

# LA CARTE EXTRA BRUT



**“Le meilleur vin n’est pas nécessairement le plus cher, mais celui qu’on partage”  
(Georges Brassens)**

Les prix indiqués sont en euros toutes taxes comprises et service net compris.

# CARTE À MANGER

## EN SOLO

**SARDINES À L'HUILE BIO/ 8,50 €**  
Conserverie Kerbriant / Finistère

**RILLETES DE POULARDE BIO/ 8,5 €**  
Ferme des Ilôts / Eure-et-Loir

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE/ 10,00 €**  
Salaison Pelizzari (Haute-Savoie)

**BURRATA / 14,00 €**  
Burrata de la Fromagerie 4 Étoiles (160 g)  
Tomates / Pêches / Basilic

**SALADE ESTIVALE / 16,00 €**  
Salade / Jambon de Savoie / Pêche / Tomate  
Tomme de Chèvre / Oignons Blancs

**SOUPE DE POISSON / 11,50 €**  
Conserverie Kerbriant / Finistère

**TARTINE FAÇON EXTRA BRUT/ 10,00 €**  
Jambon sec / Morbier  
accompagnement : salade verte

**ASSIETTE DE FROMAGE/ 10,00 €**  
Fromages sélectionnés avec notre fromager-affineur

**DESSERT DU JOUR/ 5,00 €**

## À PARTAGER

**ARDOISE DE CHARCUTERIE/ 19,00 €**  
Salaison Pelizzari (Haute-Savoie)

**ARDOISE DE FROMAGE/ 20,00 €**  
Fromages sélectionnés avec notre fromager-affineur

**ARDOISE MIXTE/ 19,50 €**  
Charcuterie & Fromage

**MINI TARTINES  
ET CONFITS DE LÉGUMES / 20,00 €**  
Conserverie des sept collines (Île de France)

**PLANCHE DE SAUCISSON / 8,00 €**  
Pur porc ou à l'Ail des Ours

**CHIFFONADE DE JAMBON / 8,00 €**  
Jambon de Savoie servi sur planche

**RILLETTES DE LA MER / 11,00 €**  
Au choix parmi Saint-Jacques  
et Saumon sauvage d'Alaska & estragon  
Servi avec pain toasté

**PINTXO / 2 € L'UNITÉ**  
Composer votre ardoise de Pinxtos  
parmi :  
Pinxto Sardine / Confit de tomates rôties  
Pinxto Confit d'Aubergine à la Coriandre / Jambon de Savoie  
Pinxto Tapenade Olive et Figue / Oeuf de caille  
Pinxto Burrata / tomate cerise / huile d'olive  
Pinxto Rillettes de Saumon à l'estragon  
Pinxto Coppa / Reblochon  
Pinxto Boeuf séché / Morbier  
Pinxto Filet Mignon fumé / Purée de courgette à la menthe

# CARTE DES BOISSONS

## Notre sélection de vins au verre (12 cl)

### Blanc

Le vin du jour	6 €
Muscadet "L'Ouche du Four" 2023 / Antoine Delaunay / Loire	6 €
Caubeigt 2021 (Jurançon) / Domaine Castéra / Sud-Ouest	9 €
Cairanne 2020 / Domaine Richaud / Rhône	9 €
Bourgogne Aligoté 2022 / Domaine d'Édouard / Bourgogne	10 €
Beaujolais Blanc 2022 / Laura Lardy / Beaujolais	9 €
Sancerre "Tournebride" 2022 / Vincent Gaudry / Loire	12 €
Mercurey 2022 / Fanny Sabre / Bourgogne	15 €

### Orange (Blanc de macération)

Bazooka 2022 / Marius Bielle / Bordeaux	9 €
Murmure 2022 / Jean-Pierre Rietsch / Alsace	10 €
Hédonsite 2022 / Kumpf & Meyer / Alsace	10 €

### Rosé

Le Vent dans les voiles 2023 / Valérie Courrèges / Provence	6 €
---	-----

### Rouge

Bourgueil "Avis de vin fort" 2023 / Domaine Breton / Loire	6 €
À ma guise 2021 / Les terres Promises / Provence	6 €
Reflot d'Âme 2021 / Terre de Roa / Loire-Auvergne	9 €
Arbois "La Cabane" 2022 / Domaine de la Touraize / Jura	12 €
Crozes-Hermitage 2022 / Domaine Aléofane / Rhône	12 €
Canon 2021 / Les chais du Port de la Lune / Bordeaux	9 €
Menhir 2022 / Robin Althoff / Languedoc	9 €
Bourgogne 2020 / Fanny Sabre / Bourgogne	12 €
Haut-Médoc 2022 / Closerie des Moussis / Bordeaux	14 €

