



Vins Rouges - 12cl



- IGP Coteaux du Murviel d'Hérault, Ravanes "Merlot" - 2015 - 6€
Mas Haut-Buis "1 Ha 30"- 2017 - 8€
AOP Morgon Village, Jean Foillard - 2017 - 9€
La Closerie de Camensac, Haut-Médoc - 2012 - 13€
Nuits Saint-Georges, Domaine Henri Gouges - 2011 - 22€

Vins Blancs -12cl



- AOP Muscadet Sèvre et Maine, "Amphibolite", Jo Landron - 7€
Domaine des Nugues, Beaujolais -Village Blanc - 2018 - 7€
Pinot Gris, Domaine Albert Mann, Cuvée Albert - 2017 - 8€
Mont Louis, "Cuvée Rémus", Domaine Jacky Blot - 2017 - 13€
Gewurtzraminer, Zind Humbrecht - 2015 - 15€
Meursault, "Les Criots", Domaine Buisson Battault - 2012 - 23€

Vins Rosés et Liqueureux -12cl

- Malpère, Domaine de la Sapinière, Bianca Flora - 2017 - 8€
Château Bandol, Pibarnon - 2017 - 12€
-
Château Sahuc Lès Tour, Sauternes - 12€



Champagnes -12cl

- Brut, Réserve Charles Heidsieck - 14€
Extra Brut, Billecart Salmon - 18€



Bières

- Bière Artisanale Parisienne, Gallia Lager / IPA- 7€
Pression 25cl / 50cl - 5,5€/9€

Softs et Jus - 5€



- Coca, Coca zéro, Perrier, Limonade et Jus ..

Cocktails (de 16h à 23h)



- Saint-Romain - 12€**
Gin, St-Germain, Vin Rouge, Citron Vert, Coriandre,
Soda

- Born To Be French - 15€**
Champagne, Lillet blanc, Cointreau, Pamplemousse

- Caïpirosso - 12€**
Vodka, Sirop de Vin Rouge, Citron Vert

- La Vieille Vigne (sans alcool) - 10€**
Limonade Bio de raisin, citron vert, menthe, raisin
frais

Tapas (de 16h à 23h)



- Avocado Toast, Oeuf poché, Quinoa grillé - 15€
Avodaco Toast, Poched Egg, Grilled Quinoa

- Sardines, Oignons en pickles - 8€
Sardines, Onions Pickles

- Croque Monsieur Truffé - 18€
Truffle and Ham Grilled Cheese

- Empanadas au Boeuf, sauce Chimichurry - 9€
Beef Empanadas, Chimichurry Sauce

- Tarama de la maison Kaspia, Toast - 7€
Taramasalata from Kaspia, Toast

- Gouda Truffé - 8€
Truffled Gouda

- Saumon Fumé au Foin Maison - 18€
Homemade Hay Smoked salmon

- Houmous ou Tapenade d'Olive verte - 6€
Hummus or Green Olives Tapenade

Planches (de 16h à 23h)

- Planche de Charcuteries - 18€
+ 8€ avec foie gras de canard mi-cuit
Delicatessen Board
+ 8€ with whole duck foie gras mi-cuit

- Planche de Fromages Affinés - 18€
Board of matured cheeses

- Planche Mixte - 23€
Mixed Boared

