CASABEA

BAR & RESTAURANT



COCKTAILS p 2

BOISSONS SANS ALCOOLS 0% p 4

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

Prix nets en € taxes et service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consomer avec modération- Mode de paiement: CB ou espèces

0% Version possible 0% d'alcool à 10€



COCKTAILS SIGNATURES

ZINNIA (9 cl) «Sec, fruité, herbacé» **12€**
Liqueur de mandarine et romarin maison, Martini blanc, Noilly Prat, perles d'huile d'aneth

SUKOTHAÏ (10cl) «Exotique, fruité, floral» **12€** 0%
Cachaça, sauvignon blanc, cordial de litchi et eau de rose, siphon mangue et yaourt grec

FRENCH 43 (9cl) «Sec, réconfortant» **12€**
Cognac Hennessy VS, Pommeau de Normandie, Licor 43, sirop de vanille, parfum tonka

TATIN DE POIRE (12cl) «Gourmand, pétillant, acidulé» **12€** 0%
Vodka beurre noisette, Pommeau de Normandie, shrub de poire, eau pétillante

PINKADILLY CIRCUS (12cl) «Léger, pâtissier» **12€** 0%
Vodka beurre noisette, sirop de praline, thé vert glacé saveur coco et rose, solution saline

NYMPHEAS (12cl) «Floral, fruité, pétillant» **12€** 0%
Liqueur de fleur de sureau, purée de framboise, sirop de vanille, vin blanc pétillant

COCKTAIL DU MOMENT **12€**
À découvrir auprès de notre équipe !



COCKTAILS CLASSIC'S

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, citron vert

ESPRESSO MARTINI (11cl) **12€**
Vodka, Kahlua, espresso

GIN BASIL SMASH (10cl) **12€** 0%
Gin, sirop de sucre, jus de citron , feuilles de basilic

0% Version possible 0% d'alcool à 10€

GIN FIZZ (13cl) **12€** 0%
Gin Beefeater, sirop de sucre, jus de citron, eau pétillante

NEGRONI (9cl) **12€** 0%
Gin Beefeater, Vermouth rouge, Campari

PAPER PLANE (8CL) **12€**
Bourbon Woodford Reserve, Apérol, Amaro Santoni, jus de citron

SIDE CAR (9cl) **12€**
Cognac Hennessy VS, Cointreau, jus de citron

SAZERAC (8 cl) **13€**
Cognac Hennessy VS, Peychauds bitter, absinthe blanche Pernod

OLD FASHIONED (7cl) **13€**
Bourbon Woodford Reserve, sucre de canne, Angostura, eau pétillante

MANHATTAN (7cl) **13€**
Bourbon Woodford Reserve, Martini rouge, Angostura

DAÏQUIRI (11cl) **12€** 0%
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€** 0%
Rhum Havana 3 ans, sirop de sucre, jus de citron, feuilles de menthe, eau pétillante, Angostura

SPICY MEZCALITA (8cl) **12€**
Mezcal, Cointreau, jus de citron, piment Tajin, spray vodka

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

LES SOURS (13cl) Alcool au choix **12€**
Whisky, Amaretto ou Pisco

LES MULES (13cl) Alcool au choix **12€**
Vodka, gin, rhum, mezcal, whisky ou Chartreuse verte +2€

LES BOISSONS SANS ALCOOLS 0%

VINS & PÉTILLANTS 0%

	12cl	75cl
CHAVIN ZERO SAUVIGNON BLANC Maison Chavin VDF désalcoolisé 2023	**6€**	**24€**
CHAVIN ZERO CHARDONNAY BLANC PÉTILLANT Maison Chavin - boisson à base de vin désalcoolisé	**7€**	**28€**
CHAVIN ZERO ROSÉ PÉTILLANT Maison Chavin VDF désalcoolisé	**7€**	**28€**
MUSCATU TRIMA "SAN GHJUVA" 0,5% Cave des Vignerons d'Aghione à Ghisonaccia-Corse	**7€**	**28€**

