coulis de fraise	4,5€
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS jus d'orange, jus d'ananas, jus de mangue	4,5€

Prix nets en euros, taxes et service compris

## boissons fraîches

COCA-COLA 33CL	3,5€	JUS DE FRUITS 25CL	3,5€
ORANGINA 25CL	3,5€	JUS DE FRUITS PRESSÉS 25CL	4,5€
ICE TEA 25CL	3,5€	REDBULL 25CL	4,5€
SCHWEPES 33CL	3,5€	THÉ GLACÉ MAISON	4,5€
LIMONADE 33CL	3,5€	VITTEL 50cl 3.8€ 1L 4.8€	
PERRIER 33CL	3,5€	SAN PELLEGRINO 50cl 4.2€ 1L 5.4€	

## Cocktails Détox sans alcool

 <b>HIBISCUS</b> Infusion d'hibiscus Citron 5€	 <b>GINGEMBRE</b> Gingembre + eau plate ou gazeuse 5€	 <b>CITRONNADE</b> Jus de citron + eau plate ou gazeuse 5€
---	--	---

## boissons chaudes

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2€	PETIT CHOCOLAT CHAUD	3,4€
PETIT CRÈME	3,4€	GRAND CHOCOLAT CHAUD	4,5€
GRAND CRÈME	4,5€	THÉ AU CHOIX	3,5€
CAPPUCCINO	3,8€	CAFÉ VIENNOIS	4,5€

## digestifs alcools / apero

KIR AU VIN BLANC 14CL	3,8€	CALVADOS 15 ANS 4CL	7,5€
RICARD 2CL	3,5€	COGNAC 4CL	7,5€
MARTINI ROSSO, BIANCO 4CL	4,5€	GRAPPA 4CL	7,5€
PORTO 4CL	4,5€	VIEILLE PRUNE 4CL	7,5€
RHUM TROIS RIVIÈRES 4CL	5€	LIMONCELLO 4CL	5€
CHIVAS REGAL 4CL Blended Scotch Whisky	7,8€	BAILEY'S 4CL	6€
JIM BEAM 4CL Bourbon Whiskey	7,8€	GET 4CL	6€
D.U.C FRANÇAIS 4CL Triple Cask Whisky	9€	RHUMS AMBRÉS 4CL	
KIRIN FUJI SANROKU 4CL Non-Chill filtered - Japon	9€	BUMBOU The Original	9€
JACK DANIEL'S 4CL Sour Mash Whiskey	7,8€	DON PAPA Baroko	9€
J&B 4CL Blended Scotch Whisky	7€	DIPLOMÁTICO Ron Extra Aged	9€
		PRESIDENTE Gran Añejo	9€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## cocktails signature



9€

### ROSAMOUR

Gin infusé framboise,  
Sirop de rose,  
Citron, thym



9€

### CHILLAX

Vodka cardamome,  
Sirop de concombre,  
Citron



9€

### SPICY SPICY

Rhum épice,  
hibiscus, citron  
jaune, poivre

## bières

-PRESSION-

### MÉTÉOR BLONDE

25cl 3€ 50cl 5€

### LEFFE,

25cl 4€ 50cl 7€

### BIÈRE BLANCHE

25cl 4€ 50cl 7€

### VEDETTE IPA

25cl 4€ 50cl 7€

### CHOUFFE

25cl 4€ 50cl 7€

### DREMMWEL ROUSSE :

25cl 4€ 50cl 7€

Bière bretonne Bio élaborée dans le respect de l'agriculture biologique

-BOUTEILLE-

### CORONA 35.5CL

5€

### DESPERADOS 33CL

5€

### CHIMAY 33CL

5€

### KWAK, PELFORTH

5€

### DUVEL 33CL

5€

### SUPER BOCK 25CL

3,50€

## happy hour

TOUS LES JOURS DE 15H A MINUIT

BLONDE EN PINTÉ 50cl	3,50€	SHOOTER	2,5€
BLONDE AU LITRE 100cl	6,50€	LES 10 SHOOTERS	20€
CHOUFFE 50cl	6€	COCKTAIL SANS ALCOOL	4,50€
LEFFE BLONDE 50cl	6€		
VEDETTE IPA 50cl	6€	SÉLECTION DE COCKTAILS	5€
ROUSSE Bio BREMWEL 50cl	6€	mojito, margarita, planteur,	
PINTÉ 50CL de bière du mois	6€	sex on the beach, cosmopolitain,	
		whisky sour, spritz	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## pizzas au feu de bois

## cocktails & happy hour

## pizzas FARINE BIO

PIZZAS TRADITIONNELLES / CUITES AU FEU DE BOIS

FORMULE MIDI **13,90€**  
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT  
PLAT DU JOUR **11,90€**

