

Nos Boissons



Boissons Chaudes

Espresso / Ristretto	2
Déca	2
Café / déca allongé	2,2
Noisette	2,2
Cappuccino	3,5
Café crème	3
Thé et infusion	3,5
Chocolat	3
Chocolat viennois	4
Café latte	4
Café viennois	4



Bières

Bières pressions	25 cl / 50 cl
Carlsberg	3,5 / 6
1664 blanche	4,5 / 8
Bière du moment	4 / 7,5
Bières bouteilles (33 cl)	
Desperados	5
Chouffe	6
Chouffe IPA	6
Chouffe Cherry	6



Boissons Fraîches

Eaux	1l / 50cl
Minérale, Pétillante	3,5 / 2
Sodas	
Perrier 33cl	2,5
Coca Cola 33cl	2,5
Coca Zéro 33cl	2,5
Orangina 33cl	2,5
Schweppes tonic/agrumes 33cl	2,5
Fanta orange 33cl	2,5
Fuzetea pêche 33cl	2,5
Jus de fruits Bio Meneau orange, ananas, pomme, abricot, tomate, multifruits 25cl	3,5
Diabolo 33cl	3,5
Limonade 33cl	3
Sprite 33cl	2,5
Ginger Beer La French 25cl	3,5
Thés glacés bio Meneau citron/gingembre, hibiscus, fleur de sureau, citron/thym	4
Sirops Teisseire grenadine, fraise, menthe, citron, cassis, cerise, pêche, kiwi, orgeat	2
Bières sans alcool	
1664 0% 33cl	3,5
Desperados 0% 33cl	4

Nos Boissons



Apéritifs/Digestifs

Lillet blanc/rouge/rosé 7cl	5
Lillet Tonic 7cl	7
Muscat 5cl	5
Martini Blanc/Rouge 6cl	5
Suze 6cl	5
Suze tonic	7
Coupe de champagne 10cl	7
Bouteille de champagne	55
Get 27 6cl	6
Bailey's 6cl	5
Limoncello 6cl	5



Cocktails

Cocktails signatures de nos Barmans à l'ardoise	7
Cocktails sans alcools	
Virgin Mojito citron vert, sucre roux, menthe fraîche pomme, limonade	5
Mocktails signatures de nos Barmans à L'ardoise	5



Vins

Rouges

Graves Calhavera AOC verre - 12cl	4
bouteille - 75cl	22
La Chapelle de Rotensac (Médoc 2017) verre - 12cl	5
bouteille - 75cl	26
Château St Jacques Lacroix (Lalande Pomerol 2016) bouteille - 75cl	35

Blancs

Entre deux Mers Petite Marie verre - 12cl	4
bouteille - 75cl	20
Château Coucheroy (Pessac Léognan) verre - 12cl	5
bouteille - 75cl	25
Tariquet 1 ^{re} Grives verre - 12cl	5
bouteille - 75cl	22

Rosés

Minuty verre - 12cl	5
bouteille - 75cl	30
Côtes de Provence Sables fin verre - 12cl	4
bouteille - 75cl	23

À La Carte

Le midi



Les entrées

Salade chèvre chaud crème d'ail	10
Velouté de potimarron espuma de crevettes et sésame noir	8
Tartelette poireaux crumble à l'oignon et œuf mollet	7



Les plats

Aiguillettes de canard purée de carottes à l'orange, crème chèvre/miel	13,5
Risotto aux champignons pesto persillade, Grana Padano	12
Penne façon tartiflette et salade verte	12
Pavé de saumon beurre blanc au wasabi et blésotto	16
Burger bacon steak, cheddar, oignons rouges, cornichons, crème cheese, bacon et frites maison	15
Salade UCPA œuf mollet, poulet pané, topinambour/potimarron/panais, betterave, carotte, crouton à l'ail, oignons frits, fromage	12
Bavette déglacée sauce soja, citron vert, huile de sésame, carotte, riz mélangé aux céréales	15,5



Les desserts

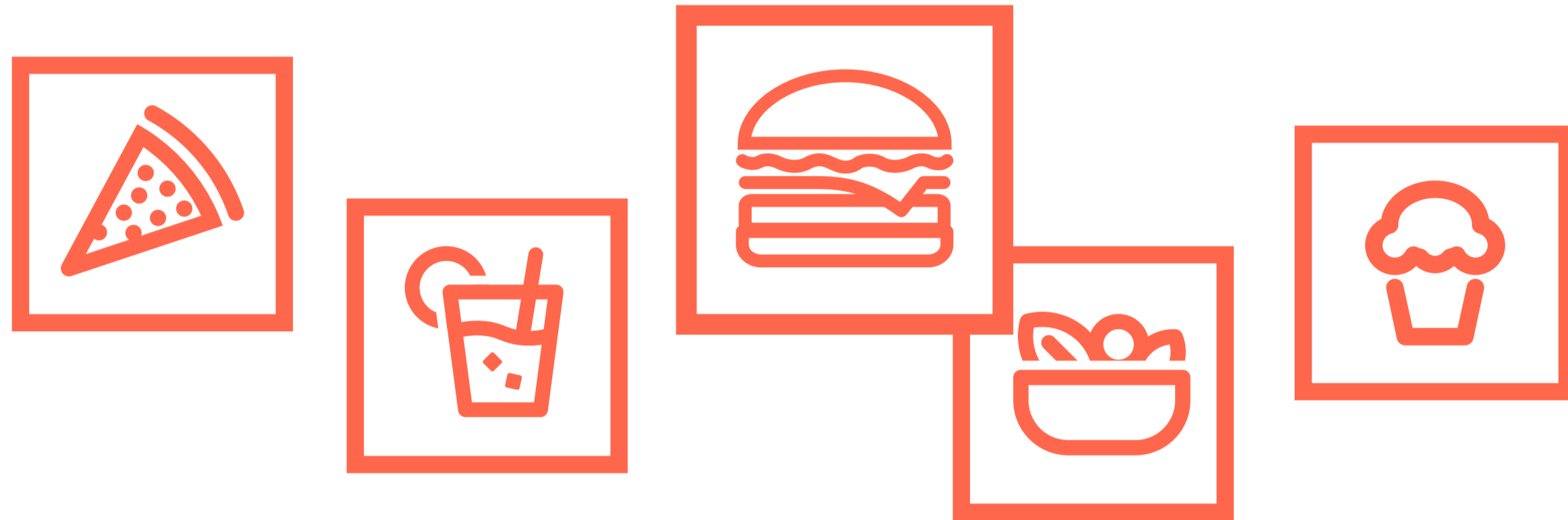
Coulant chocolat et crème anglaise	6
Brioche perdue lait coco, crème passion et caramel au lait	7
Café/Thé gourmand assortiment de dessert	8,5
Vin gourmand un verre de vin, assortiment de fromages du moment & confiture d'oignons	10
Profiteroles maison	7
Crème brûlée	6