LES VÉGÉTALES 0%

TEMPERA* "RIVA" LE BLANC DELICAT Fin, élégant, minéral. Pommes du Perche, thé blanc au jasmin, algues nori et wakamé. Sucre 2,5g/100ml	**10€**	**38€**
TEMPERA* "CALDA" LE BLANC SAFRANE Gourmand, doux, vanillé, safrané. Feuilles de tagète, miel, caramel brûlé, amande amère, épices. Sucre 7g/100ml	**10€**	**38€**
TEMPERA* "ETERNA II" LE PETILLANT FLORAL 0,5% Léger, rond, herbacé. Fermentation de yerba maté, verveine, fleur de sureau. Sucre 1,8g/100ml	**12€**	**44€**
NIVERS N°2 "LE BLANC HERBACÉ"** Herbacé, vif, salin. Grand crus de thés japonais, verjus, kombucha, feuilles de framboisier, maté, mimosa, fucus. Sucre 3,3g/100ml	**10€**	**38€**

*TEMPERA: gamme d'assemblages d'exception à base de plantes, fruits, fleurs, épices et sans alcool créée par Mauro Colagreco, Chef ★★★ du Mirazur à Menton.

**NIVERS : entreprise créé à Lyon par Nicolas Verstraete proposant une gamme de boissons gastronomiques associant thés d'exception et extractions de végétaux



CASA SPRITZS 0%

VENEZIAN SPRITZ **9€**
Liqueur Giffard 0% pamplemousse/gentiane, vin blanc pétillant Chavin 0%, eau pétillante

VIRGIN HUGO SPRITZ **9€**
Liqueur Giffard 0% fleur de sureau, vin blanc pétillant Chavin 0%, eau pétillante, feuilles de menthe

VIRGIN LIMONCELLO SPRITZ **9€**
Limoncello 0%, vin blanc pétillant Chavin 0%, eau pétillante

CORSICAN SPRITZ **9€**
Mattéi Cap Corse 0%, tonic water

PAMPLEMOUSSE SPRITZ **9€**
Liqueur Giffard 0% pamplemousse, vin rosé pétillant Chavin 0%



BIÈRES 0% (33 cl)

CORONA **6€**
Bière brassée avec 100% d'ingrédients d'origine naturelle

EDMOND IPA BRASSERIE DU PILAT **8€**
Bière artisanale brassée à l'eau de source

EDMOND BLANCHE BRASSERIE DU PILAT **8€**
Bière artisanale brassée à l'eau de source

SOUR PINK SUN FRAMBOISE 0,5 % **8€**
Bière artisanale acidulée à la purée de framboise

NEIPA PÊCHE-GOYAVE **8€**
Bière artisanale acidulée fruitée /tropicale

0% Version possible 0% d'alcool à 10€



SPRITZ ET TONIC

APEROL SPRITZ (6cl) **9€** 0%
Aperol, vin blanc pétillant, eau pétillante

HUGO SPRITZ (4cl) **11€** 0%
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

LIMONCELLO SPRITZ (4cl) **10€** 0%
Limoncello, vin blanc petillant, eau petillante

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€**

MATTEI BLANC OU ROUGE (6cl) **6€** 0%

Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande- Mode de paiement: CB ou espèces

0% Version possible 0% d'alcool à 10€



GIN TONICS (4cl)

BEEFEATER **10€** 0%
London Dry Gin, tonic water

GIN MARE **13€**
Espagnol, essences Méditerrannées

HENDRICK'S **12€**
Ecossais, Gin au concombre et à la rose

G'VINE FLORAISON **12€**
Français, arôme floral

G'VINE NOUAISON **13€**
Français, arômes puissants aux 14 plantes

AHOY **13€**
Français, au piment d'espelette et à l'hibiscus

TANQUERAY **12€** 0%
London Dry Gin, Sec, herbacé, puissant

MONKEY 47 **15€**
Allemand, aux notes d'herbes aromatiques de 47 plantes

GIN BOMBAY SAPHIR **12€**
London Dry Gin, Floral, agrumé, équilibré

GIN N°1 ADN **13€**
Français, Gin "Lyonnais" herbacé et bio

SLOE GIN MONKEY 47 **15€**
Allemand, fruité, saveurs florales et fraiches de baie de prunellier

Nos gins tonics sont servis avec le Premium Tonic Fever Tree:
Indian Tonic, Méditerranean ou pamplemousse

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€**
BODEGA 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€**

BIÈRES ARTISANALES ET Cie

	33cl
SOUR 37°2 - Brasserie de Cluny "Bière acidulée, citronée, tropicale" 4,7°	**8€**
BLANCHE - Nuit blanche de chez Nomade "miel et fleurs de camomille" 6°	**8€**
PASTRY – Brasserie Grizzly "texture lactée, framboise et mûre" 5° (44cl)	**9.5€**
NEIPA – Brasserie Saint-Clair "soyeuse, exotique/mangue" 5,5°	**9€**
CIDRE BRUT BIO - Le P'tit Fausset 5.5° BIO	**8€**
POIRÉ GINGEMBRE – Maison Kystin 2°	**8€**