## entrées

<b>BURRATA</b> tomates cerises et sauce pesto	9,5€
<b>ŒUF À LA COQUE</b> ciboulette et sa mouillette dorée	5,5€
<b>LÉGUMES GRILLÉS à la braise</b> , pesto	5,4€
<b>CAPRESE DI BUFFALA</b> salade, tomate, mozzarella, basilic	5,9€
<b>BAVAROIS D'AVOCAT</b> au saumon fumé	7,5€
<b>MELON</b> au jambon de parme	7,9€

## salades

<b>CÉSAR</b> salade, tomates cerises, poulet, olives, parmesan, croûtons à l'ail, sauce César	14,8€
<b>CHÈVRE CHAUD</b> salade, tomates cerises, concassé de noix, chèvre chaud sur toast	14,8€
<b>VÉGÉTARIENNE</b> salade, tomates cerises, crudités de saison, pommes sautées	13€
<b>TERRE ET MER</b> salade, tomates cerises, légumes grillés, saumon, avocat	16,5€
<b>ITALIENNE</b> salade, tomates cerises, jambon de parme, mozzarella, melon	16€

## PÂTES & RAVIOLI DU MOMENT VOIR ARDOISE!

## LES POISSONS ET VIANDES VOIR ARDOISE SELON ARRIVAGE

## menu enfant

POUR LES MOINS DE 12 ANS **6,90€**

PIZZA MARGHERITA OU STEAK HÂCHÉ

OU NUGGETS DE POULET OU JAMBON + FRITES

+ BOULE DE GLACE OU COMPOTE

+ SIROP À L'EAU OU JUS OU SODA 25CL

- BASE SAUCE TOMATE -

<b>MARGHERITA</b> fior di latte, origan, basilic, olives	10€
<b>RÉGINA</b> fior di latte, jambon, champignons, origan, basilic, olives	14€
<b>NAPOLETANA</b> fior di latte, anchois, olives noires, basilic, origan	13€
<b>TONNATA</b> fior di latte, thon, olives, câpres, origan, basilic, olives	14,5€
<b>BUFALINA</b> mozzarella di bufala campana, origan, basilic, olives	15€
<b>PARMA</b> fior di latte, jambon de parme, parmesan, roquette, origan, basilic, olives	16€
<b>4 SAISONS</b> fior di latte, poivron, jambon aux herbes, artichauts, olives, basilic	14€
<b>VULCANO</b> fior di latte, jambon blanc, oeuf, tomates cerises, roquette, origan, oignons, basilic, olives	14€
<b>ORIENTALA</b> fior di latte, merguez, poivrons, oignons, oeuf, origan, basilic, olives	14€
<b>VÉGÉTARIANA</b> fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, champignons, origan, basilic, olives	14€
<b>LE PATIO</b> bresaola, burrata, basilic, roquette, tomates cerises, origan, aubergine grillée	17€

- SANS BASE -

<b>CAPRICIOSA</b> jambon aux herbes, 'Nduja, taleggio, mozzarella, scamorza fumée	17€
---	-----

- BASE CRÈME FRAÎCHE -

<b>QUATTRO FORMAGGI</b> fior di latte, scamorza fumé, bleu, chèvre, origan, basilic, olives	14€
<b>SAUMON</b> fior di latte, saumon fumé, citron, origan, basilic, olives	17,5€
<b>CHÈVRE MIEL</b> fior di latte, chèvre, miel, lardons, origan, basilic, olives	15€
<b>MILANO</b> fior di latte, jambon, pommes de terre, oignons, oeuf, origan, basilic, olives	15€
<b>TARTUFATA</b> fior di latte, crème de truffes, roquette, parmesan, champignons, origan, basilic, olives	16€
<b>FERMIÈRE</b> poulet, crème fraîche, mozzarella, champignons, olives	13€

- SUPPLÉMENTS -

FIOR DI LATTE 1€ SCAMORZA FUMÉE 1€ CHÈVRE 1€ BLEU 1€  
TOMATES 1€ LÉGUMES AU CHOIX 1€  
BURRATA 3€ SAUMON FUMÉ 3€ THON 3€ JAMBON DE PARME 3€  
VIANDE HÂCHÉE 3€ SAUCISSE PIQUANTE 3€

## plats & burgers

- BURGERS -

<b>PAIN BIO DU BOULANGER</b>	
<b>LE FERMIER</b> , filet de poulet, salade, tomate, emmental fondu, sauce barbecue	14€
<b>LE CLASSIC</b> , pain bun's sésame, sauce, steak haché, salade, tomate, emmental fondu	14€
<b>LE PATIO</b> , pain maison bio, steak haché, sauce, salade, tomate, oignons, fromage Talleggio, lard fumé	15,9€
<b>LE MAQUINION</b> , galette pommes de terre, salade, tomate, sauce, oignons, emmental fondu, Bleu d'Auvergne, lard grillé	14€
<b>LE VEGAN BURGER</b> , pain bun's bio, galette de pommes de terre, légumes grillés, salade, tomate	12€