Le Resto

Prix en euros TTC, service compris

La liste des allergènes est disponible sur demande.
N'hésitez pas à demander plus d'infos à notre équipe du bar.

Nos Menus



Menu Du Jour

Voir ardoise

(du lundi au vendredi midi uniquement - boisson non comprise)

Plat unique	13,9
Entrée/plat ou plat/dessert	15,9
Entrée/plat/dessert	18,9

Menu Enfant 10€

(jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau ou diabolo
Tenders ou burger et frites
Muffin ou Cookie

Le Snack

de 12h à 18h30



Croque Monsieur raclette	5
Panini fromage	4,5
Sandwich jambon bodega fromage brie, crudités	6
Bagel saumon aux herbes	5,5
Salade végétarienne oignons frits, penne, poivrons, concassé de tomates, œuf mollet, oignons rouges, carottes, betteraves, fromage	6,5
Muffin chocolat	3,2
Muffin myrtille	3,2
Cookie pépites de chocolat	3

Le Resto

Prix en euros TTC, service compris

La liste des allergènes est disponible sur demande.
N'hésitez pas à demander plus d'infos à notre équipe du bar.

À partager & tapas

Le soir



Planches

- Planche fromage** 16,5
sélection de fromages de Xavier Thuret
M.O.F fromager
- Planche charcuterie** 16
chorizo ibérique, saucisson ibérique,
jambon bodega 24 mois, pâté,
guindillas et micro beurre
- Planche mixte** 18,5
assortiment de charcuteries
et de fromages



Tapas froides

- Pintxos tortilla guindillas** 4
- Pintxos brebis** 4
confiture oignon
- Pintxos tomates confites** 4
Grana Padano, jambon
- Pintxos poulet** 4
mayo curry échalote, pomme/herbes
- Pintxos cabillaud aïoli** 4



Tapas chaudes

- Poulet pané crème fumée** 7
- Mini burgers** 10
- Frites cheddar fondu** 4,5
- Accras de morue** 7
- Chipirons grillés persillade** 6,5
- Émincé de bœuf** 10
sauce soja, citron vert, huile de sésame,
carottes, oignons
- Camembert rôti** 12
- Planche combinée** (pour 2 pers) 26
10 tapas froides + 5 tapas chaudes
(2 pintxos tortilla, 2 pintxos brebis,
2 pintxos tomate, 2 pintxos poulet)
+ 2 pintxos cabillaud, frites au cheddar,
poulets panés, accras de morue,
chipirons et 1/2 camembert rôti.

Les Planches Rooftop

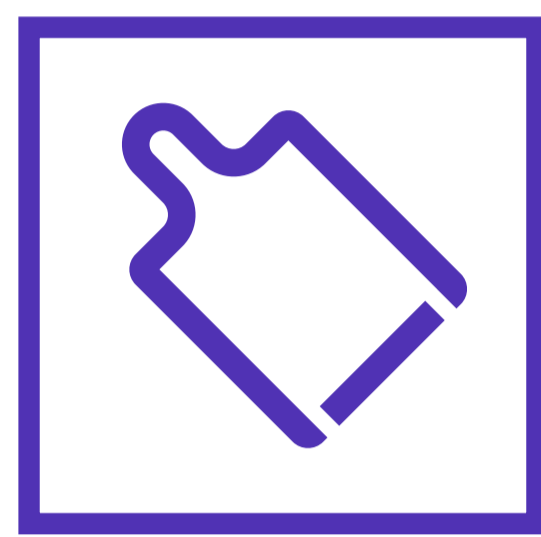


Planche de charcuterie	16
jambon bodega 24 mois, chorizo extra ibérique, saucisson ibérique, pâté, guindillas, câpres à queue, cornichons, micro beurre	
Planche de fromage	16
assortiment de 4 fromages, confiture de cerise noire	
Planche mixte	18
assortiment de charcuterie et de fromages	
Planche fraîcheur	14
assortiment de légumes de saison, tapenade noire, sauce tartare maison, caviar aubergine	
Panier des copains	30
tapenade noire, caviar d'aubergine, condiments, confiture de cerise noire, jambon bodega 24 mois, chorizo extra ibérique, saucisson ibérique, pâté, brebis, légumes croquants, sauce tartare maison	