



LA GUINGUETTE

PLANCHES À PARTAGER

> servies avec du bon pain bio au levain naturel.
Le contenu de chaque planche est susceptible de varier légèrement selon nos approvisionnements.

Planche Végé - 17 €

Houmous maison, olives, tomates cerise confites, oignons confits pickles, aubergines et courgettes marinées.

Planche Fromage - 18 €

Pécorino au poivre, gorgonzola crémeux, mozzarella fumée, mozzarella di Buffala, olives, pickles d'oignons rouge, noix, roquette.

Planche Terre - 19 €

Jambon italien, Coppa, jambon aux herbes, mortadelle, pickles d'oignon rose, tomates confites, olives

Planche Mixte - 23 €

Le meilleur des planches décrites ci-dessus.

LES CROQUES

Croque Végé - 13 €

Ricotta, tomates confites, épinard

Croque Jambon - 13 €

Jambon aux herbes, emmental

Croque Jambon Cru - 13 €

Jambon cru, pecorino, oignons caramélisés

La planche Mixte de Croque - 19€

À PICORER

Mix d'olives vertes italiennes - 6 €

Houmous maison - 6 €

Crème de feta - 8 €

Rouleau de printemps végété, avec sauce crémeuse tahini - 6 €

BIÈRES

PRESSION

demi 25cl / pinte 50cl

Blonde - Saint Omer - 4 € / 7,5 €

Blanche - Saint Landelin - 4,5 € / 8 €

IPA - Goudale - 5 € / 8,50 €

Pale Ale Craft La Parisienne (bière artisanale biologique) - 5 € / 8,50 €

Picon - 1,5€

BOUTEILLE

Lager - Singe en hiver - 6 €

IPA - Barge du Canal - 6 €

IPA sans gluten - Louise la rebelle - 6 €

Bière sans alcool - La Jade 0% - 6 €

VINS

la bouteille de 75cl / le verre de 12,5cl

VIN ROSÉ

Le Pive gris IGP Sable de Camargue bio - 25 € / 6 €

Le Pas du Moine Côt. de Provence Sainte-Victoire bio - 35 €

Minuty Prestige - 39€

VIN BLANC

Esprit Cépage Vignoble des 3 Châteaux Chardonnay bio - 24 € / 6 €

Laroche Les Chanoines AOC Chablis - 35€ / 7 €

Maison Champy AOC Meursault, Bourgogne - 79 €

WO Stellenbosch Chenin Blanc KFtheFMC Afrique du Sud - 129€

VIN ROUGE

Lodez Pinot Noir IGP Pays d'oc - 19 € / 6 €

La Terrienne bio 10°5 France - 21 € / 6,5 €

Domaine de l'Hortus Le Loup dans la Bergerie - 25 € / 7 €

Château Capet Guillier Saint Emilion Grand Cru - 79€

COCKTAILS

Ti-punch - 8 €

Aperol Spritz, Campari Spritz - 10 €

Moscow Mule - 12€

Gin Fizz - 12€

Cuba Libre - 12€

ALCOOLS

SHOT DU SHERIF - 4€

4cl

APÉRITIFS

Ricard - simple 2cl 4 € + double 4cl 7,5€

Get 27 - 8 €

Campari - 8 €

Martini Blanc ou Rouge - 8€

4cl

SPIRITUEUX

VODKA - de 12€ à 14€

WHISKY - de 12€ à 19€

GIN - de 12€ à 14€

TEQUILA - de 12€ à 13€

CACHAÇA - Sagatica Cristalline 10€

RHUMS - Ambré 10€ ou Blanc 12€

CHAMPAGNES ET BULLES

Coupe de Champagne Hélène Beaugrand - 10 €

Pive Rosé Pétillant Bio / 75cl - 35 €

Champagne Helene Beaugrand / 75cl - 59 €

Champagne Veuve Clicquot / 75cl - 90 €

Champagne Dom Perignon Millesimé 2012 / 75cl - 420 €

Champagne Veuve Clicquot Magnum 150 cl - 190 €

Contenu susceptible de varier en fonction de nos approvisionnements
Tout est cuisiné maison, principalement à partir de produits certifiés bio.

prix nets, service compris