

COCKTAIL 25cl

MOJITEAU	8
Rhum 4cl, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche	
SPRITSSE	8
Apérol 4cl, Prosecco	
SOLIMAR	9
Tequila 4cl, liqueur de banane, liqueur de fraise, jus d'orange	
BRAMBLE	9
Gin 4cl, crème de mûre 2cl, jus de citron, sirop de canne	
PROVENÇAL	9
Gin 5cl, Ricard 1 cl, jus de citron, romarin, sucre de canne	
MONSIEUR POPEILLE	10
Vodka 4cl, sirop de gingembre, concombre, citron vert, basilic frais, eau gazeuse, sucre de canne	
AOUCHACHACHA	10
Vodka 4cl, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	
JUS DE BAGARRE	10
Bourbon Four Roses 4cl, liqueur de pamplemousse, gingembre, eau gazeuse	

MOJITEAU VIERGE 6,5

Limonade, citron vert, menthe, sucre de canne

JEUNE POPEILLE 6,5

Limonade, citron vert, concombre, gingembre, basilic, sucre de canne

ALCOOL & BAR

APÉRITIF	5
ALCOOL 4cl	8
ALCOOL 4cl + SOFT	10,5
DIGESTIF	8
IRISH COFFEE	11

BIÈRE bouteille 33cl

ASTRO blonde DEMORY	5
ROQUETTE blanche DEMORY	6
PIETRA ambrée	7

CHAMPAGNE

PONSON BRUT	12cl-75cl	10	60
--------------------	-----------	----	----

VIN BLANC

15 cl - 75cl

BUDDY Nîmes	5 - 22
Chardonnay	
GASPARD Moustache Bordeaux	5,5 - 25
Sauvignon blanc	
VINO VERDE Portugal	6,5 - 28
PAUL MAS bio Pays-d'Oc	7 - 30
Chardonnay et grenache blanc	
Domaine RETHORE DAVY Val de Loire	7,5 - 36
Pinot gris	
CHABLIS Bourgogne	9 - 50
Chardonnay	

VIN ROSÉ

M de MINUTY Côte-de-Provence	6,5 - 35
-------------------------------------	----------

VIN ROUGE

Domaine de CASTELNAU igp Pays-d'Oc	5 - 22
Syrah	
GASPARD Moustache Bordeaux	5,5 - 25
Merlot	
TELISH bio Bulgarie	6,5 - 28
Merlot, Sangiovese	
DOMAINE MARTINOLLES igp Pays-d'Oc	7 - 30
Pinot noir	
JEROME QUIOT Ventoux	7,50 - 36
Grenache	
HAUTE COTE DE BEAUNE bio Bourgogne	9 - 50
Pinot noir bio	

SOFT & BAR

COCA, COCA ZÉRO 33cl	4,5
SCHWEPES, ICE TEA 25cl	4,5
LIMONADE, ORANGINA 25cl	4
JUS DE FRUITS 25cl	4
PERRIER 33cl	4
ÉVIAN, BADOIT 50 cl / 1 l	4.5 / 7
CAFÉ FRAPPÉ	5,5
CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ	2,8
NOISETTE	3
CRÈME, DOUBLE	4
CHOCOLAT CHAUD, CAPPUCCINO	4,5
CHOCOLAT ou CAFÉ VIENNOIS	5
THÉ, INFUSION	4

NOS TARIFS SONT EN EUROS TTC.

LE SERVICE EST COMPRIS.





HUITRES selon arrivage

Huître fine de Claire n°4

1 huître 2,5

6 huîtres 12,5

HAPPY HUITRE HOUR

Lundi au Vendredi 15h30-19h30

1 huître 1 €

SALADES

MOZZARTICHAUT 14

Cœur de romaine, mozzarella di bufala, artichauts, choux rouge, tomates rôties, menthe, coriandre, citron confit

POPEILLE 17

Cœur de romaine, œuf dur, chèvre, concombre, chorizo, poulet rôti, avocat, tomates cerises, croutons, sauce balsamique & miel

SAUMON & LENTILLES 15

Lentille, saumon fumé, œuf poché, radis, pomme granny, oignons rouges, roquette, aneth, vinaigrette

BISTRO

RAVIOLES FROMAGÈRE 16

Ravioles, sauce 4 fromages, zestes d'agrumes, sauce grémolata

RAVIOLES TARTUFFA NOIRE 18

Ravioles, jambon Serrano, crème de truffe noire d'été*, Grana Padano, roquette

RAVIOLES SAUMON 18

Ravioles, saumon fumé, paprika, crème, Grana Padano, roquette

COQUILLETTES THON & CITRON 13,5

Coquillettes, thon ibérique, citron confit, crème, oignons rouges, Grana Padano

COQUILLETTES CHORIZO 14

Coquillettes, chorizo ibérique, crème, œuf, Grana Padano

GRATIN DE COQUILLETTES REBLOCHONADE 15

Coquillettes, reblochon, jambon blanc, cornichons, crème, Grana Padano

TARTARE de BŒUF au couteau « MEDITERRANEE » 19

Câpres, olives noires, Grana Padano, roquette
 Servi avec pommes de terre grenaille et salade

DESSERT

TIRAMISU À LA MADELEINE 8

FONDANT AU CHOCOLAT 8

TATIN 8

BABA AU RHUM 9,5

CAFÉ ou THÉ GOURMAND 8

DIGESTIF GOURMAND 10

IRISH COFFEE 10



ENTREES - TAPAS

Tarama truffé	9
Toast Chèvre, salade fattouche	7
Brick au thon, harissa	8
Brick au Saint Marcellin, miel, thym	8
Camembert rôti, miel et thym	10
Burrata 125gr	10

SOUPE à L'OIGNON GRATINEE 10

Samedi & dimanche

PLANCHES



Charcuteries	17
Rillettes de porc	8
Assiette de chorizo ibérique	10
Assiette de jambon Serrano	9
Assiette de cecina de bœuf	11
Fromages et confiture de figues	15
Assiette de Ossau Iraty	8
Assiette de Pecorino pepato	8
Assiette de Manchego	10
Mixte	20



MENU DIGITAL

