

CASABEA

BAR & RESTAURANT



COCKTAILS p 2

SOBER COCKTAILS p 5

APÉRITIFS, SPRITZ & GIN TONICS p 6

BIÈRES & SOFTS p 8

VINS AU VERRE p 10

LA CAVE p 12

ALCOOLS ET DIGESTIFS p 18

BOISSONS CHAUDES p 20

TAPAS ET PATISSERIES p 21



COCKTAILS SIGNATURES

NOËL À TANGER (8cl)

12€

Gin, sirop de dattes, fleur d'oranger, jus de citron

MA NORMANDIE (9cl)

12€

Calvados, Amaretto, crème de châtaigne, jus de citron, Angostura

MANDARINA (9cl)

12€

Cognac, liqueur mandarine, shrub d'orange, bitter de cannelle

NOCCIOLATA (12cl)

12€

Frangelico, rhum ambré, Amaretto, Bailey's, mousse de lait chocolatée

RED FROST (12cl)

12€

Vodka, purée de fruits rouges, sirop de vanille, ginger beer maison



COCKTAILS CLASSIC'S

VODKA

PORNSTAR MARTINI (15cl)

12€

Vodka, purée de passion, jus de citron, sirop de vanille, vin blanc pétillant

COSMOPOLITAN (13cl)

12€

Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

ESPRESSO MARTINI (17cl)

12€

Vodka, Kahlua, espresso, sucre de canne

GIN

GIN BASIL SMASH (10cl) * **12€**

Gin, sirop de sucre, jus de citron, feuilles de basilic

NEGRONI (9cl) * **12€**

Gin, Martini rouge, Campari

GIN FIZZ (13cl) * **12€**

Gin, sirop de sucre, jus de citron, eau pétillante
(version Ramos possible)

WHISKY

OLD FASHIONED (7cl) **13€**

Bourbon Woodford Reserve, sucre de canne, Angostura,
eau pétillante

MANHATTAN (7cl) **13€**

Whisky Woodford, Martini rouge, Angostura

RHUM

DAÏQUIRI (11cl) * **12€**

Rhum Havana 3 ans, sirop de sucre, jus de citron

MAÏ TAÏ (9cl) **12€**

Rhum Havana Especial, rhum Havana 3 ans, Cointreau, sirop
d'orgeat, jus de citron

MOJITO (13cl) * **11€**

Rhum Havana 3 ans, sirop de sucre, jus de citron, feuilles de
menthe, eau pétillante, Angostura

**Version virgin possible (0% d'alcool)*

MEZCAL

SPICY MEZCALITA (8cl)

12€

Mezcal, Cointreau, jus de citron, piment Tajin, spray vodka

TEQUILA

MARGARITA (8cl)*

12€

Tequila, Cointreau, sirop de sucre, jus de citron

PALOMA (16cl)

12€

Tequila, jus de pamplemousse, sirop d'agave, jus de citron, eau pétillante

EL DIABLO (12cl)

12€

Tequila, crème de cassis, concentré de gingembre "Alain Millat", sirop de sucre, jus de citron, tonic water

LES SOURS (13cl)

WHISKY, AMARETTO OU PISCO

12€

Sirop de sucre, jus de citron, Angostura

LES MULES (13cl)

Moscow (vodka), London (gin),
Caribbean (rhum), Oaxaca (mezcal)

12€

Tennessee (Jack Daniel's) ou Chartreuse verte +2€

**Version virgin possible (0% d'alcool)*



SOBER COCKTAILS* 0.0% ALCOOL

SUNSET (10cl)

11€

Sober Rhum, shrub d'orange, jus d'ananas

VIRGIN CLOVER (8cl)

11€

Sober Gin, purée de fruits rouges, sirop de grenadine, jus de citron

MANDORLA (15cl)

11€

Sober Amaretto, lait d'amande, feuilles de menthe, sirop de fraise

ZONZA (15cl)

11€

Oscor Verjus, jus de clémentine, sirop de thym et miel maison, tonic water

*Sober: gamme de spiritueux sans alcool dont on préserve les arômes complexes des boissons originales



