

# BAR MENU

Planche de fromages	18
Planche de charcuterie	18
Planche mixte	20
Tomates anciennes	12
Salade d'asperges vertes	13
La burrata	14
Ceviche de dorade	15
Hox Monsieur	15
Miso de patates douces & houmous	4
Frites	4
Frites à la truffe	6
Gougères	6
Mac'n Cheese	6
Sélection de sorbets	9
Café gourmand	9

Tous les prix sont nets en €, TVA incluse à 10% sur les boissons non alcoolisées et la nourriture, et à 20% sur les boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Si vous avez des allergies n'hésitez pas à le faire savoir. La liste des produits allergènes est disponible auprès de nos serveurs. Nous acceptons les tickets restaurants, sauf le weekend et soirées. Nous ne rendons pas la monnaie sur les tickets restaurants.

Les chèques ne sont pas acceptés.

All prices are net in €, including 10% VAT on soft drinks and food, and 20% on alcoholic drinks. Alcohol abuse is dangerous for the health. To consume in moderation. If you have a food allergy or intolerance please let us know. Alternatively we have a list of allergens available at anytime. We will gladly accept your restaurant ticket, apart from the weekend and evenings. We do not offer change from the unused ticket value.

Cheques are not accepted.

# DRINKS

## COCKTAILS

<b>JARDIN D'HIVER</b> 10cl	13
gin, St Germain, basilic, citron vert, soda	
<b>MAMIE RAMENE TOI</b> 12cl	12
Suze, citron jaune, sirop bouquet garnie, cidre	
<b>REMBALE TA PIÑA</b> 12cl	12
rhum Plantation Pineapple, citron jaune, eau de coco	
<b>MOSHI-MOSHI</b> 12cl	14
vodka, saké, citronnelle, citron vert, yuzu, sirop vanille	
<b>MADAME DE CABOURG</b> 12cl	13
calvados, shrub tonka, citron jaune	
<b>PETIT ABRICOT</b> 10cl	12
whisky, abricot brandy, sirop framboise-romarin, citron jaune	
<b>THE ARTIST</b> 9cl	14
rhum, Aperol, Pedro Ximenez	
<b>PEANUT MOTAGA</b> 7cl	14
rhum, sirop cacahuète, bitter orange	
<b>POMME D'ADAM</b> 10cl	14
calvados, Pedro Ximenez, Picon, citron jaune, blanc d'oeuf	
<b>SOUVENIR D'ENFANCE</b> 15cl	15
amaretto, liqueur de violette, mure, citron vert	
<b>SPRITZ BOULARD</b> 12cl	12
Fleur de Pomme, tonic, bitter angostura	

Verre Bouteille

## VINS BLANCS / WHITE WINES

	15 cl	75 cl
TOURAINA OISLY, Domaine Octavie 2015 	8	36
LUBÉRON "L'inopiné", Domaine Maslauris 2017	9	42
CHABLIS, Domaine Colbois 2016	9	40
POUILLY-FUMÉ, Château de Tracy 2016	11	54

## VIN ROSÉ / ROSE WINE

LUBERON, Domaine Maslauris 2017 	8	36
CÔTES DE PROVENCE, Domaine Ste Marguerite 2017  (V)	9	40
CÔTES DE PROVENCE, Domaine Ste Marguerite, MAGNUM 2017		85

## RED WINES / VINS ROUGES

MINERVOIS Vieilles Vignes, Château Tour Boisée 2016 	7	34
LUBERON, Domaine Maslauris 2016 	8	36
BORDEAUX, Domaine Compassant 2009	9	38
SANCERRE "Panseillots", Caves du Prieuré 2015	10	42

## CHAMPAGNES

PERRIER-JOUET, Brut	16	80
BILLECART-SALMON, Rosé	19	110

## BOTTLED BEER / BIÈRE BOUTEILLE (33cl)

POIDS PLUME, Brasserie BAPBAP, Lager		8
GALLIA, Brasserie Gallia, IPA		8
GITANE, Brasserie La Baleine, Fumée		8
LA CHAPELLE, Brasserie la Goutte d'or, Blanche		8,5
PORTE DORÉÉ Brasseur du Grand Paris, Rousse		8,5

## DRAFT BEER / BIÈRE PRESSION

	25 cl	50 cl
ASTROBLONDE, Brasserie Demory, Pils	7	11
NOVA NOIRE, Brasserie Demory, Lager Noire	7	11
INTRÉPIDE, Brasserie Demory, IPA	7	11
INDIGO, Brasserie Deck & Donahue, IPA	7	11

## SOFTS

COCA-COLA/COCA-COLA ZERO (33cl)/ORANGINA (25cl)		5
FEVER TREE (25cl) Lemonade/Tonic/Soda/Ginger Beer/Ginger Ale		5