

CASABEA

BAR & RESTAURANT



COCKTAILS p2

SOBER COCKTAILS p5

APÉRITIFS, SPRITZ & GIN TONICS p6

BIÈRES & SOFTS p8

VINS AU VERRE p10

LA CAVE p12

ALCOOLS ET DIGESTIFS p18

BOISSONS CHAUDES p20

TAPAS ET PATISSERIES p21



COCKTAILS SIGNATURES

NOËL À TANGER (8cl)

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

12€

MA NORMANDIE (9cl)

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

12€

MANDARINA (9cl)

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

12€

NOCCIOLATA (12cl)

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

12€

RED FROST (12cl)

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

12€



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, expresso, 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 (rum), Oaxaca (mezcal) 12€
Tennessee (Jack Daniel's) ou Chartreuse verte +2€

*Version virgin possible (0% d'alcool)



SOBER COCKTAILS* 0.0% ALCOOL

SUNSET (10cl)

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

11€

VIRGIN CLOVER (8cl)

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

11€

MANDORLA (15cl)

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

11€

ZONZA (15cl)

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

11€

*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 Ecossais, Gin au concombre et à la rose	12€
G'VINE FLORAISON Français, arôme floral	12€
G'VINE NOUAIMON 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%
DESPERADOS 5,9 %
PERONI BLONDE 0% D'ALCCOL



BIÈRES ARTISANALES ET Cie

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



SOFTS

JUS DE FRUIT GRANINI (25cl)	5€
Orange, Pamplemousse, Abricot, Pomme, Fraise, Tomate	
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)	8.5€
Mangue ou pêche des vignes	
LIMONADE (25cl)	4.5€
DIABOLO	4.8€
RED BULL (25cl)	6€
SAN BENEDETTO (20cl)	4.5€
Plate ou Gazeuse	
SAN BENEDETTO	4.8€
Avec Sirop	
LEMONAID CITRON VERT (33cl)	6€
CHARITEA RED (33cl)	6€
Roibos aux Fruits de la passion	

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 Domaine les Aphillanthes - Syrah/Cinsault	5€	15€	24€
BOURGOGNE AOP 2024 Domaine Deliance - Pinot noir	8€		34€
FLEURIE "ORIGINES" AOP 2023 Domaine Grégoire Hoppenot - Gamay	8€		32€
SYRAH IGP COLLINES RHODANIENNES "SÉDUCTION" 2023 Domaine Pierre Finon- Syrah	6€		32€
SAUMUR CHAMPIGNY "LES CALCAIRES" AOP 2022  Complices de Loire - Cabernet Franc	7€		38€
LUBERON "HAUTE COLLINES" AOP 2020  Château La Verrerie - Grenache/Syrah/Carignan	8€		46€
CROZE HERMITAGE "LES MEYSONNIERS" 2023 Domaine Chapoutier - Syrah	8.5€		42€

Certains vins peuvent être en rupture (allocations) et les millésimes indiqués peuvent changer - notre carte QR Code présente une mise à jour constante

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 VIEILLES VIGNES" AOP 2022	45€
Domaine Denis Race - Chardonnay	
VIRÉ-CLESSÉ AOP 2023	34€
Domaines des Tourterelles - Chardonnay	
POUILLY FUSSIÉ "VIEILLES VIGNES" AOP 2022	48€
Domaine Paul et Mireille renaud	
SAINT VÉRAN "LA GRANDE BRUYÈRE" AOP 2023	32€
Vignerons d'Igé - 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 "VIEILLES 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 Bérioles - 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 - Trouseau

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 SOGNU 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 - TENNESSEE)	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 HENNESSY 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 Génestine (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 Aquarello, 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 cœur 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 œuf - 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