SPRITZ ET TONIC

| | |
|---|------------|
| APÉROL SPRITZ (6cl) | 9€ |
| Apérol, vin blanc pétillant, eau pétillante | |
| HUGO SPRITZ (4cl) | 11€ |
| Liqueur de fleur de sureau, vin blanc pétillant, eau pétillante, feuilles de menthe | |
| ITALICUS SPRITZ (4cl) | 12€ |
| Liqueur Italicus, vin blanc pétillant, eau pétillante | |
| CAMPARI SPRITZ (4cl) | 10€ |
| Campari, vin blanc pétillant, eau pétillante | |
| SUZE TONIC (6cl) | 7€ |
| LILLET SPRITZ blanc ou rosé (6cl) | 9€ |



APÉRITIFS

| | |
|--|-------------|
| MARTINI BLANC, ROUGE OU EXTRA DRY (6cl) | 6€ |
| CAMPARI (6cl) | 6€ |
| BITTER MARTINI RISERVA (6cl) | 6€ |
| AMERICANO (9cl) | 8€ |
| KIR (12cl) | 6€ |
| Crème de Cassis, Pêche, Mûre, Framboise | |
| PORTO ROUGE MESSIAS (6cl) | 6€ |
| RICARD (2cl) | 3.5€ |



GIN TONICS (4cl)

| | |
|---|------------|
| FINSBURY London Dry Gin, tonic water "French" | 10€ |
| GIN MARE Essences Méditerranées | 13€ |
| HENDRICK'S Ecoissais, Gin au concombre et à la rose | 12€ |
| G'VINE FLORAISON Français, arôme floral | 12€ |
| G'VINE NOUAISSON Français, arômes puissants aux 14 plantes | 13€ |
| AHOY Français, au piment d'espelette et à l'hibiscus | 13€ |
| SANTA ANA Français, floral aux arômes d'Ylang Ylang | 12€ |
| MONKEY 47 Allemand, aux notes d'herbes aromatiques de 47 plantes | 15€ |
| HAUTEFEUILLE "L'EXPLORATEUR" Français, citronné et floral | 12€ |
| GIN N°1 ADN Français, Gin "Lyonnais" herbacé et bio | 13€ |
| SLOE GIN MONKEY 47 Fruité, saveurs florales et fraîches de baie de prunellier | 15€ |

*Nos gins tonics sont servis avec le Premium Indian Tonic FENTIMANS,
original, yuzu*



BIÈRES PRESSION

| | 25cl | 50cl |
|------------------------|------|------|
| 1664 BLONDE 5.5° | 4.5€ | 7.5€ |
| 1664 BLANCHE 4.5° | 4.5€ | 7.5€ |
| PIETRA AMBRÉE 6° | 4.5€ | 7.5€ |
| PROPER JOB IPA 5.5° | 5€ | 8€ |
| GRIMBERGEN BLONDE 6.7° | 5€ | 8€ |
| LA BÊTE 8° | 5€ | 8€ |
| PRESSION DE SAISON | 5€ | 8€ |
| PANACHÉ, MONACO | 4.5€ | 7.5€ |
| PICON BIÈRE | 5€ | 8€ |




BIÈRES EN BOUTEILLES

| | 33cl |
|---------------------------|------|
| CORONA 4,8% | 7€ |
| DESPERADOS 5,9 % | 7€ |
| PERONI BLONDE 0% D'ALCCOL | 6€ |



BIÈRES ARTISANALES ET Cie

| | 33cl |
|---|------|
| SOUR - Brasserie Bonnie (fumée et acidulée) 5,8° | 8€ |
| STOUT - Domaine du Manchot (notes de chocolat et café torréfiés) 10° | 9€ |
| PASTRY - Brasserie Grizzly (texture lactée, arômes de fruits rouges) 5° (44cl) | 9.5€ |
| NEIPA - Brasserie Saint-Clair (notes de mandarine) 5,5° | 9€ |
| CIDRE À LA CHATAIGNE - Maison KYSTIN 4°  | 8€ |
| POIRÉ GINGEMBRE - Maison KYSTIN 2° | 8€ |



