

# À PARTAGER ou non

# LA GUINGUETTE en soirée

## PLANCHE À PARTAGER

### 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.

## TARTINABLES

Houmous maison - 6€

Crème de fêta - 8€

Tzaziki - 7€

Crème d'artichauts - 7€

Guacamole - 7€

Tapenade - 7€

Mix d'olives vertes italiennes - 6€

## SOFTS

Limonade	5€
Paris Cola Bio artisanal Classique	5€
Paris Cola Bio artisanal Zéro Sucre	5€
Symples - Infusions glacées bio	5€
Jus Alain Millat - Sélection à la demande	6,5€
Crodino - Spritz sans alcool	7€

Uma Ginger Beer Bio	6€
Pop Maté 33cl	6€
San Pellegrino 75cl	7€
Perrier 33cl	4,5€
Vittel 50cl	5€

## NOTS VINS au verre ou à la bouteille

### VIN ROSÉ

Le Pive gris IGP Sable de Camargue bio	12 CL	6€	75 CL	26€	150 CL	52€
Minuty Prestige				42€		
Sainte Marguerite Symphonie AOP Côte de Provence				42€		

### VIN BLANC

Laroche Le Petit Chardonnay 9.5°	12 CL	6€	75 CL	24€		
Esprit Cépage Vignoble des 3 Châteaux Chardonnay bio		6,5€		26€		
Laroche Les Chanoines AOC Chablis		8,5€		39€		
Maison Champy AOC Meursault, Bourgogne				79€		

### VIN ROUGE

Pinot Noir Mas la Chevalière Pays d'oc	12 CL	6€	75 CL	21€		
Côte du Rhône Caprice d'Antoine		8€		32€		
Domaine de l'Hortus Le Loup dans la Bergerie		7€		26€		
Château Capet Guillier Saint Emilion Grand Cru				79€		

## BIÈRES

### PRESSION

	25 CL	50 CL
Blonde - Saint Omer	4,5€	8€
Blanche - Goudale	5€	8,5€
IPA - Goudale	5,5€	9€

### BOUTEILLE

	33 CL
Lager - Singe en hiver	7€
IPA - Barge du Canal	7€
IPA sans gluten - Louise la rebelle	7€
Bière sans alcool - 1664 0.0%	6€
Picon	1,5€

## CHAMPAGNES ET BULLES

	12 CL	75 CL	150 CL
Pive Rosé Pétillant Bio		39€	
Champagne Mercier	10€	59€	
Champagne Perrier Jouet		90€	
Champagne Veuve Clicquot		90€	190€

### CIDRE

	25 CL	50 CL
Cidre Le Sauvageon - Brasserie la Parisienne	4€	7€

## COCKTAILS

Ti-punch	10€
Aperol Spritz, Campari Spritz	10€
Lillet Tonic	10€
Moscow Mule	12€
Cuba Libre	12€
L'Annette K	14€

## ALCOOLS

### APÉRITIFS

Ricard - simple 2cl	4,5€
Ricard - double 4cl	8€
Lillet Blanc / Rosé 6cl	8€
Get 27 - 4cl	8€
Campari - 6cl	8€
Martini Blanc ou Rouge - 6cl	9€

### SPIRITUEUX

VODKA Absolut, Belvédère	de 12€ à 15€
WHISKY Red Label, Ballantine's	de 12€ à 19€
GIN Beefeater	de 12€ à 14€
TEQUILA	12€
RHUM- Havana Club 3 Anos	12€

## À PARTAGER ou non

### PLANCHE À PARTAGER

#### 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.

### TARTINABLES

Houmous maison - 6€

Crème de fête - 8€

Tzaziki - 7€

Crème d'artichauts - 7€

Guacamole - 7€

Mix d'olives vertes italiennes - 6€

## SOFTS

Limonade	5€
Paris Cola Bio artisanal Classique	5€
Paris Cola Bio artisanal Zéro Sucre	5€
Symples - Infusions glacées bio	5€
Jus Alain Millat - Sélection à la demande	6,5€
Crodino - Spritz sans alcool	7€

Uma Ginger Beer Bio	6€
Pop Maté 33cl	6€
San Pellegrino 75cl	7€
Perrier 33cl	4,5€
Vittel 50cl	5€

