

# TAPAS DU MOMENT

(SAUF LE DIMANCHE)

**Zourites**, crème de poivron rouge au Mezcal, maïs grillé, radis noir, poudre d'olives noires et gel citron 13 €

**Pain Pita végété**, Buratta (MOZZARUN), chou rouge et carottes marinées à l'huile de cébette, tomates séchées et crème à l'ail. 12 €

**Pain Pita Picanha de boeuf Angus**, sauce câpres, poivrons et courgettes grillés 13 €

**Cromesquis** tapioca cheddar, crème de maïs, sauce vierge, pickles oignon rouge 12 €

# DESSERT DU CHEF

**Fontainebleau** vanille, miel, gel hibiscus et crumble canelle 5€

# VINS

NOTRE CARTE DE VIN SE RENOUVELLE RÉGULIÈREMENT, N'HÉSITÉS PAS À DEMANDER CONSEIL AU BAR OU CONSULTER L'ARDOISE

verre 13 cl / bouteille 75 cl

## Blanc

IGP Pays d'Oc, Ricardelle de Lautrec, Chardonnay, 2021 (Bio) 6 € / 30 €

AOP Côtes de Gascogne, Domaine Tariquet, Première grive, 2020 6 € / 30 €

IGP Pays d'Oc, Mas du Pont, Viognier, 2021 (Bio / Vegan) 7 € / 35 €

## Rouge

Espagne, Vino de la Tierra de Castina, Dominio Valor, 2018 (Bio / Vegan) 5 € / 25 €

AOP, Pic Saint Loup, Le Cellier du Pic, Galabert, 2019 6 € / 30 €

Argentine, D.O Valle de Uco, Viento Sur, Malbec, 2021 6 € / 30 €

IGP OC, Mas de Louis, Syrah Viognier, Tresor, 2021 (Bio) 7 € / 35 €

AOC Côtes du Rhône, Famille Perrin, Réserve, 2020 8 € / 40 €

## Rosé

Pays D'Oc, Vignerons du Sommierois, Esprit Bio 2021 (Bio) 5 € / 25 €

Côtes de Provence, Les Vignobles de plan de la tour, Esquisse des Marquets, 2021 6 € / 30 €

# TAPAS A L'UNITÉ

PRODUITS FRAIS / LA CARTE PEUT ÉVOLUER EN FONCTION DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON / ELEMENTS VENDUS PAR 6

Assiette de frites 4 €  
Bonbons piments 5 €  
Nems poulet 5 €  
Acras de morue 5 €  
Mozza stick 5 €  
Beignets calamars 5 €  
Samoussa (poulet ou fromage ou poisson ou légumes) 6 €

## Tapas maison, prix par bolinette

Tapenade verte (anchois) 4 €  
Tapenade noire tomates séchées 4 €  
Rillettes de thon 5 €  
Houmous 5 €  
Taboulé libanais 6 €

# ASSIETTES

## Charcuterie

Jambon serrano, terrine du moment, chorizo, sarcive 14 €

## Fromages

Comté, bleu d'Auvergne, brie, chèvre buche cendré 14 €

## Mixte

Fromage + charcuterie 22 €

## Mini mixte

Fromage + charcuterie 14 €

## Soleil (maison)

Tapenade noire tomates séchées, tapenade verte, houmous, taboulé libanais 14 €

# ALCOOLS SPIRITUEUX

Whisky Red Label 6 €  
Jack Daniel's 9 €  
Whisky Bowmore 12 ans 12 €  
Rhum vieux 5 €  
Gin 6 €  
Tequila 6 €  
Ricard 5 €  
Martini 5 €  
Vodka 6 €  
Get 5 €  
Martini 5 €

# SOFTS

Thé glacé maison	4 €
Jus de fruit detox maison (fruits selon la saison)	5 €
Jus bissap passion maison	4 €
Ginger beer maison	4 €

Coca cola / Coca cola zero	3 €
Limonade	3 €
Diabolo (grenadine, pêche, fraise, citron, menthe)	3,50 €
Eau pétillante (perrier, edena 33cl)	3 €
Eau plate (edena 33 cl)	3 €

