



Cocina À la Minute

Petite assiette de saucissons	3,50 €
Pan con tomate	5,00 €
Pan con tomate et chorizo Bellota	9,00 €
Salade de tomates cerises, fraises et basilic	8,00 €
Terrine de campagne des Monts Lagast	9,00 €
Salade de burrata avec roquette et fraises	10,00 €
Planche de fromages d'Aveyron Cantal, Bleu, Caussenard (brebis), Tomme de Vache, Saint Nectaire	16,00 €
Planche de charcuteries Terrine de campagne, Chorizo Bellota, Saucisson Bellota, Jambon Serrano	18,00 €
Planche mixte Terrine de campagne, Saucisson Bellota, Cantal, Bleu, Caussenard (brebis)	20,00 €
Petits babas au limoncello et crème Chantilly	8,00 €
Fraises à la chantilly et à la menthe	8,00 €

Softs

Sodas MONA 33cl	6,50 €
Pêche Abricot / Citron vert / Ginger Beer Bio	
Jus Alain Millat 33cl	6,50 €
Abricot / Pomme Reinette / Orange de Sicile / Tomate	
Coca Cola / Coca Cola Zero / Orangina / Sprite / Schweppes 33cl	4,50 €
Red Bull 33cl	5,00 €
Eau plate (Evian) et pétillante (Badoit) 50cl	4,00 €
Eau plate (Evian) et pétillante (Badoit) 75cl	6,00 €

Bières

	Demi 25cl	Pinte 50cl	Bouteille 33cl
Blanc Bec Blanche - Bouteille			6,50 €
Bang Bang Pale Ale 0,3° - Bouteille			5,50 €
Fauve Douce France - Pression	5,00 €	8,50 €	
Guinguette IPA - Pression	6,50 €	10,00 €	

Eau potable disponible en carafe sur demande au bar.
Terrine et Pâté en crouste à base de viande d'origine française. Charcuteries d'origine espagnole.
Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. La liste des allergènes est disponible auprès du personnel.
Prix nets. Service compris.



Vins Nature

Rouges

	Verre ^{12cl}	Bouteille ^{75cl}
Tête red (VDF - Merlot, Grolleau)	6,00 €	28,00 €
Bisbille (VDF - Cabernet, Sauvignon, Grenache)	6,00 €	28,00 €
Hors Champs (AOC MINERVOIS - Cinsault, Grenache)	7,00 €	30,00 €
Gamuto (VDF - Gamay, Muscadelle)	8,00 €	32,00 €
Brouilly Vieilles Vignes (AOC BROUILLY - Gamay)	8,00 €	35,00 €

Blancs

Tête Blanche (VDF - Chenin, Sauvignon, Grenache, Clairette, Vermentino)	6,00 €	28,00 €
Picpoul (AOC PICPOUL DE PINET)	7,00 €	32,00 €
Confidence (AOC BEAUJOLAIS BLANC - Chardonnay)	8,00 €	35,00 €

Orange

Tête Orange (VDF - Colombard, Mauzac, Muscadelle)	7,00 €	30,00 €
---	--------	---------

Rosé

Tête Rose (LOIRE VDF - Gamay, Grolleau)	6,00 €	26,00 €
---	--------	---------

Bulles

Extra-Bulles (VDF - Mauzac / Colombard)	7,00 €	35,00 €
---	--------	---------

Cocktails ^{10cl}

A la Fraîche	10,00 €
Gin , liqueur de fleur de sureau, jus de citron bio, concombre pressé et menthe fraîche, cordial maison	
Le Coucou	10,00 €
Gin, liqueur de Kumquat, liqueur de violette, jus de citron, sirop de myrtille	
Le Tombeur	10,00 €
Rhum brun, rhum blanc, liqueur de passion, liqueur de gingembre, jus de citron et d'orange, bitter et sirop de kiwi	
Le Béguin	10,00 €
Rhum brun, rhum blanc, liqueur d'abricot, Angostura, Triple sec, jus de citron, sirop de cannelle	
Le Velour	10,00 €
Vodka, crème de mûre et de cassis, jus de citron, sirop de verveine	
Cocktails classiques	10,00 €
Spritz, Gyn tonic, Cuba Libre, Moscow Mule...	

0% Alcool ^{25cl}

Le Flambeur	8,00 €
Fleur d'hibiscus, épices, gingembre	
La Pépité	8,00 €
Pomme, poire, thé vert, verveine	