

FORMULE MIDI 14.5

Du Lundi au Vendredi les midis uniquement (hors jours fériés)

Choose 1 Balls + 1 Sauce + 1 Side + 1 Drink
or Choose 1 Salad + 1 Drink

MEAT BALLS

x5 identiques - 225g

Bœuf Persil Plat & Oignons

Veau Oignons Caramélisés & Scamorza

Poulet Estragon & Citron

Spicy Bœuf Tandoori & Piment Fort

VEGGIE BALLS

x5 identiques - 225g

Veggie Poireaux, Coriandre,
Quinoa & Cumin

Arancinis Courgettes, Basilic,
Parmesan & Sauce Tomate

SAUCES

Tomate & Basilic

Yaourt & Herbes

Chimichurri Origan & Coriandre

STARTERS 7

Houmous & Zaatar

Beignets Courgettes & Parmesan

Paprika Fried Chicken & BBQ Sauce

Burrata Sumac & Origan (13€ à partager)

Filikas Feta, Aneth & Epinards

SALADS

Salade du jour

Mesclun Fried Chicken, Grenade & Parmesan

SIDES

Risotto de Saison

Frites Romarin & Cajun

Salade de Lentilles Feta, Grenades,
Pommes vertes & Noix

Salade de Saison

Mac & Cheese Cheddar

Polenta Crémeuse & Ciboulette

DRINKS

Ice Tea Miel & Citron

Citronnade Maison

Jus Maison

SERVICE CONTINU

12h-22h30

MEAT BALLS 10

x5 identiques - 225g

Bœuf Persil Plat & Oignons

Veau Oignons Caramélisés
& Scamorza (+1.5€)

Poulet Estragon & Citron

Spicy Bœuf Tandoori & Piment Fort

VEGGIE BALLS 10

x5 identiques - 225g

Veggie Poireaux, Coriandre,
Quinoa & Cumin

Arancinis Courgettes, Basilic,
Parmesan & Sauce Tomato

SAUCES

Tomate & Basilic

Yaourt & Herbes

Chimichurri Origan & Coriandre

STARTERS 7

Houmous & Zaatar

Beignets Courgettes & Parmesan

Paprika Fried Chicken & BBQ Sauce

Burrata Sumac & Origan (13€ à partager)

Filikas Feta, Aneth & Epinards

SALADS 13

Salade du jour

Mesclun Fried Chicken, Grenade & Parmesan

SIDES 6.5

Risotto de Saison

Frites Romarin & Cajun

Salade de Lentilles Feta, Grenades,
Pommes vertes & Noix

Salade de Saison

Mac & Cheese Cheddar

Polenta Crémeuse & Ciboulette

DRINKS

Ice Tea Miel & Citron

Citronnade Maison

Jus Maison

Vins Natures

Cocktails

Bières

Cidre Bouteille

VINS ROUGES

12.5cl / 75cl

L'Arsouille IGP Coteaux de Béziers, G.Chamboredon, 2022	6	27
Combe des Avaux AOP Côtes du Rhône, Serguier & Fils, 2021		32
La Commanderie Bordeaux, Allvini, 2016	6	33
Grains des Mourres Côtes du Rhône, Clos de Mourres, 2020		34
Château Cazebonne Grave, 2019		38
Syrah IGP Ardèche, D. Boissonet, 2021	6	34

VINS BLANCS

Jeu de Rolle VDF Rhône, Serguier & Fils, 2022	6	28
Je t'aime mais j'ai soif VDF Loire, V. Caillé, 2020	6	33
La guerre des Bouchons Pays d'oc, Domaine Merlet, 2021		31
Le jouet Cotes Catalanes, Domaine des Enfants, 2019		33

BULLES & ROSÉS

Prosecco CA'Bolani, 2020	6	28
Rosé Belle Coteaux de Béziers, 2022	6	28

BIÈRES & CIDRES 6.5

Citra Lager Pils, Brasserie Demory		
La blanche Pils, Brasserie Demory		
La Blonde Pale Ale, LBF		
IPA I.P.A., LBF		
Toast Porter brune, BAPBAP		
Cidre Brut Bio , Fils de Pomme		
Cidre Rosé Bio , Fils de Pomme		

VINS NATURES

ROUGES

Classe Mas Coutelou, 2015		44
Chato Paquita Vino de Mesa Eloi Cedó Perelló, 2017		48
L'Oublié VDF Languedoc Mas Coutelou, 2017		55
MC2 Aoc Loire Matthieu Coste, 2017		38
Djobi Djoba Languedoc Enclos de la Croix, 2020		36
Onirique AOC Bugey Domaine Trichons, 2020		39

BLANCS

Vin d'montbled Bourgogne J.Guichard, 2013		39
Le temps Retrouvé Macabeu M. Georget, 2014		45
Tapage Vallée du Rhône Ricardelle de Lautrec, 2021		41
Nature Alsace Julien Meyer, 2016		43

BULLES & ROSÉS

Pata Trava Ktima Legas, 2015		
Le Temps Retrouvé Rosé M Georget, 2015		39
Cidre Les Trois Pepins Cidredrie du Vulcain, 2015		41
Gisèle Hérault Poste Rousse, 2021		32
		34

MAGNUMS

L'Herbe Folle VDF Beaujolais Domaine Bauchet, 2015		
Sur la Root VDF Beaujolais Domaine Bauchet, 2015		76
Les Chemins de traverse VDF Beaujolais, Domaine Bauchet, 2015		82
Le Temps Retrouvé Grenache noir M Georget, 2013		84

101

DESSERTS 7

Fondant Chocolat & Chantilly Maison

Poire Pochée Miel, Noix de Pécan
& Chantilly Maison

Crème de Citron Suprêmes d'oranges,
palet breton & Basilic

Banoffee Bananes caramélisées,
chantilly maison, coulis de caramel
& miettes de spéculos

HOT DRINKS

Thé Vert, Noir, Menthe 3.5

Café / Déca 2

Noisette 2.5

Café Latté 3.5

Capuccino 4

Chocolat Chaud 4.5

Café Frappé 4.5

SOFTS

Ice Tea Maison 5

Jus Maison 5.5

Citronnade Maison 5.5

Coca Cola / Zéro 4

Sirop 3.5

Menthe, Grenadine,
Violette, Vanille, Gingembre,
Fraise Tagada, Orgeat,
Caramel & Pêche

Eau des Abatilles 5

Plate ou gazeuse, 75cl

Perrier 4

COKTAILS 10.5

Gin Tonic Gin, Tonic 1724, Baies roses

Moscow Mule Vodka, Citron pressé,
Ginger Beer, Sirop de sucre

London Mule Gin, Citron pressé,
Ginger beer, Sirop de sucre

Caribbean Mule Rhum, Citron pressé,
Ginger beer, Sirop de sucre

Margarita Tequila, Sirop d'agave,
Citron pressé

Whisky Sour Whisky, Citron, Sirop,
Blanc d'œuf, Bitter Angustura orange

Mojito Rhum blanc, Menthe fraîche,
Sucre de Canne, Eau gazeuse

Spritz Aperol Prosecco, Eau gazeuse

Amaretto Sour Amaretto, Citron
pressé, Blanc d'œuf, Sirop de sucre