0% rdv dans la rubrique "boissons sans alcool" pour découvrir notre sélection de bières 0%

Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande- Mode de paiement: CB ou espèces

SOFTS

JUS DE FRUIT GRANINI (25cl) Orange, Pamplemousse, Abricot, Pomme, Fraise, Tomate, Ananas	**5€**
ORANGE PRESSÉE, CITRON PRESSÉ, MISTO	**7€**
FANTA ORANGE (25cl)	**5€**
TONIC FEVER TREE (20cl) Indian Tonic, Mediterannean ou Pamplemousse	**5.5€**
COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY (33cl)	**5€**
FUZETEA PÊCHE (25cl)	**5€**
NECTAR PATRICK FONT (25cl) Mangue ou pêche de vigne	**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€**
EL TONY MATE (33cl)	**6€**

Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande- Mode de paiement: CB ou espèces

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 2025 Méditerranée	**5€**	**7€**	**16€**	**24€**
MINUTY "PRESTIGE" AOP 2025 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€**
VOUVRAY "EMPREINTE" AOP 2024 Vignoble Alain Robert - Chenin	**8€**		**34€**
SAUVIGNON "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€**

0% rdv dans la rubrique "boissons sans alcool" pour découvrir notre sélection de bulles , vins rosés & blanc 0%

Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande- Mode de paiement: CB ou espèces
Certains vins peuvent être rupture (allocations) et les millésimes indiqués peuvent changer

VINS ROUGES

	12cl	46cl	75cl
CÔTE DU RHÔNE ROUGE CARMIN AOC 2024 Domaine les Aphillanthes - Syrah/Cinsault	**5€**	**15€**	**24€**
BOURGOGNE AOP 2024 Domaine Deliance - Pinot noir	**8€**		**34€**
FLEURIE "ORIGINES" AOP 2024 Domaine Grégoire Hoppenot - Gamay	**8€**		**32€**
SYRAH IGP COLLINES RHODANIENNES "SÉDUCTION" 2024 Domaine Pierre Finon- Syrah	**6€**		**32€**
LUBERON "HAUTE COLLINES" AOP 2020 BIO Château La Verrerie - Grenache/Syrah/Carignan	**8€**		**46€**
CROZE HERMITAGE "LES MEYSONNIERS" 2024 Domaine Chapoutier - Syrah	**8.5€**		**42€**
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP 2024 Moulingenêt - Joseph Mellot	**7€**		**35€**

Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande- Mode de paiement: CB ou espèces
Certains vins peuvent être rupture (allocations) et les millésimes indiqués peuvent changer

LA CAVE

LES BULLES

PROSECCO TREVISO BRUT DOC 11° — **30€**
Chardonnay

MOSCATO 8,5° — **24€**
Charles de Fère - Muscat à petit grain

MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL AOP — **90€**

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT — **110€**

CHAMPAGNE PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS — **160€**

VINS ROSÉS

MINUTY "PRESTIGE" CÔTE DE PROVENCE AOP 2025 — **38€**
Cinsault, Syrah, Tibouren

CLOS CANARELLI CORSE-FIGARI AOP 2024 — **48€**
Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache

"ESPRIT" DE BERNE IGP 2025 (BIO) — **24€**
Méditerranée

PUECH-HAUT IGP 2025 — **40€**
Argali

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE "CUVÉE FANTASTIQUE" 2025 — **52€**
Cru classé côtes de provence

(0%) rdv dans la rubrique "boissons sans alcool" pour découvrir notre sélection de bulles , vins rosés & blanc 0%

Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande- Mode de paiement: CB ou espèces
Certains vins peuvent être rupture (allocations) et les millésimes indiqués peuvent changer

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 2023 **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 2024 **32€**
Vignerons d'Igé - Chardonnay

MEURSAULT "LES TESSONS" 2020 **115€**
Domaine Vincent Girardin - Chardonnay

SAINT AUBIN 1ER CRU "EN REMILLY" AOP 2022 **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 BIO **42€**
Domaine Guillaume Overnoy - Chardonnay

Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande- Mode de paiement: CB ou espèces
Certains vins peuvent être rupture (allocations) et les millésimes indiqués peuvent changer

