

CARTE APÉRITIVE & BOISSONS

La meilleure sélection de notre équipe !

PLANCHES À PARTAGER

	2 Pers.	4 Pers.	6 Pers.
Toasts de Maroilles gratinés avec amour...	6.00€	11.00€	16.00€
Terrine de Campagne	6.00€	11.00€	16.00€
Charcuterie Ibérique (Pancetta, Jambon, Chorizo)	12.00€	23.00€	30.00€
Big Burrata servie comme à Napoli		14.00€	

APÉRITIFS TRADITIONNELS

Ricard	3.90€
Suze	4.90€
Muscat	4.90€
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)	4.90€
Porto (rouge, blanc)	4.90€
Pineau des Charentes	4.90€
Martini (blanc, rouge, rosé)	5.20€
Picon vin (blanc, bière)	5.40€
Lillet (blanc, rosé) glaçon	6.00€
Campari	6.50€
Kir Royal	8.90€

Tous nos alcools sont sélectionnés avec soin et nos cocktails respectent des dosages précis.
À l'image de notre cuisine, une attention particulière est apportée à chaque boisson.

LES SOFTS

Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, citron)	2.00€
San Pellegrino / Evian - 50cl	3.70€
San Pellegrino / Evian - 100cl	4.90€
Ice Tea - 25cl	3.40€
Orangina - 25cl / Perrier - 33cl	3.40€
Coca / Coca Zero - 33cl	3.90€
Schweppes Tonic ou Agrumes - 25cl	3.50€

LES JUS ARTISANAUX ALAIN MILLIAT®

	33 cl.
Nectar d'abricot	4.90€
Nectar de framboise	4.90€
Nectar de pêche	4.90€
Nectar de poire	4.90€
Pur jus de tomate	4.90€
Pur jus d'orange	4.90€
Pur jus de pomme	4.90€

LES LIMONADES ARTISANALES BY LA GOSSE®

	25 cl.
Limonade nature	4.40€
Limonade à la violette	4.40€
Limonade à la framboise	4.40€
Limonade à la fraise / poire	4.40€
Limonade au citron vert	4.40€
Limonade à la mandarine	4.40€

LE CAFÉ ET BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2.25€	Irish Coffee	8.50€
Segafredo Zanetti		Cappuccino Italien	4.90€
Décaféiné	2.40€	Cappuccino Viennois	4.90€
Café crème	2.40€	Thé Kusmi	4.00€

LES BIÈRES PRESSION

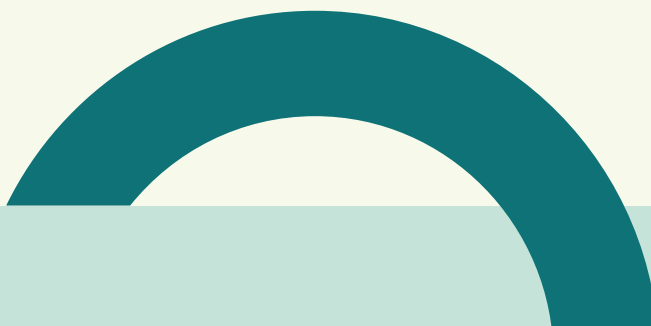
	25 cl.	33 cl.	50 cl.
Budweiser 5.0°	3.50€	4.50€	6.00€
Goose IPA 5.9°	4.00€	4.50€	7.50€
Triple Karmeliet 8.0°	4.20€	5.00€	8.00€
Bière du moment	Consultez le tableau des suggestions		

LES CIDRES BY APPIE®

	33 cl.
L'extra Brut (6,5°), 100% BIO	4.60€
Le brut (4,7°)	4.60€
Le poiré (4,1°)	4.60€
Le rosé (2,9°)	4.60€
Le poiré gingembre (3,3°)	4.60€

LES BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl.
Blanche de Cambrai 5.0°	4.30€
Sans Culottes « La Cerise » 5.0°	4.30€
Desperados 5.9°	4.40€
Valenciennoise Bio 6.0°	5.70€
Kaastel Rouge 8.0°	5.95€
Sans Culottes « Blonde Corsée » 8.5°	5.00€
Duvel 8.5°	5.50€
Rince Cochon, blonde des Flandres 8.5°	5.95€
Chimay Bleu 9.0°	5.50€
Saint Feuillien Grand Cru 9.5°	6.20€
Duvel Triple Hop (3 houblons), 9.5°	6.20€



