



Marinara - 9,50 €

Sauce tomate, ail, origan

Margarita - 12 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic

Chèvre et Miel de Garrigue - 15 €

Sauce tomate, fromage de chèvre, miel de garrigue

Reine - 15 €

Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella fior di latte, basilic

Tielle - 16 €

Tourte garnie de poulpe émincé en sauce tomate épicée, cuisinée par Cianni Marcos



Planche Mixte

Charcuteries ibériques & fromages AOP de saison*

*la sélection peut varier selon les arrivages

23€

Pop-corn sucré/salé - 3,50 €
(80/60g)

Chips artisanales au sel de Camargue - 4,50 €

Croquetas au Fromage - 5,50 €
6 pièces

Hot Dog - 6,50 €

Saucisse (Francfort, volaille ou végétale) pain viennois, oignons frits

Patatas Bravas - 7 €

Pommes de terre grenaille frites et servies avec notre sauce Bravas

Nuggets de poulet (6 pièces) - 12,50 €
petits morceaux de poulet fermier panés et frits



Houmous

ou **Tapenade aux figues**
(100 > 115 g) - **6,50 €**

Tarama au corail d'oursin
(115 g) - **7,50 €**

Rillettes Pur Canard
au magret fumé (180 g) - **11,50 €**



Les Cannelés Camarguais de la pâtisserie Calamel à Aigues-Mortes (4 pièces) - **8 €**

Brownie chocolat et noisettes* - 5 €
de la boulangerie Arnaud Delmontel
**uniquement les week ends*



Jus frais
(40 cl)

Pressé minute
Pommes Golden bio,
Carottes bio
& Gingembre

le dimanche en journée

7€



Spritz
Gin Tonic
Cuba Libre

12 €

Mojito
Moscow Mule
Vodka Redbull

14 €

15 cl > 30 cl

Blanc

Chardonnay IGP OC BIO (18 cl) 6,50 € - (75 cl) 28 €
Cuvée la Terrienne Vignobles Jeanjean Vin Biologique 10°5 (75 cl) 25 €
Chablis AOP Domaine Laroche (18 cl) 9,50 € - (75 cl) 39 €

Rouge

Côte du Ventoux, Domaine Alain JAUME, AOP BIO
(75 cl) 25 €
Cuvée Sans Chichis IGP Pays d'Oc
(18 cl) 6 € - (75 cl) 25 €

Rosé

Le Pive Gris IGP BIO Sable de Camargue
(Canette 25 cl) - 6 € (75 cl) - 28 € (150 cl) - 55 €
Le Pive Rosé Pétillant BIO Sable de Camargue (75 cl) 39 €
Cuvée Pétale de Rose - Régine Sumeire AOP Provence (75 cl) 35 € - (150 cl) 69 €

Champagne

Hélène Beaugrand Brut Blanc de Blanc (Coupe 12 cl) 13 € - (75 cl) 67 €
Veuve Clicquot Brut (75 cl) 92 € - (150 cl) 187 €



St-Omer

Demi (25 cl) - 4,50 €
Pinte (50 cl) - 8,50 €
IPA Goudale
Demi (25 cl) - 5 €
Pinte (50 cl) - 9 €

1664 Blanche

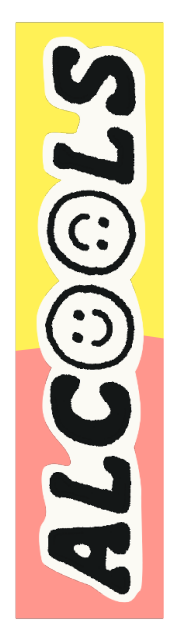
Demi (25 cl) - 5 €
Pinte (50 cl) - 9 €

Panaché

Demi (25 cl) - 4,50 €
Pinte (50 cl) - 8,50 €
Picon / Monaco / Tango
Demi (25 cl) - 4,50 €
Pinte (50 cl) - 9 €

Supp. Sirop - 50 cts

Carlsberg (33 cl) - 7 €
Bière Jade Bio sans Alcool (25 cl) - 7 €



Lillet Tonic Blanc (4 cl) - 7 €
Ricard (3 cl) - 4,80 €
Ricard Tomate, Mauresque ou Perroquet - 5 €
Blanc cassis, mûre, pêche (18 cl) - 6 €
Martini - Campari - Get 27 (4 cl) - 8 €

Rhum Havana Club 3 ans / Gin Gordon's
Vodka Absolut / Tequila Espolon
Johnie Walker Red Label (4 cl) - 12 €

Shooters (3 cl) - 5 €



Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,
ou Ice Tea (canette 33 cl) - 5 €
Limonade (pression 40 cl) - 4 €
Diabolo - 4,50 €
Red Bull (25 cl) - 7,50 €
Eau Neuve (50 cl) - 4,50 €
Ginger Beer UMA Bio (33 cl) - 6,50 €
Perrier (Canette 33 cl) - 4 €

Jus de fruits ALAIN MILLIAT (33 cl) - 7 €
Pomme - mangue - fraise - orange
Infusion bio ALAIN MILLIAT (25 cl) - 6 €
Citron - gingembre ou Framboise - menthe



Ristretto
& Espresso - 2,70 €
Noisette - 3 €
Double Espresso - 5 €
Thé DAMMANN - 4,80 €