Vallée du Rhône

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

CONDRIEU "SYMPHONIE" AOP 2024 **65€**
Domaine Pierre Finon - Viognier

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

Languedoc-Roussillon

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

Corse

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

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

Loire

VOUVRAY "EMPREINTE" AOP 2024 **34€**
Vignoble Alain Robert - Chenin

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

SAINT POURÇAIN "AURENCE" AOP 2025 BIO **29€**
Domaine des Bérioles - Chardonnay, Tressalier

Sud Ouest

SAUVIGNON "FUMÉE BLANCHE" IGP 2023 **26€**
Domaine François Lurton - Sauvignon

CÔTE DE GASCOGNE "DOMAINE DE JOY" IGP 2024 **30€**
Domaine de la famille Gessler - Gros Manseng

VINS ROUGES

Bourgogne

BOURGOGNE AOP 2024 **34€**
Domaine Deliance - Pinot noir

MARSANNAY "CUVÉE SAINT URBAIN" AOP 2023 **62€**
Domaine Jean Fournier - Pinot Noir

GEVREY CHAMBERTIN AOP 2023 **95€**
Domaine Huguenot - Pinot Noir

VOLNAY VIELLES VIGNES AOP 2021 **105€**
Domaine Girardin - Pinot Noir

SANTENAY 1ER CRU "GRAVIÈRES" AOP 2021 **68€**
Domaine Girardin - Pinot Noir

MERCUREY AOP 2023 **55€**
Domaine de la Bressande- Pinot Noir

ALOXE CORTON DUBREUIL AOP 2023 **70€**
Domaine Maratray- Pinot Noir

Beaujolais

FLEURIE "ORIGINES" AOP 2024 **32€**
Domaine Grégoire Hoppenot - Gamay

CÔTES DE BROUILLY AOP 2024 **32€**
Domaine des Terres Dorées Jean Paul Brun - Gamay

FLEURIE "ABBAYE ROAD" AOP 2019 **48€**
Domaine Marc Delienne - Gamay

MORGON "IRON" AOP 2024 **48€**
Yann Bertrand

CHENAS AOP 2023 **38€**
Anthony Thevenet - Gamay

SAINT AMOUR AOP 2024 **39€**
Christophe Pacalet - Gamay

MOULIN À VENT AOP 2023 **38€**
Famille Guerin - Gamay

Jura / Savoie

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

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

Vallée du Rhône

CÔTE DU RHÔNE ROUGE CARMIN AOC 2024 BIO **24€**
Domaine les Aphillanthes - Syrah / Cinsault

SAINT-JOSEPH "OFFERUS" AOP 2024 **48€**
Sélection Jean-Louis Chave - Syrah

COLLINES RHODANIENNES "JARDINS DE ROME" SEYSSUEL IGP 2022 **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 2024 **42€**
Domaine Chapoutier - Syrah

SYRAH IGP COLLINES RHODANIENNES SÉDUCTION 2024 **32€**
Domaine Pierre Finon - Syrah

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

CÔTE DU RHÔNE "LA GRIFFE" AOP 2024 BIO **54€**
Domaine de Villeneuve - Grenache, Mourvèdre, Syrah

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

CÔTES DU LUBÉRON "HAUTES COLLINES" AOP 2020 BIO **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

Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande- Mode de paiement: CB ou espèces
Certains vins peuvent être rupture (allocations) et les millésimes indiqués peuvent changer

Languedoc-Roussillon

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

CORBIÈRES LA BARONNE "LES LANES" AOP 2022 BIO **38€**
Famille Lignères - Carignan, Grenache

PIC SAINT LOUP "TOUR DE PIERRES" AOP 2024 **38€**
GAEC Héritage du Pic Saint Loup - Syrah, Grenache, Mourvèdre

Corse

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

CLOS CULOMBU STORIA DI "ECCE FRUCTUS" CALVI VDF 2023 BIO **46€**
Aleaticu, Carcaghjolu Neru, Minustellu, Sciaccarellu

CLOS CANARELLI TARRA DI SOGNU FIGARI AOP 2020 **78€**
Carcaghjolu Neru, Sciaccarellu

DOMAINE SANT'ARMETTU MYRTUS ILE DE BEAUTÉ IGP 2023 **48€**
Famille Seroin - Sciaccarellu, Elegante, Minustellu

Loire

CHINON "LES FOLIES" AOP 2021 **32€**
Domaine Geoffrey de Nouel - Cabernet Franc

SANCERRE "LA JOULINE" AOP 2020 BIO **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 2023 **29€**
Domaine Les Chemins de l'Arkose - Gamay, Pinot Noir

