



# MENU

## ASSIETTES GOURMANDES

Houmous	7€
Houmous citrouille carotte	8€
Chou fleur rôti <small>Chou fleur mariné huile de sésame &amp; sauce soja, houmous nature</small>	10€
Pleurotes rôties <small>Pleurotes marinés huile de sésame &amp; sauce soja, houmous citrouille carotte</small>	11€
Welsh	12€

## PLANCHES À PARTAGER

Charcuteries	14€
Fromages	17€
La grosse planche	28€

## FOCACCIAS

Pleurotes	
<small>Pleurotes, Morbier AOP, Houmous citrouille carotte, mâche, vinaigre balsamique</small>	10€
Welsh	
<small>Jambon artisanal, Cheddar, moutarde, vinaigre balsamique</small>	11€



# BOISSONS

## BIERES

### PRESSIONS - BRASSERIE FIVE CAILS

Fives Cail - Cail Lager 5,2 °

25cl    33cl    50cl  
3.50€    4.80€    6.00€

Fives Cail - Ascenseur Saison 6°

4.50€    5.50€    7.50€

### BOUTEILLES(33cl)

Débauche - Scarlet SOUR fruits rouges 8°

6.50€

Débauche - Hazy Diamond SOUR Fruit de la passion, mange & agrumes 5°

6.50€

## SOFTS

### COLAS(33cl)

Lil Cola Stevia	4.50€
Lil Cola 33	4.50€

### TONICS(20cl)

Hysope Tonic Concombre BIO	4.50€
Hysope Tonic Fleur de sureau BIO	4.50€
Hysope Ginger Beer BIO	4.50€
Hysope Tonic BIO	4.50€

### LIMONADES BIO(25cl)

Spunky fruit de la passion & bergamote	5.00€
Spunky framboise & pêche	5.00€
Spunky citron & gingembre	5.00€
Spunky Pomme & Cassis	5.00€

### EAUX(50cl)

Villers eau plate/pétillante	2.90€
------------------------------	-------

### THE GLACES BIO(33cl)

ChariTea ChariTea Red	5.50€
ChariTea ChariTea Green	5.50€
ChariTea ChariTea Maté	5.50€

### BOISSONS CHAUDES

Thé	4.00€
Allongé	2.30€
Espresso	2.30€
Décaféiné	2.50€
Double Espresso	3.80€

## ALCOOOLS

### GIN TONICS

Gin Miclo (4cl) & Hysope au choix (20cl) 10,00€

### EAU DE VIE (4cl)

Miclo Vieilles Prunes grande réserve	6.00€
Miclo Poire Williams grande réserve	6.00€
Miclo Framboise grande réserve	7.00 €

### GIN (4cl)

Gin Miclo tradition 6.00€





# CARTE DES VINS

## VINS AU VERRE

### VINS AU VERRE

12cl/75cl

#### BULLES

**Vin de France – Bulle Nature, Domaine des Grandes Vignes**

7,00€/26,00€

*Cépage : Groslot, Cabernet Franc, Chenin, Chardonnay*

*Profil : Agrumes, Fraîcheur, Buvabilité, Festif, Levures*

#### BLANCS

**AOC Pacherenc de Vic Bilh, Eden, Chateau du Pouet**

6,00€/20,00€

*Cépage : Pacherenc de vic bilh*

*Profil : Fruité, Frais, tendu, Gras*

**IG LISBOA - Falatorio**

6.00€/24.00€

*Cépage : Serial, Arinto, Fernao-Pires*

*Profil : Fruité, rond, gourmand*

**Vin de France - Les Traboules, Clusel Roch**

7.00€/26.00€

*Cépage : Chardonnay*

*Profil : Rond, fruité, Gras*

**AOC Macon Loché - Cuvée du clocher, Trippoz**

8.00€/30.00€

*Cépage : Chardonnay*

*Profil : Ciselé, tension, minéralité, citron,*

#### ROUGES

6.00€/22.00€

**Vin de France - Elodie Balme**

*Cépage : Grenache, , Carignan, Merlot*

*Profil : Fruité, léger, canon de copains !*

6.00€/24.00€

**AOC Fronsac - Le soleil du Moulin, Chateau Peylabrie**

*Cépage : Merlot & Cabernet Franc*

*Profil : Fruité, puissant, tannique*

6.00€/23.00€

**IG LISBOA - Très Corujas**

*Cépage : Bastardo, Camarate, Tinta Miuda*

*Profil : Léger, glouglou, fruité, rondeur, gourmandise*

8.00€/32,50€

**AOC Saumur Champigny - Les Poyeux, Domaine des Sables Verts**

*Cépage : Cabernet France*

*Profil : Equilibré, Finesse, élégance*