SOFTS

| | |
|--|-------------|
| JUS DE FRUIT GRANINI (25cl) Orange, Pamplemousse, Abricot, Pomme, Fraise, Tomate | 5€ |
| ORANGE PRESSÉE, CITRON PRESSÉ, MISTO | 7€ |
| FANTA ORANGE (25cl) | 5€ |
| INDIAN TONIC FENTIMANS (20cl): TONIC WATER, YUZU | 5.5€ |
| COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY (33cl) | 5€ |
| FUZETEA PÊCHE (25cl) | 5€ |
| NECTAR PATRICK FONT (25cl) Mangue ou pêche des vignes | 8.5€ |
| LIMONADE (25cl) | 4.5€ |
| DIABOLO | 4.8€ |
| RED BULL (25cl) | 6€ |
| SAN BENEDETTO (20cl) Plate ou Gazeuse | 4.5€ |
| SAN BENEDETTO Avec Sirop | 4.8€ |
| LEMONAID CITRON VERT (33cl) | 6€ |
| CHARITEA RED (33cl) Roiboos aux Fruits de la passion | 6€ |

VINS AU VERRE



LES BULLES

| | 12cl | 75cl |
|---|------|------|
| PROSECCO TREVISO BRUT DOC | 7€ | 30€ |
| CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL | 13€ | 90€ |
| MOSCATO CHARLES DE FÈRE 2023 | 6€ | 24€ |



VINS ROSÉS

| | 12cl | 18cl | 46cl | 75cl |
|--|------|------|------|------|
| ESPRIT" DE BERNE IGP 2024 Méditerranée | 5€ | 7€ | 16€ | 24€ |
| MINUTY "PRESTIGE" AOP 2024 Côte de Provence | 8€ | 12€ | | 38€ |



VINS BLANCS

| | 12cl | 46cl | 75cl |
|---|------|------|------|
| VIOGNIER PAYS DU GARD IGP Cellier des Chartreux - Viognier | 5€ | 15€ | |
| MACON-VILLAGE AOP 2023 Domaines des Tourterelles - Chardonnay | 6€ | 17€ | 28€ |
| CHABLIS AOP 2023 Domaine Denis Race - Chardonnay | 8.5€ | | 42€ |
| VIRÉ-CLESSÉ AOP 2023 Domaines des Tourterelles - Chardonnay | 7€ | | 34€ |
| COLLINES RHODANIENNES MÉTISSE AOP 2024 Pierre Finon - Marsanne, Roussanne | 8€ | | 38€ |
| VOUVRAY "EMPREINTE" AOP 2023 Vignoble Alain Robert - Chenin | 8€ | | 34€ |
| CÔTES DE GASCOGNE "FUMÉES BLANCHES" IGP 2023 Domaine François Lurton - Sauvignon | 6€ | | 26€ |
| CÔTES DE GASCOGNE "DOMAINE DE JOY" IGP 2024 Domaine de la famille Gessler - Gros Manseng | 6€ | | 30€ |



VINS ROUGES

12cl 46cl 75cl

CÔTE DU RHÔNE ROUGE CARMIN AOC 2023

5€ 15€ 24€

Domaine les Aphillanthes - Syrah/Cinsault

BOURGOGNE AOP 2024

8€ 34€

Domaine Deliance - Pinot noir

FLEURIE "ORIGINES" AOP 2023

8€ 32€

Domaine Grégoire Hoppenot - Gamay

SYRAH IGP COLLINES RHODANIENNES "SÉDUCTION" 2023

6€ 32€

Domaine Pierre Finon- Syrah

SAUMUR CHAMPIGNY "LES CALCAIRES" AOP 2022

7€ 38€

Complices de Loire - Cabernet Franc

LUBERON "HAUTE COLLINES" AOP 2020

8€ 46€

Château La Verrerie - Grenache/Syrah/Carignan

CROZE HERMITAGE "LES MEYSONNIERS" 2023

8.5€ 42€

Domaine Chapoutier - Syrah

LA CAVE




LES BULLES

| | |
|---|-------------|
| PROSECCO TREVISO BRUT DOC 11° Chardonnay | 30€ |
| MOSCATO 8,5° Charles de Fère - Muscat à petit grain | 24€ |
| MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL AOP | 90€ |
| CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT | 110€ |
| CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS | 160€ |



VINS ROSÉS

| | |
|---|------------|
| MINUTY "PRESTIGE" CÔTE DE PROVENCE AOP 2024 Cinsault, Syrah, Tibouren | 38€ |
| CLOS CANARELLI CORSE-FIGARI AOP 2024 Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache | 48€ |
| "ESPRIT" DE BERNE IGP 2024  Méditerranée | 24€ |
| PUECH-HAUT IGP 2024 Argali | 40€ |



