



Les Cocktails :

Long Drinks <i>Mojitos, Americano, Spritz</i>	16
Short Drinks <i>Margarita, Cosmopolitan</i>	14
Cocktail de fruits frais <i>Sans alcool</i>	12

Soft Drinks

Orangina, Ice Tea	6
Coca-Cola, Coca -Coca Light, Coca-Cola zéro	

Les Bières & Le Cidre

Bière pression Basque (25 cl)	7
Bière Basque en bouteille (33 cl) <i>Etxeko Bob's Beer</i>	8
Bières en bouteille (33 cl) <i>Corona, Heineken</i>	8
Le cidre Basque Brut (25 cl)	6

Les tentations gourmandes

Jambon Ibérique et tartelette à la tomate, fromage de brebis confit de cerises noires	18
Tarte finger à la fraise <i>Mariguette</i>	10
Tarte au citron et meringues en verrine	10
Éclair à la pistache et framboise à partager	19
Assiette « sucré-salé »	28
<i>Jambon ibérique, fromage de brebis et sucré en bouchée</i>	

Les formules gourmandes

Une boisson chaude & une gourmandise	12
Une coupe de Champagne Brut & une gourmandise	20
Jambon Ibérique et tartelette à la tomate, fromage de brebis confit de cerises noires & une bouteille de champagne	100

Le verre (12cl) La bouteille (75cl)

Les Champagnes

Champagne Brut	16	90
Champagne Brut Rosé	18	95

Les vins blancs secs

2017	Montilla-Moriles Bodega Albala <i>Fin, floral et frais</i>	6	35
2017	Jurançon Sec Clos Thou <i>Généreux, aromatique, acidulé</i>	8	39
2016	Viré-Clessé Domaine Emilian Gillet <i>Gras, brioché, minéral</i>	10	52
2018	Sancerre Domaine Riffault <i>Pure, minéral, ciselé</i>	12	59

Les vins rouges

2015	Irouleguy Domaine Ilarria <i>Rond, souple, persistant</i>	7	38
2017	Mercurey Domaine Jacqueson <i>Fruité, fin, croquant</i>	10	49
2017	Coteaux du Loir Domaine de Bellivière <i>Élégant, floral avec une structure fine</i>	12	59
2017	Pessac-Leognan Le Dada de Rouillac <i>Velouté, soyeux, mûr</i>	13	60

Le vin rosé

2018	Côtes de Provence Ch. Ste-Marguerite <i>Léger, fruité, gourmande</i>	8	45
------	---	---	----

Prix nets en euros - Taxes et services inclus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération