



# 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 - 4,5€ / 8 €

Blanche - Saint Landelin - 5€ / 8,5 €

IPA - Goudale - 5,5 € / 9 €

Pale Ale Craft La Parisienne (bière artisanale biologique) - 5,5 € / 9 €

Picon - 1,5€

### BOUTEILLE

Lager - Singe en hiver - 7 €

IPA - Barge du Canal - 7 €

IPA sans gluten - Louise la rebelle - 7 €

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 - 26€ / 6 €

Le Pive gris IGP Sable de Camargue bio 150cl / 52€

Minuty Prestige - 42€

### VIN BLANC

La Terrienne Bio 10°5 24 € / 6 €

Esprit Cépage Vignoble des 3 Châteaux Chardonnay bio - 26 € / 6,5 €

Laroche Les Chanoines AOC Chablis - 39€ / 8,5€

Maison Champy AOC Meursault, Bourgogne - 79 €

### VIN ROUGE

Lodez Pinot Noir IGP Pays d'oc - 21 € / 6 €

La Terrienne bio 10°5 France - 24 € / 6 €

Domaine de l'Hortus Le Loup dans la Bergerie - 26 € / 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

33cl

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 Moët & Chandon / 75cl 85€

Champagne Veuve Clicquot / 75cl - 90 €

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



# 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 €

# LES BOISSONS

## SOFTS

Limonade Elyxia - 5 €

Paris Cola Bio artisanal Classique ou zéro Sucre - 5 €

Symples - Infusions glacées bio - 5 €

Jus Alain Millat - Sélection à la demande - 6,5 €

Uma Ginger Beer Bio - 6 €

Uma Tonic - 6 €

Pop Maté - 6 €

San Pellegrino 75cl - 7€

Vittel 50cl - 5€

Perrier 33cl - 4,50€

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

## VINS

### VIN ROSÉ

Le Pive gris IGP Sable de Camargue bio - 26 € / 6 €

Le Pive gris IGP Sable de Camargue Bio 150cl/ 52€

Minuty Prestige - 42€

### VIN BLANC

La Terrienne Bio 10°5 24 € / 6 €

Esprit Cépage Vignoble des 3 Châteaux Chardonnay bio - 26 € / 6,5 €

Laroche Les Chanoines AOC Chablis - 39€ / 8,5 €

Maison Champy AOC Meursault, Bourgogne - 79 €

### VIN ROUGE

Lodez Pinot Noir IPG Pays d'oc - 21 € / 6 €

La Terrienne bio 10°5 France - 24 € / 6 €

Domaine de l'Hortus Le Loup dans la Bergerie - 26 € / 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€

## BIÈRES

suppl. sirop +0,5€  
Picon +1,5€

### PRESSION

demi 25cl / pinte 50cl

Blonde - Saint Omer - 4,5 € / 8 €

Blanche -Goudale - 5 € / 8,5 €

IPA - Goudale - 5,5 € / 9 €

Pale Ale Craft La Parisienne (bière biologique) - 5,5 € / 9 €

### BOUTEILLE

33cl

Lager - Singe en hiver - 7 €

IPA - Barge du Canal - 7 €

IPA sans gluten - Louise la rebelle - 7 €

Bière sans alcool - La Jade 0% - 6 €

## CHAMPAGNES ET BULLES

Coupe de Champagne Hélène Beaugrand - 10 €

Pive Rosé Pétillant Bio / 75cl - 39 €

Champagne Helene Beaugrand / 75cl - 59 €

Champagne Moët & Chandon/ 75cl-85€

Champagne Veuve Clicquot / 75cl - 90 €

Champagne Veuve Clicquot Magnum 150 cl - 190 €

## ALCOOLS

SHOT DU SHERIF - 4€

### APÉRITIFS

4cl

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

Get 27 - 8 €

Campari - 8 €

Martini Blanc ou Rouge - 8€

### SPIRITUEUX

4cl

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€