Jus granini 33cl : ananas, poire, pêche, orange, tomate, fraise, pomme 4 €

## Boissons chaudes

Café / expresso / long	2 €
Double	4 €
Ice coffee (vache, ou amande)	5 €
Thé (ardoise)	4 €

# NOS FINES BULLES

verre / bouteille 75 cl

Cidre (20 cl)	5 € / 25 €
Prosecco (20 cl)	8 € / 40 €
Champagne (12 cl)	11 € / 70 €

# BIERES

## BIÈRES SPÉCIALES SELON ARRIVAGE

<b>Bières pression</b>	25 cl / 33cl / 50 cl
Fisher Tradition	3 € / 4€ / 5 €
Picaro (changement régulier de bière)	4 € / 5€ / 7 €
Sirup / Picon	0,5 € / 1 €

<b>Bières bouteilles</b>	33 cl
Desperados	5,50 €
Dodo	3 €
Fisher	3 €
Fisher KPA	4 €
Fisher Blanche rosé	4 €
Fisher Panache	3 €
Picaro Blonde	5,50 €
Picaro Triple	5,50 €
Yab Blonde	5 €
Yab Ambré	5 €
Yab Triple	5,50 €
Yab Stout (vanille)	5,50 €
Dalon Blonde	5 €
Dalon IPA	5,50 €
Dalon Blanche	5,50 €
Dalon Dalones (goyavier et framboise)	5,50 €

# COCKTAILS

## RHUM

<b>Mojito</b> : Rhum ambré, sucre de canne, menthe, perrier, citron	9 €
<b>Mojito revisité selon la saison</b>	11 €
<b>Pina colada</b> : Rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco	8 €
<b>Punch</b> : Rhum ambré, jus ananas, jus orange, jus de passion, citron	8 €
<b>Ti punch</b> : Rhum blanc, jus de citron, sucre de canne	6 €
<b>Kalou</b> : Rhum ambré, citron vert, sucre de canne	7 €
<b>Mai Tai</b> : Rhum ambré, rhum blanc, triple sec, jus d'orange	12 €

## VODKA

<b>Cosmopolitan</b> : Vodka, triple sec, cranberries, citron vert	10 €
<b>Bloody mary</b> : Vodka, jus de tomates, tabasco	10 €
<b>Moscow Mule</b> : Vodka, jus de citron, ginger beer maison	12 €

## TEQUILA

<b>Margarita</b> : Tequila, triple sec, jus de citron	11 €
<b>Mexi mule</b> : Tequila, jus de citron, ginger beer maison	12 €

## GIN

<b>Gin fizz</b> : Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse, baie rose	10 €
<b>Gin tonic</b> : Gin, jus de citron, tonic	9 €
<b>London mule</b> : Gin, jus de citron, ginger beer maison	12 €

## WHISKY

<b>Whisky sour</b> : Red label, jus de citron, aquafaba, sucre	10 €
<b>Lynchburg lemonade</b> : Jack daniel's, triple sec, jus de citron, sucre, limonade	15 €

# COCKTAILS SIGNATURES

<b>Secousse</b> : Vodka, jus de bissap passion, concombre, aquafaba	11 €
<b>Monette</b> : Tequila, jus de passion, citron, basilic, perrier	11 €
<b>Trou Creole</b> : Rhum ambré, fruit de la passion, menthe	9 €
<b>Russian flower</b> : Vodka, violette, citron, limonade	12 €
<b>Spritz</b> : Aperol, prosecco, eau pétillante	10 €
<b>Spritz Saint germain</b> : Saint germain, menthe, prosecco, perrier	14 €
<b>Caipirinha</b> : Cachaça, citron, sucre de canne	8 €
<b>Mimosa</b> : Champagne, triple sec, jus d'orange	13 €

# MOCKTAILS

<b>Vimonette</b> : Jus de passion, citron, basilic, perrier	8 €
<b>Movito</b> : Citron, sucre de canne, menthe, perrier	6 €
<b>Vina colada</b> : Jus d'ananas, lait de coco	6 €
<b>Vispritz</b> : Torino martini rouge, jus de citron, schweppes	8 €
<b>Vicousse</b> : Jus de bissap passion, concombre, aquafaba	8 €