LES VINS BLANCS

Vins au verre

	Verre	25cl.	50cl.	Bouteille
Vin de Lune	4.50€	8.50€	16.00€	23.00€
Côte du Rhône « Domaine de Brotte »	5.50€	10.50€	20.00€	28.00€
Villa Chambre d'Amour (moelleux)	5.50€	10.50€	20.00€	28.00€
Hugel Riesling	6.50€	12.00€	21.00€	32.00€
La Petite Ruche « M. Chapoutier »	6.70€	12.50€	24.00€	36.00€
Pouilly fumé « La Doucette »	7.50€	14.50€	28.00€	42.00€
Chablis « Grand Regnard »	8.50€	16.00€	30.00€	45.00€

La Vallée du Rhône

Domaine Des Granges De Mirabel « M. Chapoutier »	25.00€
Saint Joseph blanc « M. Chapoutier »	35.00€
Crozes Hermitage « M. Chapoutier »	44.00€
Condrieu « Les Chaillets »	75.00€

La Loire

Muscadet sur Lie « La Bretonnière »	12.00€ ½ Bouteille	22.00€
IGP Val de Loire « Pourquoi Pas ? »		24.00€
Vouvray « Empreinte » Domaine Robert		27.00€
Coteaux-du-Layon « Emmanuel Ogereau » (doux)		32.00€
Sancerre « La Poussie »	17.00€ ½ Bouteille	32.00€
Menetou Salon « Joseph Mellot »		35.00€
Pouilly Fumé « De Ladoucette »	22.00€ ½ Bouteille	42.00€

La Bourgogne

Vézelay « Regnard »		28.00€
Auxey Duresses « Louis Jadot »		38.00€
Chablis « Grand Regnard »	25.00€ ½ Bouteille	45.00€
Pouilly-Fuissé « J.A. Ferret »	26.00€ ½ Bouteille	46.00€

LES VINS ROUGES

Le Beaujolais

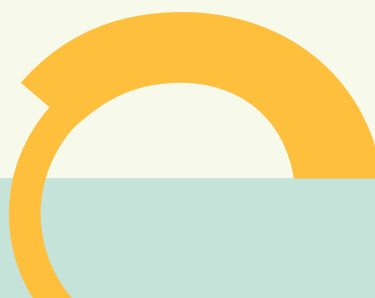
Beaujolais Village « Louis Jadot »			22.00€
Brouilly « Louis Jadot »	15.00€ ½ Bouteille		29.00€
Moulin à Vent « Regnard »	19.00€ ½ Bouteille		38.00€

Les Bordeaux

Château Pierrialles, « Bordeaux Supérieur »	11.00€ ½ Bouteille		21.00€
Château Langlet « Graves »	15.00€ ½ Bouteille		28.00€
Château Ht.St.Brice « S^t-Emilion Grand Cru »	22.00€ ½ Bouteille		42.00€
Château Ht.Caillou « Lalande Pomerol »	23.00€ ½ Bouteille		44.00€
Château Haut-Beausejour « S^t-Estephe »	24.00€ ½ Bouteille		48.00€
Château Lalande Borie « S^t-Julien »			52.00€
Château La tour Martillac « Grand Cru classé »			65.00€
Château La Sirène de Giscours « Margaux »			85.00€

Les Bourgognes

Couvent des Jacobins « Louis Jadot »			32.00€
Auxey Duresses « Louis Jadot »			38.00€
Mercurey « Meix Foulot »			39.00€
Château de Mercey « Cote de Beaune »			43.00€
Santenay « Regnard »	26.00€ ½ Bouteille		48.00€
Nuits St Georges 1 ^{er} Cru « Regnard »			78.00€



LES VINS ROUGES

Vins au verre

	Verre	25cl.	50cl.	Bouteille
Bordeaux Supérieur « Château Pierrailles »	4.30€	8.00€	14.50€	21.00€
Malbec du Clos, Cahors, « Jean-Luc Baldès »	4.30€	8.00€	14.50€	21.00€
Coteaux-Bourguignons, « Maison Trenel »	4.30€	8.00€	14.50€	21.00€
Côtes du Rhône, « Yannick Alléno & M. Chapoutier »	4.50€	9.50€	18.50€	23.00€
Corbières, « Gerard Bertrand »	6.00€	11.00€	21.00€	29.00€
Sancerre, « La poussière »	6.50€	12.00€	21.00€	32.00€