- PLATS -

<b>CARPACCIO DE BRESSOLA PUNTA D'ANCA</b> , bœuf séché, roquette, artichaut, tomates cerises, parmesan, burrata, pesto	18,5€
<b>ESCALOPE DE POULET PÂNÉ</b> , frites	14€
<b>ESCALOPE MILANAISE POULET</b> , pâtes	15€
<b>WOK DE POULET FAÇON THAÏ</b> julienne de légumes	14,5€
<b>WOK VÉGÉTARIEN</b> aux légumes de saison	9,0€

## desserts et fromages

<b>FROMAGES AFFINÉS</b> : pistache Talleggio, St Nectaire fermier, Scamorza, Bleu d'Auvergne, Cantal Vieux	8,90€
<b>TIRAMISU</b>	5,9€
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> à la pistache	5,5€
<b>PANNA COTTA</b>	5,5€
<b>TARTE OU DESSERT DU JOUR</b>	5,5€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	5,9€
<b>CHEESECAKE</b>	6,5€
<b>CAFÉ GOURMAND ET SES MINI-DESSERTS</b>	7,5€

<b>GLACES ARTISANALES</b>	
<b>COUPE COLONEL</b>	8,5€
<b>DAME BLANCHE</b>	6,5€
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	6,5€
<b>PÊCHE MELBA</b>	6,5€
<b>GLACES OU SORBETS AU CHOIX (VOIR ARDOISE)</b>	
<b>1 BOULE</b> 2,60€ <b>2 BOULES</b> 4,50€ vanille, café, chocolat, fraise, pomme, cassis, mandarine, rhum-raïsans...	
<b>SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE</b>	1€

## côté cave

### Vins Rouges

ITALIE	14cl	25cl	50cl	Bt 75cl
<b>BARDOLO ROSSO DOC</b> Terre di Verona				19,8€
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC</b> Fontevecchia Bio	5,5€	8,7€	17€	25,5€
<b>CHIANTI DOC</b> Torrequercie	4€	8,7€	17€	22€
<b>IGT PUGLIA PRIMITIVO</b> Costa Al Sole Bio, Vegan	4,5€	9€	17€	23€

FRANCE	14cl	25cl	50cl	Bt 75cl
<b>BORDEAUX-SUPÉRIEUR AOC</b> Château Guillot	4,5€	8€	17€	21€
<b>CÔTES DE BOURG AOP</b> Château Escalette Bio				23€
<b>LUSSAC SAINT-EMILION AOP</b> Grand Ricombre	5,5€	9€	18€	26€
<b>BROUILLY AOP</b> Les Pas Perdus				25€
<b>SAUMUR AOP</b> Château Fouquet Bio	4,5€	7€	13€	22€
<b>CÔTES DU RHÔNE AOP</b> Les Trois Garçons Bio				21€
<b>VDF La Petite Seine Bio</b>				24,5€
<b>LANGUEDOC AOP</b> Domaine Clavel Le Mas Bio				23€
<b>GAILLAC AOP</b> Château de Sours Bio				24€
<b>PINOT NOIR IGP</b> Val de Loire « Rouquin de Jardin » Bio, Vegan				26€

### Vins Blancs

FRANCE	14cl	25cl	50cl	Bt 75cl
<b>VDF LA PETITE SEINE Bio</b>	4,3€	8€	17€	23,5€
<b>IGP PAYS D'OC CHARDONNAY</b> Ecoterra Bio	4€	8€	13€	20€
<b>CHENIN IGP</b> Val De Loire Chenin De Jardin Bio	4,5€	8€	14€	22€
<b>VIIGNIER IGP</b> Pays d'Oc Le Versant Vegan				25€
<b>PETIT CHABLIS AOC</b> Seigneurie de la Magdeleine	6€	10€	19€	30€

ITALIE	14cl	25cl	50cl	Bt 75cl
<b>VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC</b> Casal Farneto Bio	3,8€	8,5€	16,9€	23€

### Vins Rosés

ITALIE	14cl	25cl	50cl	Bt 75cl
<b>BARDOLO CHIARETTO DOC</b> Terre di Verona	3,5€	6,5€	11€	
<b>FRIULI DOC PINOT GRIGIO</b> Ramato Puiattino	4€	7,8€	14,5€	19,8€

FRANCE	14cl	25cl	50cl	Bt 75cl
<b>COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOC Bio</b> Domaine Saint-Julien-les-Vignes	4,5€	8,9€	17,9€	25,5€
<b>VDF La Petite Seine Bio</b>	4,5€	8,9€	17,9€	25,5€

### Vins à bulles!

	14cl	Bt 75cl
<b>PROSECCO DOC</b>	4,5€	18€
<b>REGGIANO LAMBRUSCO ROSSO DOLCE DOC</b> Medici Ermete « i Quercioli »	4,5€	19,8€
<b>REGGIANO LAMBRUSCO ROSATO DOLCE DOC</b> Medici Ermete « i Quercioli »	4,5€	19,8€
<b>CHAMPAGNE SÉLECTION</b>	8,5€	45,5€