

Les digestifs

Whiskies

Perfect Peat (Ecosse) - 9€
Kirin Fuji Sanroku (Japon) - 10€
Teeling Single Grain (Irlande) - 11€
Bunnahabhain Single Malt (Ecosse) - 12€
Tokinoka Black (Japon) - 13€

Rhums

Barbancourt 8 ans (Haïti) - 10€
HSE Cuvée Matta (Martinique) - 10€
Toucan n°4 (Guyane Française) - 11€

Cachaça

Werneck - 9€

Eau de vie Metté (Alsace)

Coing - 12€
Abricot - 12€
Framboise - 12€

Chartreuse

Liqueur du 9e centenaire - 14€
La Reine des liqueurs - 14€
Chartreuse VEP jaune - 18€

Vermouth

Vermouth MUZ Partida Creus (Espagne) - 9€

Ratafia

Ratafia de Champagne (JM Sélèque) - 9€

Les cocktails

Gin Tonic

Gin Erika (France) - 10€
Gin Kerr's (England) - 10€

Gentiane Tonic

Gentiane des Pères Chartreux - 10€

Vodka framboise menthe

Vodka Erika - 10€

Les jus - 25cl

Jus de fruits du Rhône - 5€

Abricot Bergeron
Poire Williams
Pêche de Vigne
Pomme-Framboise
Tomate

Infusions glacées Milliat - 5€

Framboise/Menthe
Sureau/Citron vert
Passion/Timur
Citron vert/Gingembre

Les bières

Brasserie de Ranke (Belgique)

Saison de Dottignies - 7€
33cl - Farmhouse Ale 5,5°
Franc Belge - 7€
33cl - Spéciale Ambrée 5,2°
Guldenberg - 7,5€
33cl - Bière d'Abbaye 8°
Noir de Dottignies - 8€
33cl - Strong Dark Ale 8,5°
Saison de Dottignies - 20€
75cl - Farmhouse Ale 5,5°
Kriek - 25€
75cl - Sour Cherry Ale 7°
Back to Black 2020 - 25€
75cl - Brune 9,5°
Vieille Provision 2020 - 25€
75cl - Un an en fûts 7,5°

Brasserie du Grand Paris

Denise - 7,5€
33cl - Pale Ale 5,5°
Citra galactique - 7,5€
33cl - IPA 6,5°
Citra galactique - 16€
75cl - IPA 6,5°

Guillaume Overnoy

Brise Glace - 18€
75cl - Blanche Bio 3,9°
Graviti - 18€
75cl - IPA Bio 4,9°

Brasserie Cantillon

Gueuze - 17€
50cl - Gueuze Bio 5,5°



bottles.

Les vins au verre

Bulles

Champagne - Picard et Boyer Brut - 14€
Pinot meunier, Chardonnay
Beaujolais - X. Benier - Sparkling Gamay 2020 - 7€
Gamay - Pétillant Naturel

Blancs

Alsace - Brand & Fils - Chir
Riesling - Vin naturel
Loire - Nicolas Réau -
Chenin - Vin Natu
Bourgogne - Claire
Chardonnay, F J17 - 8€

Orange

Portugal
- Curtido 2019 - 8€
Moscou
Naturel

Rouges

Beaujolais - Y. Bertrand - St Amour 2019 - 8€
Gamay - Vin Naturel
Bourgogne - Domaine Pavelot 2019 - 9€
Pinot noir - Vin biologique
Corbières - Les deux ânes - Fontanilles 2019 - 6€
Carignan, Grenache, Syrah - Vin en Biodynamie
Portugal - Folias de Baco - Uivo Renegado 2019 - 7€
25 cépages - Vin naturel

Les Eaux

Chateldon 75cl (Bulles) - 7€
Les Abatilles 75cl (Plate) - 6€
Badoit rouge 33cl (Bulles) - 4€
Evian 33cl (Plate) - 4€

En changement permanent !

Wine tastings



White wine trip 29€

3 verres de vin blanc
Petite sélection charcuterie-fromage

Red wine trip 29€

3 verres de vin rouge
Petite sélection charcuterie-fromage

White and red trip 35€

2 verres de vin blanc et 2 verres de vin rouge
Petite sélection charcuterie-fromage

Les mixtes

L'assiette de charcuterie

Classique 18€ / Grande 34€

L'assiette de fromage

Classique 18€ / Grande 34€

L'assiette charcuterie-fromage

Classique 18€ / Grande 34€

L'assiette fromage-légumes marinés

Classique 18€

L'assiette 100% truffe

Classique 20€

Les bistrotières



Le gazpacho - 8€

Le saumon fumé des Iles Shetland - 14€

Le hareng fumé sauce gravlax - 10€

Les œufs de saumon sauvage (Alaska) - 12€

Le carpaccio de black angus - 9€

Les tartines à la truffe - 10€

Le St Marcellin à la truffe - 11€

Le St Marcellin aux légumes marinés - 9€

Les artichauts alla Romana - 10€

Les charcuteries



Le jambon blanc à la truffe (Italie) - 9€

Le jambon de coche Teruel (Espagne) - 11€

Le jambon de porc noir gascon (Béarn) - 14€

Le lomito (Espagne) - 8€

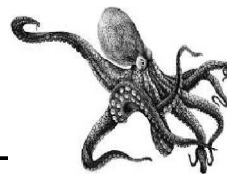
Le chorizo Bellota (Espagne) - 7€

Le saucisson fermier (Cantal) - 7€

Le jambon rostello (Italie) - 7€

Le boudin de porc noir à tartiner (Béarn) - 9€

La conserves de la mer



Les sprats fumés (Mer Baltique) - 8€

Les sprats à l'huile d'olive (Mer Baltique) - 8€

Les sprats au citron (Mer Baltique) - 8€

Les sprats à la provençale (Mer Baltique) - 8€

Les moules marinées au citron (Mer Baltique) - 8€

La ventrèche de thon (Espagne) - 10€

Le cabillaud à l'huile d'olive (Espagne) - 7€

Le cabillaud à la tomate (Espagne) - 7€

Le poulpe à la marinera (Espagne) - 6€

Le poulpe à l'ail (Espagne) - 6€

Le calamar à l'encre de sèche (Espagne) - 6€

Le foie de morue (Islande) - 7€

Le tartare d'algues (Bretagne) - 8€

Les rillettes de saumon à l'aneth (Bretagne) - 8€

Les terrines du Béarn



Le campagne - 9€

La pintade aux olives - 9€

La caille aux raisins - 9€

Le campagne au foie gras (30%) - 13€

Le campagne aux foies de volaille - 9€

Le campagne aux cèpes - 9€

Le sanglier aux myrtilles - 9€

Le lièvre - 9€

Le chevreuil - 9€

Le canard aux piquillos - 9€

Le canard aux morilles - 9€

Le faisan aux noisettes - 9€

La palombe à l'Izarra - 12€

Les graisserons de canard - 11€

Les tartinables de légumes

Le houmous (Provence) - 9€

L'artichaut (Espagne) - 8€

Le piquillos (Espagne) - 8€

La tomate séchée (Espagne) - 8€

La crème de cèpes (Aveyron) - 8€

L'olivade confite (Aveyron) - 8€

L'asperge à l'ail des Ours (Aveyron) - 8€

L'endive à l'ail caramélisé (Aveyron) - 8€

Les mousserons en persillade (Aveyron) - 8€

Le caviar d'aubergine (Aveyron) - 8€