CARTE DES BIÈRES

ARTISANALES

		Demi	Pinte	Pichet	Girafe
LAGER	(5%)	3.50 €	6.80 €	19.50€	38.00€
PALE ALE	(4%)	3.80€	7.50 [€]	21.50€	42.00 [€]
BLANCHE	(5%)	3.80 €	7.50 [€]	21.50 [€]	42.00 [€]
ABBAYE	(6%)	3.80 €	7.50 [€]	21.50 [€]	45.00 [€]
IPA .	(6.5%)	3.95 €	7.80 €	23.00€	45.00 [€]
TRIPLE	(6.5%)	3.95 €	7.80 [€]	23.00€	1
ÉPHÉMÈRE	(voir carte du moment)	4.30 [€]	8.50 [€]	Bouteille 5.50 €	





N'oubliez pas de grignoter!
voir p.4 & 5

COCKTAILS & SOFTS

Cocktails

BELLINI Prosecco, liqueur de pêche, mûre ou cassis	7.00 €	SPRITZ Apérol / Hugo	9.00 €
KIR Pêche, mûre, cassis	7.00 €	KIR ROYAL avec champagne	10.00€

COCKTAILS Sans alcool

JUNGLE	6.50€	BORA BORA	6.50 €
Goyave, mangue, pêche, citron		Ananas, passion, grenadine, citron	
		vert	

Softs Kids

EAU GAZEUSE	3.50 €	LIMONADE	2.50 €
LA SCHROLE BOISSON GASEUZE BIO Citron gingembre . Rhubarbe .	5.00 €	JUS DE POMME	2.50 €
Pomme groseille . Orange . Pomme			

SODA UMA 5.00 €





N'oubliez pas de grignoter!
voir p.4 & 5

VINS & CHAMPAGNE



La bouteille 25.00€

Rouges

SAINT EMILION

Grand Barail Larase 2019 AOC

CÔTE DE THONGUE

Coussan "34"

CHINON

Les Graviers

Blancs

VIN D'ALSACE

Gewurtztraminer 2020 AOP

SAUVIGNON

Val de Loire 2022 IGP

CHARDONNAY

"Les Hauts de La Jousselinière" - Val de Loire 2022

Rosé

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

AOP 3023

Champagne CHAMPAGNE A. ROBERT

1/2 Bouteille

25.00 €

Bouteille

50.00 €





N'oubliez pas de grignoter! voir p.4 & 5

LES GRIGNOTAGES

CHIPS	4.50 €
Nature . Herbes . Piment . Échalo	otte
HOUMOUS 130g	9.00€
Noix de Cajou, pois chiches, bas Houmous au sésame . Houmous rouge, betteraves, vinaigre balsa	haricot
KPITI VÉGÉTAL 130g	9.00 €
FROMAGES 130g - Bio	9.00 [€]
Tome de savoie . Brie de meaux Reblochon	
TERRINE 130g - Bio	9.50 €
Chèvre, thym . Pintade, cèpes . C	Canard
SAUCISSONS x2	10.00€
Nature . Noix . Herbes . Cantal .	Piment
TERRINE 200g	11.00€
Lard & échalottes	
RILLETTES Bio	11.00€
Du mans	31
RILLETTES Bio	11.00€
Poulet	
PLATEAU MIXTE	19.00€
2 saucissons, 2 fromages	





LES PIZZAS

MARGHERITA	9.50 €
Sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic	
REGINA	10.50€
Sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon, champignons et basilic	
3 FROMAGES	10.50€
Sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic	
ORIENTALE	11.50€
Sauce tomate à l'origan, merguez, poivrons, basilic	
MONTAGNARDE	12.00€
Crème fraiche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignon et basilic	
ALL POLLO	11.50 [€]
Sauce tomage à l'origan, mozzarella, émincés de poulet roti halal, oignons rouges, sauce BBQ et basilic	
CAMPIONE	12.00 [€]
Sauce tomage à l'origan, mozzarella, viande de boeuf hachée, cheddar, oignon,sauce burger et basilic	,



