



LES BOISSONS

LES VINS

BLANC

	VERRE 14cl	BTLE
Muscadet - Bel Abord	6,5 €	30 €
Vouvray Arpent - Sébastien Brunet	7,5 €	32 €
Kir	7 €	

ROUGE

Chinon - La cuisine de ma mère	7 €	30 €
<i>Domaine Nicolas Grosbois · Chinon</i>		
Vin de France - Contre-Pied	6 €	29 €
<i>Domaine Plageoles</i>		

CHAMPAGNE

	COUPE	BTL
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	17 €	90 €

BOISSONS FRAÎCHES

Sodas	4.5 €
<i>Coca, Coca zéro, Ginger Beer</i>	
Jus de fruits · 25cl	3,5 €
<i>Pomme, Orange, Ananas, Abricot et Tomate</i>	
Iced Tea · 25cl	4 €
San Pellegrino · 50cl	4.5 €
Eau · 50cl	3 €

BIÈRES & CIDRE

	25CL	33CL
Bière pression	4 €	5,5€
Bière du moment <i>Bouteille 33cl</i>		6€
Cidre brut		6€

BOISSONS CHAUDES

Café	2.5 €
Thé	4 €



LE MENU

CHARCUTERIE — LOUIS OSPITAL

Planche de charcuterie

Lomo, Txirulas, Jambon de Bayonne

16 €

Planche mixte

Sélection de charcuterie et fromage

19 €

FROMAGE — LAITERIE GILBERT

Assiette de fromage

Comté, Tomme aux fleurs, Saint Nectaire, Chèvre

11 €

TARTINABLES



Caviar d'aubergine à la libanaise

7 €

Caviar de lentilles vertes à l'indienne

7 €

Houmous de haricots blancs à la mexicaine

7 €

Planche tartinables

Sélection de 3 tartinades

19€