VINS BLANCS

Bourgogne

MACON-VILLAGE AOP 2023 **28€**

Domaines des Tourterelles - Chardonnay

CHABLIS AOP 2023 **42€**

Domaine Denis Race - Chardonnay

CHABLIS 1ER CRU "MONTMAINS VIELLES VIGNES" AOP 2022 **45€**

Domaine Denis Race - Chardonnay

VIRÉ-CLESSÉ AOP 2023 **34€**

Domaines des Tourterelles - Chardonnay

POUILLY FUISSÉ "VIELLES VIGNES" AOP 2022 **48€**

Domaine Paul et Mireille renaud

SAINT VÉRAN "LA GRANDE BRUYÈRE" AOP 2023 **32€**

Vignerons d'Igè - Chardonnay

MEURSAULT "LES TESSONS" 2020 **115€**

Domaine Vincent Girardin - Chardonnay

SAINT AUBIN 1ER CRU "EN REMILLY" AOP 2020 **95€**

Domaine Vincent Girardin - Chardonnay

PULIGNY-MONTRACHET "VIELLES VIGNES" AOP 2020 **135€**

Domaine Vincent Girardin - Chardonnay

MONTAGNY 1ER CRU "LES BASSETS" AOP 2023 **55€**

Domaine Laurent Cognard - Chardonnay

CHÂTEAU DE RULLY AOC 2022 **52€**

100 % Chardonnay

Beaujolais

BEAUJOLAIS AOP "CLASSIC BLANC" 2024 **29€**

Domaine des Terres Dorées Jean Paul Brun - Chardonnay

Jura

CÔTES-DU-JURA "CLOS DE JERMINY" AOP 2021 **42€**

Domaine Guillaume Overnoy - Chardonnay



Vallée du Rhône

COLLINES RHODANIENNES "MÉTISSE" IGP 2024 **32€**
Domaine Pierre Finon - Marsanne/Roussane

CONDRIEU "SYMPHONIE" AOP 2023 **65€**
Domaine Pierre Finon - Viognier

CONDRIEU PILON 2023 **75€**
Domaine Julien Pilon - Viognier


SAINT PERAY "VERSION" AOP 2023 **58€**
Francois Villard-Marsanne/Roussane

Languedoc-Roussillon

CORBIÈRES LA BARONNE "LES CHEMINS " AOP 2022  **42€**
Famille Lignères - Grenache, Vermentino, Roussane

Corse


STORIA DI "E SIGNORE" BLANC CORSE-CALVI VDF 2022  **46€**
Vermentino & complantation

CLOS CANARELLI BLANC CORSE-FIGARI AOP 2024  **60€**
Vermentino 100%

Loire

VOUVRAY "EMPREINTE" AOP 2023 **34€**
Vignoble Alain Robert - Chenin

SANCERRE "CHÊNE MARCHAND" AOP 2023 **54€**
Domaine du Carrou Dominique Roger - Sauvignon

SAINT POURÇAIN "AURENCE" AOP 2024  **29€**
Domaine des Béroles - Chardonnay, Tressalier

Sud Ouest

CÔTE DE GASCOGNE "FUMÉE BLANCHE" IGP 2021 **26€**
Domaine François Lurton - Sauvignon

CÔTE DE GASCOGNE "DOMAINE DE JOY" IGP 2022 **30€**
Domaine de la famille Gessler - Gros Manseng



VINS ROUGES


Bourgogne


| | |
|---|-------------|
| BOURGOGNE AOP 2024 | 34€ |
| Domaine Deliance - Pinot noir | |
| MARSANNAY "CUVÉE SAINT URBAIN" AOP 2022 | 62€ |
| Domaine Jean Fournier - Pinot Noir | |
| GEVREY CHAMBERTIN AOP 2023 | 95€ |
| Domaine Huguenot - Pinot Noir | |
| VOLNAY VIELLES VIGNES AOP 20121 | 105€ |
| Domaine Girardin - Pinot Noir | |
| SANTENAY 1ER CRU "GRAVIÈRES" AOP 2021 | 68€ |
| Domaine Girardin - Pinot Noir | |
| MARANGES 1ER CRU "LE CLOS ROUSSEAU" 2022 | 54€ |
| Domaine Royet - Pinot Noir | |
| MERCUREY AOP 2022 | 55€ |
| Domaine de la Bressande- Pinot Noir | |
| ALOXE CORTON DUBREUIL AOP 2023 | 70€ |
| Domaine Maratray- Pinot Noir | |