## NOS VINS au verre ou à la bouteille

### VIN ROSÉ

Le Pive gris IGP Sable de Camargue bio  
Miraval

12 CL

6€

75 CL

26€  
42€

150 CL

52€

### VIN BLANC

Laroche Le Petit Chardonnay 9.5°  
Laroche Les Chanoines AOC Chablis

6€

8,5€

24€

39€

### VIN ROUGE

Domaine de l'Hortus Le Loup dans la Bergerie

7€

26€

## BIÈRES

### PRESSION

	25 CL	50 CL
Blonde - Saint Omer	4,5€	8€
Blanche - Goudale	5€	8,5€
IPA - Goudale	5,5€	9€

### BOUTEILLE

	33 CL
Bière sans alcool - 1664 0%	6€
Picon	1,5€

## CHAMPAGNES ET BULLES

	12 CL	75 CL	150 CL
Chandon Garden Spritz	10€	49€	
Champagne Perrier Jouet		90€	
Champagne Veuve Clicquot		90€	190€

## ALCOOLS

### APÉRITIFS

Ricard - simple 2cl	4,5€
Ricard - double 4cl	8€
Get 27 - 4cl	8€
Lillet Blanc / Rosé 6cl	8€

### SPIRITUEUX

VODKA	de 12€ à 15€
WHISKY	de 12€ à 19€
GIN	de 12€ à 14€
TEQUILA	12€
RHUMS - Ambré ou Blanc	de 10€ à 12€

## NOS COCKTAILS

Lillet Tonic	10€
Moscow Mule	12€
Cuba Libre	12€
L'Annette K	14€

Avis aux allergiques et aux intolérants : la liste des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos prix sont nets, service compris.

# LES QUAIS D'ANNETTE

## À PARTAGER

### PLANCHE À PARTAGER

Planche Végé - 17€

Légumes marinés et frais, Fromages

Planche Terre - 19€

Charcuteries italiennes - selon les arrivages

Planche Mixte - 23€

Charcuterie italiennes, fromages, et légumes selon les arrivages

### TARTINABLES

Houmous maison - 6€

Tzaziki - 7€

Tapenade Olives noires - 7€

Crème d'artichauts - 7€

Guacamole - 7€

Mix d'olives vertes italiennes - 6€

### PIZZAS

Marinara - 9,5€

Sauce tomates, Ail, Origan, Olives noires

Margarita - 11,5€

Sauce tomates, Mozzarella

Végétarienne - 13€

Sauce tomates, Mozza, Poivrons, Artichauts, Champignons

Reine - 14€

Sauce tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons

### PAUSE SUCRÉ !

Fruits coupés - 6€

Glaces Emkipop - 4,5€

Jus Pressé : Pomme, Carotte, Gingembre - 7€

## SOFTS

Limonade

5€

Paris Cola Bio artisanal Classique

5€

Paris Cola Bio artisanal Zéro Sucre

5€

Symples - Infusions glacées bio: Détox, Relaxante

5€

Jus Alain Millat - Pomme, Orange, Pêche

6,5€

Uma Ginger Beer Bio

6€

Pop Maté 25cl

4€

Perrier 33cl

4,5€

Vittel 50cl

5€

Suppl. sirop +0,5€

## MOS VINS au verre ou à la bouteille

### VIN ROSÉ

Le Pive gris IGP Sable de Camargue bio

Le Pive gris IGP Sable de Camargue bio en cannette

Minuty Prestige

Sainte Marguerite

12 CL

25 CL

75 CL

150 CL

26€

52€

7€

42€

42€

### VIN BLANC

Esprit Cépage Vignoble des 3 Châteaux Chardonnay bio

26€

### VIN ROUGE

Domaine de l'Hortus Le Loup dans la Bergerie

7€

26€

## BIÈRES

### PRESSION

Blonde - Saint Omer

25 CL

4,5€

50 CL

8€

Blanche - Goudale

8,5€

IPA - Goudale

5,5€

9€

### BOUTEILLE

33 CL

Carlsberg

6€

IBrooklyn IPA

6,5€

Bière sans alcool - 1664 0.0%

6€

Picon

1,5€

## COCKTAILS

Aperol Spritz, Campari Spritz

10€

Lillet Tonic

10€

Moscow Mule

12€

Cuba Libre

12€

## ALCOOLS

### APÉRITIFS

Ricard - simple 2cl

4,5€

Ricard - double 4cl

8€

Lillet Blanc / Rosé 6cl

8€

Get 27 - 4cl

8€

Campari - 6cl

8€

### SPIRITUEUX

VODKA

12€

WHISKY

12€

GIN

12€

RHUMS

12€

## CHAMPAGNES ET BULLES

Pive Rosé Pétillant Bio

12 CL

75 CL

39€

Champagne Mercier

10€

59€

Champagne Perrier Jouet

90€