



MENU

****Tous nos plats sont servis avec un concassé de noixettes****

ASSIETTES GOURMANDES



Houmous	7€
Houmous paprika origan	8€
Strataciella	9,5€
Chou fleur rôti	10€
<i>Chou fleur, huile de sésame & sauce soja, houmous paprika origan</i>	
Halloumi rôti mariné	11€
<i>Halloumi, huile de sésame & sauce soja, houmous nature</i>	

PLANCHES À PARTAGER

Charcuteries	14€
Fromages	17€
La grosse planche	28€

FOCACCIAS



Verde e Sole	11€
<i>Courgette, tapenade artichaut, Strataciella, roquette, tomates séchées, vinaigre balsamique</i>	
Mortabella	11€
<i>Mortadelle, tapenade artichaut, Strataciella, roquette, tomates séchées, vinaigre balsamique</i>	
Brooklyn Deli	11€
<i>Pastrami, sauce nordique, Strataciella, roquette, tomate séchées, vinaigre balsamique</i>	

DESSERT

Moelleux au chocolat à la fleur de sel	6€
--	----





CARTE DES VINS

VINS AU VERRE

BULLES

Vin de France – Splash ! Barouillet

7.00€/25.00€

Cépage : *Sémillon*

Profil : *Vivacité, fraîcheur, soda, Agrumes, fun*

BLANCS

Vin de France – Bergerac blanc, Barouillet

6.00€/21.00€

Cépage : *Sauvignon blanc, sauvignon gris, Sémillon, Chenin, Muscadelle*

Profil : *Fruité, Frais, tendu, léger, gourmand*

Vin de France – Le p'tit vaillant, Domaine les grandes vignes

6.00€/23.00€

Cépage : *Groslo*

Profil : *Fruité, fruits blancs, frais, canon !*

Vin de France - Large soif, Terra vita vinum

7.00€/25.00€

Cépage : *Chardonnay, Cabernet franc, Chenin*

Profil : *minéralité, fraîcheur, fruité, frais, solaire*

Portugal Douro - Pormenor

8.00€/30.00€

Cépage : *Rabigato, Malvasia Fina, Gouveio, Codega do Larinho*

Profil : *fraicheur, tension, iodé, marin*

ROUGES

AOC Ventoux –Les terrasses, chateau Pesquié

6.00€/22.00€

Cépage : *Syrah, Grenache*

Profil : *Puissant, Fruité, épicé, Tannique,*

Vin de France – Toutankharbo, Barouillet

6.00€/23.00€

Cépage : *Malbec, Merlot, sauvignon rosé, sémillon*

Profil : *Fruité, punchy, juteux, digeste*

DO Douro – Ginga, Pormenor

7.00€/25.00€

Cépage : *Touriga national*

Profil : *Fruité, épicé, Juteux, été !*

AOC Regnié – Descente libre, Julien Sunier

8.00€/30.00€

Cépage : *Gamay*

Profil : *Léger, finesse, fruit rouge, minéralisé, élégance, buvabilité, fun, coup de cœur !*

ROSÉ

Vin de France – Grain de grenache, Domaine La Monardière

6.00€/20.00€

Cépage : *Grenache*

Profil : *Frais, Fruité, bonbon, gourmand*