Beaujolais

| | |
|--|------------|
| FLEURIE "ORIGINES" AOP 2023 | 32€ |
| Domaine Grégoire Hoppenot - Gamay | |
| CÔTES DE BROUILLY AOP 2023 | 32€ |
| Domaine des Terres Dorées Jean Paul Brun - Gamay | |
| FLEURIE "ABBAYE ROAD" AOP 2019 | 48€ |
| Domaine Marc Delienne - Gamay | |
| MORGON "EPONYM" "AOP 2020 | 48€ |
| Jean Foillard | |
| CHENAS AOP 2019 | 38€ |
| Anthony Thevenet - Gamay | |
| SAINT AMOUR AOP 2023 | 39€ |
| Christophe Pacalet - Gamay | |
| MOULIN À VENT AOP 2023 | 38€ |
| Famille Guerin - Gamay | |

Jura / Savoie

SAVOIE-MONDEUSE "BLACK GIAC" AOP 2023  **35€**
Domaine Giachino, - Mondeuse

CÔTES-DU-JURA "Trousseau" AOP 2022  **48€**
Domaine Guillaume Overnoy - Trousseau

Vallée du Rhône

CÔTE DU RHÔNE ROUGE CARMIN AOC 2023  **24€**
Domaine les Aphillanthes - Syrah / Cinsault

SAINT-JOSEPH "OFFERUS" AOP 2023 **48€**
Sélection Jean-Louis Chave - Syrah

COLLINES RHODANIENNES "JARDINS DE ROME" SEYSSUEL IGP 2021 **62€**
Domaine Garon - Syrah

CÔTE-ROTIE "GALLET BLANC" AOP 2023 **98€**
Domaine François Villard - Syrah

CROZE-HERMITAGE "CERTITUDE" AOP 2023 **46€**
Domaine François Villard - Syrah

CROZE HERMITAGE LES MEYSONNIERS 2023 **42€**
Domaine Chapoutier - Syrah

SYRAH IGP COLLINES RHODANIENNES SÉDUCTION 2023 **32€**
Domaine Pierre Finon - Syrah

VINSOBRES AOP 2021  **28€**
Domaine Chaume-Arnaud - Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah

CÔTE DU RHÔNE "LA GRIFFE" AOP 2022  **54€**
Domaine de Villeneuve - Grenache, Mourvèdre, Syrah

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "VIELLES VIGNES" AOP 2017  **90€**
Domaine de Villeneuve - Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette

CÔTES DU LUBÉRON "HAUTES COLLINES" AOP 2019  **46€**
Château La Verrerie - Syrah, Grenache, Carignan

Bordeaux **48€**

CHÂTEAU ROCHEMORIN AOC PESSAC LEOGNAN AOC 2019
Rive Gauche - Merlot, Cabernet sauvignon

CHÂTEAU BARBE-BLANCHE AOC LUSSAC SAINT EMILION 2020 **48€**
Rive Droite - Merlot, Cabernet franc

Languedoc-Roussillon

TERRASSES DU LARZAC "CAMPREDON" AOP 2022  **36€**
Domaine Alain Chabanon - Mourvèdre, Syrah, Grenache

CORBIÈRES LA BARONNE "LES LANES" AOP 2021  **38€**
Famille Lignères - Carignan, Grenache

PIC SAINT LOUP "TOUR DE PIERRES" AOP 2023 **38€**
GAEC Héritage du Pic Saint Loup - Syrah, Grenache, Mourvèdre

Corse

CLOS CULOMBU STORIA DI "SGIO" CALVI VDF 2021  **46€**
Niellucciu, Sciaccarellu & Complantation

CLOS CULOMBU STORIA DI "ECCE FRUCTUS" CALVI VDF 2022  **46€**
Aleaticu, Carcaghjolu Neru, Minustellu, Sciaccarellu

CLOS CANARELLI TARRA DI SOGNO FIGARI AOP 2022 **78€**
Carcaghjolu Neru, Sciaccarellu