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP 2024 **35€**
Moulingenêt - Joseph Mellot

ALCOOLS ET DIGESTIFS

WHISKY (4cl)

BALLANTINE'S (ECOSSE - BLEND)	**10€**
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€**
NIKKA (JAPONAIS - BLEND)	**12€**

RHUMS (4cl)

HAVANA CLUB ORIGINAL 3 ANS (CUBA)	**10€**
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€**

0%

VODKA (4cl)

WYBOROWA (POLOGNE)	**10€**
ABSOLUT (SUÈDE)	**11€**
BELVEDERE (POLOGNE)	**12€**

Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande- Mode de paiement: CB ou espèces

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 HENESSY 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€** 0%
AMARETO DISSARONNO (6cl)	**10€** 0%
LIQUEUR D'ABRICOT Maison Roullot (4cl)	**14€**
LIQUEUR DE VERVEINE Génestine (4cl)	**10€**
LA NOCE ROYALE (4cl) Liqueur de poire mutée au cognac	**10€**

Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande- Mode de paiement: CB ou espèces

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, BB Détox	**4.5€**
TISANES & INFUSIONS Aquarosa, Verveine, Camomille	**4.5€**
CHOCOLAT CHAUD	**5€**
CHOCOLAT VIENNOIS	**6€**

Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande- Mode de paiement: CB ou espèces



ENTRÉES À PARTAGER

FALAFELS DE POIS CHICHE, FÉTA & MENTHE **11€** A G
Accompagnés de sauce tzatziki (yaourt grec, aneth, menthe, concombre râpé)

POULPE FUMÉ ET GRILLÉ, HOUMOUS HERBACÉ, SAUCE YUZU **13€** N K J C
Houmous aux herbes: aneth, persil, menthe. Sauce Yuzu: mayonnaise au Yuzu

TATAKI DE COEUR DE THON SAUVAGE "RUBY" * **14€** A C D J
Enrobé d'une panure méditerranéenne: olives noires, tomates séchées, origan, chapelure brune
*Condiment herbacé au piment d'espelette. *Thon "ruby" du Pacifique*

CARPACCIO DE BŒUF SIMMENTAL*, PARMESAN AOP, PESTO VERDE **12€** G
*Tende de tranche origine UE. Tomates confites, câpres à queue

BURRATA EN HABIT ROUGE, CRUMBLE PIZZA **12€** A G
Burrata farcie au pesto enrobée d'un gel à la sauce tomate. Crumble pizza: farine, beurre, tomates séchées, olives noires, origan

LÉGUMES D'ÉTÉ, AÏOLI ET TZATZIKI **11€** C G
Courgettes, aubergines, tomates cerises, fèves Edamame, radis, concombres

LA PLANCHE DU CASA POUR 2 OU POUR 4 Pour 2 **16€** Pour 4 **24€** K G A H
Jambon Serrano AOP 15 mois, chorizo ibérique, manchego, mouhamara fumée, houmous herbacé, sauce tzatziki, pain pita au cumin

LE TRIO MEZZÉ **12€** K G A H
Houmous herbacé (aneth, persil, menthe), sauce mouhamara fumée (poivrons rouges), sauce tzatziki (concombre rapé, aneth, yaourt grec, menthe)



FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES DU SUD **14€** A G
Taleggio affiné, manchego AOP, gorgonzola, confiture de cerises noires



PÂTISSERIES MAISON Créations "été 2026"

LE CITRON **11€** A C G H
Crème montée au citron, cœur crèmeux Yuzu, sablé maison

LE FRAMBOISE MATCHA **11€** A E F G H
Ganache montée au chocolat matcha Valrhona, cœur compotée framboise, croustillant chocolat blanc framboise

LE COCO BEA (végan et sans gluten) **11€**
Crème végétale montée à la purée de coco, cœur ananas et menthe fraîche, coque chocolat noir , crumble au beurre de coco et farine de riz

LA CABOSSE CHOCOLAT VALRHONA* **11€** A C G H
Ganache montée au chocolat, croustillant feuillantine au praliné, insert crémeux au chocolat et fleur de sel
Chocolat Valrhona de Madagascar 80%

CAFÉ MIGNARDISES **11€** A C G H
Café ou thé accompagné de 3 mignardises: le mini-citron / le mini-chocolat / le mini-financier du moment

ASSIETTE DE MIGNARDISES (3 mignardises) **10€** A C G H
Le mini-citron / le mini-chocolat / le mini-financier du moment

Allèrgènes

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