### Nos vins à la bouteille

Prix cave + 8 €

Tous les cuvées de la cave sont disponibles à la consommation sur place

# Notre sélection de bières

## Nos classiques

Rémy Winterholer (Bordeaux) / Blanche / 50 cl	7,80 €
Rémy Winterholer (Bordeaux) / Blonde / 50 cl	7,80 €
Rémy Winterholer (Bordeaux) / Ambrée / 50 cl	7,80 €
Rémy Winterholer (Bordeaux) / IPA / 50 cl	7,80 €
Rémy Winterholer (Bordeaux) / Brune / 50 cl	7,80 €
Ouche Nanon (Berry) / Rousse / 33 cl	5,60 €
Brasserie de l'Arnon (Berry) / NEIPA / 33 cl	6,80 €
Brasserie de l'Arnon (Berry) / Trinquette Blanche / 33 cl	5,90 €
Brasserie de l'Arnon (Berry) / Trinquette Blonde / 33 cl	5,90 €
Brasserie de l'Arnon (Berry) / Trinquette Ambrée / 33 cl	5,90 €
Brasserie de l'Arnon (Berry) / Trinquette Rousse / 33 cl	5,90 €
Brasserie de l'Arnon (Berry) / Trinquette Sour / 33 cl	5,80 €
Brasserie de l'Arnon (Berry) / Trinquette Half Berry / 33 cl	5,80 €
Brasserie de l'Arnon (Berry) / Trinquette IPA / 33 cl	6,40 €
Le Singe Savant (Lille) / Granivore / 33 cl	5,80 €
Le Singe Savant (Lille) / Arctic Papayou / 33 cl	5,80 €
Domaine des Pothiers (Loire) / Lucienne / 33 cl	5,70 €

## Nos bières d'exception

Rémy Winterholer (Bordeaux) / Couleur Café / 50cl	9,00 €
Rémy Winterholer (Bordeaux) / Royal Bob Slide / 50 cl	13,00 €
Maison Romane (Bourgogne) / Mousses Sauvages Mirabelle / 70 cl	24,50 €
Maison Romane (Bourgogne) / Mousses Sauvages Chardonnay / 70 cl	28,00 €
Maison Romane (Bourgogne) / Mousses Sauvages Gamay / 70 cl	28,00 €

# Les softs

## Les jus et nectars de fruit / Patrick Font

Pur jus de fruit / 25 cl 5,00 €  
Au choix parmi Pomme-Coings, Pomme Bio

Nectars de fruits / 25 cl 5,00 €  
Au choix parmi Abricot, Poire Williams, Fraise et Pêche Blanche

## Les cocktails de fruit / La boissonnerie de Paris

Cougar Puritaine (Mangue, Citron vert / Verveine) / 25 cl 6,00 €  
Dandy des Bas Fonds (Poire, Rhubarbe, Cannelle) / 25 cl 6,00 €  
Hippie Rebelle (Ananas, Passion, Hibiscus) / 25 cl 6,00 €  
Madame Yang (Framboise, Litchi, Baies Roses) / 25 cl 6,00 €

## Les thés glacés / ÛMA

Thé noir - Gingembre - Cambava / 25 cl 4,70 €  
Thé vert - Basilic - Citron vert / 25 cl

## Les sodas et boissons gazeuses

Orangeade Bio / Ûma / 33 cl 5,20 €  
Limonade Bio / Ûma / 33 cl 4,80 €  
Diabolo (limonade Bio Ûma et sirop Bio Bacanha) / 33 cl 5,00 €  
Tonic Bio / Ûma / 33 cl 4,80 €  
Cola Bio / Ûma / 33 cl 4,80 €  
IPA Soda / Ûma / 33 cl 5,20 €

Sirop à l'eau (Vittel) / 25 cl 4,00 €  
Sirops artisanaux Bio Bacanha (Grenadine, Cassis, Mojito)