CLOS VENTURI CALVI AOP 2022 **50€**
Carcaghjolu Neru, Sciaccarellu, Niellucciu, Syrah

DOMAINE SANT'ARMETTU MYRTUS ILE DE BEAUTÉ IGP 2022 **48€**
Famille Seroin - Sciaccarellu, Elegante, Minustellu

Loire

SAUMUR-CHAMPIGNY "LES CALCAIRES" AOP 2022  **38€**
Complices de Loire - Cabernet Franc

CHINON "LES FOLIES" AOP 2020  **32€**
Domaine Geoffrey de Nouel - Cabernet Franc

SANCERRE "LA JOULINE" AOP 2019 **65€**
Domaine du Carrou - Pinot Noir

CÔTE ROANNAISE "LIGER, LE FLEUVE" AOP 2023 **32€**
Domaine Rénitéo - Gamay Saint Romain

CÔTE D'AUVERGNE "LE CLOS" AOP 2022 **29€**
Domaine Les Chemins de l'Arkose - Gamay, Pinot Noir



ALCOOLS ET DIGESTIFS

WHISKY (4cl)

| | |
|---|-----|
| CHIVAS 12 ANS (ECOSSE - BLEND) | 12€ |
| ABERLOUR 10 ANS (ECOSSE - SINGLE MALT) | 12€ |
| LAGAVULIN 16 ANS (ECOSSE - SINGLE MALT) | 12€ |
| ROZELIEURES (FRANCE - SINGLE MALT) | 12€ |
| JACK DANIEL'S N°7 (ETATS-UNIS - TENESSEE) | 11€ |
| JACK DANIEL'S HONEY / APPLE / FIRE | 11€ |
| TOKINOKA (JAPONAIS - BLEND) | 12€ |

RHUMS (4cl)

| | |
|---|-----|
| RON COLOMA 8 ANS (COLOMBIE) | 12€ |
| HEE JOY (JAMAÏQUE - AMBRÉ) | 12€ |
| ZACAPA 23 ANS (GUATEMALA - RHUM VIEUX) | 14€ |
| DIPLOMATICO (VENEZUELA) | 11€ |
| FAVORITE CŒUR DE CANNE (MARTINIQUE - RHUM AGRICOLE) | 12€ |
| BOTRAN 15 ANS (GUATEMALA - RON VIEUX) | 14€ |

VODKA (4cl)

| | |
|------------------------------------|-----|
| BELUGA (RUSSIE - MALT DE BLÉ NOIR) | 12€ |
| BELVEDERE (POLOGNE) | 12€ |

TÉQUILA / MEZCAL / PISCO (4cl)

TÉQUILA JIMADOR **10€**

TÉQUILA PATRON REPOSADO **14€**

MEZCAL LOS HERODES **12€**

PISCO DEMONIOS DE LOS ANDES **10€**

COGNAC/ ARMAGNAC / CALVADOS / EAU DE VIE (4cl)

COGNAC "H" BY HINE VSOP **12€**

COGNAC HENESSY XO **18€**

CALVADOS SASSY XO **14€**

ARMAGNAC DUC DE CAMILHAC **10€**

EAU-DE-VIE PRUNE DE SOUILLAC **10€**

EAU-DE-VIE POIRE WILLIAMS / FRAMBOISE **8€**

DIGESTIFS / LIQUEURS (4cl)