Le Roussillon

Saint-Chinian, Cuvée Pour les Amis, « Gilbert & Gaillard »	22.00€
Sorcières du Clos des Fées « H. Bizeul »	29.00€
Le Roi Bœuf , IGP Landes	32.00€
Bila Haut « M. Chapoutier » Occultum Lapidem	34.00€

La Vallée du Rhône

Côte du Rhône « M. Chapoutier »	34.00€
Crozes Hermitage « Chapoutier »	38.00€
Saint Joseph « M. Chapoutier »	39.90€
Les terrasses du diable, Gigondas	46.00€
Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'oratoire »	56.00€

La Loire

Gamay « Baron Briare » (léger et fruité)				18.00€
Chinon « M. Bredif »		13.00€ ½ Bouteille		24.00€
Saumur Champigny « Beauregard »		14.00€ ½ Bouteille		26.00€
St Nicolas de Bourgueil « M. Bredif »		15.00€ ½ Bouteille		27.00€
Sancerre « La poussie »		17.00€ ½ Bouteille		32.00€
Menetou Salon « Joseph Mellot »				35.00€

LES VINS D'ALSACE ET LES ROSÉS

Vins au verre

	Verre	25cl.	50cl.	Bouteille
Côte de Provence « By Ott* »	4.90€	9.50€	18.00€	25.00€

L'Alsace

Pinot Noir « Pierre Sparr » Reserve	15.00€ ½ Bouteille	29.00€
Hugel Riesling		32.00€
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » 50 cl.		42.00€

Les vins Rosés

Côté Levant «Domaine Le Novi» BIO AOP Luberon	24.00€
M de Minuty, Côte de Provence	28.00€
Château Minuty, Cuvée Prestige	34.00€
Domaine Ott, « Château de Romassan » Bandol	26.00€ ½ Bouteille 48.00€

Le
BISTROT
d'En Face

LES WHISKIES CLASSIQUES

	4 cl.
JB, Blended Scotch	6.00€
Four Roses, Bourbon	6.40€
Jack Daniels, Tennessee USA (Classic, Fire, Miel)	6.50€
Glenfiddich Single Malt Scotch, Royaume-Uni	6.50€
Chivas (12 ans), Écosse	6.90€
Knockando (12 ans) single malt, Écosse	7.90€
Glenfiddich IPA	7.90€

NOTRE SÉLECTION

	4 cl.
Woodfort double oaked « Reserve » Kentucky straight bourbon	7.30€
Un bourbon élaboré de manière artisanale avec une double maturation en fût de chêne fortement brûlé. Dégustation : caractère long, saveur intense aux notes caramel, miel et chocolat.	
Taketsuru - pure malt (43°), Japan	8.90€
La nouvelle version sans-âge du blended malt premium de la maison Nikka. Ce whisky résultant de l'assemblage de single malts d'environ dix ans d'âge, dont un fort pourcentage de Miyagikyo, est à la fois abordable et de très bonne qualité. Dégustation : Réglisse, café, chêne brûlé.	
Tomatin 12 ans : Highland single malt	9.30€
Distillerie modeste à contre-courant de la tendance actuelle de développement, vieillissement en fût de bourbon et fût de cherry. Dégustation : riche et fruité, aux notes de pommes cuites et de poires. Highland doux et raffiné.	
Redbreast 12 ans - Irish single Pot still - Cork	9.40€
La référence dans le monde irlandais : Pure pot-still, élaboré dans la tradition irlandaise, vieillissement en fût de xérès « oloroso ». Dégustation : légèrement boisé, épicé et fruité (notes de cassis, fruits rouges).	
Lagavulin 16 ans - Islay single malt	9.90€
Un grand classique dans l'univers des tourbés, whisky aux influences « Islay ». Dégustation : fumé, marin et finement boisé.	
Port Charlotte 10 ans 50% - Islay single malt	10.70€
Scottish Barley : whisky vieilli à 75% en fût de bourbon et 25% en fût de vins français. Whisky tourbé (40 ppm de tourbes), complexe, aux touches de muscade. Dégustation : la bouche est ronde, intense, tourbée, aux arômes exotiques, la finale est fumée.	
Nikka from the Barrel - Japan double malt	11.90€
Nikka from the Barrel est issu de l'assemblage de deux malts : les Miyagikyo et Yoichi. Il est reconnu dans le monde du whisky par son originalité et sa belle puissance. Une belle invitation au voyage. Dégustation : Épices, boisé, vanille, fruits blancs, fleur blanche intense, rond et généreux.	