CHARTREUSE JAUNE / VERTE (4cl) **12€**

GENEPI (4cl) **8€**

COINTREAU (4cl) **8€**

MENTHE PASTILLE (6cl) **8€**

MENTHE POIVRÉE Maison Jacoulot (4cl) **10€**

GET 27 (6cl) **8€**

BAILEY'S (6cl) **8€**

LIMONCELLO (6cl) **8€**

LIQUEUR D'ABRICOT Maison Roullot (4cl) **14€**

LIQUEUR DE VERVEINE Gënëstine (4cl) **10€**

LA NOCE ROYALE (4cl) **10€**

Liqueur de poire mutée au cognac



BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|-------------|
| EXPRESSO SEGAFREDO | 2€ |
| CAFÉ ALLONGÉ | 2€ |
| CAFÉ CRÈME | 3.5€ |
| CAFÉ VIENNOIS | 4.5€ |
| CAPPUCCINO | 4€ |
| DOUBLE EXPRESSO | 3.5€ |
| LATTE MACCHIATO | 5.5€ |
| LATTE MACCHIATO SIROP Vanille, Caramel, Miel, Choco-Cookies | 6€ |
| CAFÉ FRAPPÉ | 5€ |
| CAFÉ FRAPPÉ LATTE | 6€ |
| CAFÉ FRAPPÉ LATTE SIROP | 6.5€ |
| THÉS Earl Grey, Fruits Rouges, Thé Vert Jasmin, Thé Vert Menthe, Thé Prince Vladimir | 4.5€ |
| TISANES & INFUSIONS Aquarosa, BB Détox, Verveine, Camomille | 4.5€ |
| CHOCOLAT CHAUD | 5€ |
| CHOCOLAT VIENNOIS | 6€ |



ENTRÉES & TAPAS À PARTAGER

| | | |
|--|---------|-------------------|
| FALAFELS DE POIS CHICHE ET BUTTERNUT, AIOLI AUX NOISETTES TORRÉFIÉES | A H C G | 10€ |
| Falafels assaisonnés à la coriandre, persil et ail | | |
| POULPE MARINÉ AUX LÉGUMES CROQUANTS | I N | 14€ |
| Petite salade de céleri, fenouil et oignons rouges, vinaigrette à l'orange et balsamique | | |
| CARPACCIO DE THON À LA GREMOLATA, CROSTINI | D A G | 14€ |
| Gremolata : persillade italienne aux agrumes, copeaux de parmesan, olives taggiasche | | |
| BABA GANOUSH, GRANOLA, CROUSTILLANT, SAUCE YAOURT | G K | 12€ |
| Granola : graines de courge, soja et tournesol, miel, raz-el-hanout et cumin. Sauce au yaourt, ail et sumac, tuiles au parmesan et comté | | |
| LA PLANCHE DU CASA | K G A H | |
| Jambon Serrano AOP 15 mois, chorizo ibérique, mouhamara fumée, manchego, baba ganoush, crème de feta aux agrumes, pain pita au cumin | | Pour 2 16€ |
| | | Pour 4 24€ |
| LE TRIO MEZE | K G A H | 12€ |
| Crème de feta aux agrumes, sauce mouhamara fumée, baba ganoush | | |
| L'ASSIETTE DE FROMAGES DU SUD | G A | 14€ |
| Taleggio affiné, manchego AOP, gorgonzola, confiture de cerises noires | | |
| GRANDE PINSA AUX LÉGUMES RÔTIS & GORGONZOLA | A H G | 22€ |
| Légumes rôtis au sumac: fenouil, butternut, marrons et pleurotes, sauce aux poivrons fumés, fior di latte, gorgonzola, miel | | |
| Accompagnement potatoes rôties 5€ ou salade verte 4€ en supplément | | |



PÂTISSERIES MAISON Créations "Hiver 2025"

| | | |
|--|---------|------------|
| LE CITRON | A C G H | 11€ |
| Crème montée au citron, cœur crémeux yuzu, sablé maison, coque chocolat blanc yuzu Valrhona | | |
| LE MONT BLANC | A C G H | 11€ |
| Biscuit moelleux aux marrons, ganache montée à la crème de marrons, éclats de marrons glacés, coulis de myrtille | | |
| LE ROCHER NOISETTE | A C G H | 11€ |
| Croustillant noisette, crème mousseline à la noisette, chou coeur praliné, noisettes torréfiées et grué de cacao | | |
| LA CABOSSE | A C G H | 11€ |
| Ganache montée au chocolat de Madagascar Valrhona 80%. Croustillant feuillantine au praliné. Insert crémeux au chocolat Valrhona 80% et fleur de sel | | |
| CAFÉ MIGNARDISES | A C G H | 11€ |
| Café ou thé accompagné de 3 mignardises Le mini-citron / le tout chocolat / le petit rocher | | |
| ASSIETTE DE MIGNARDISES (3 mignardises) | A C G H | 10€ |
| Le mini-citron / le tout chocolat / le petit rocher | | |

Allergènes

A gluten - B crustacé - C oeuf - D poisson - E arachide - F soja - G lait - H fruit à coque - I céleri - J moutarde - K sésame - L sulfite - M lupin - N mollusque

Prix nets en € taxes et service compris - Mode de paiement: CB ou espèces