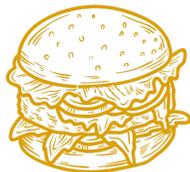




Menu

LE
B.

NOS FORMULES



SOLO / BURGER + COCKTAIL 35€

1 Burger Gourmet + 1 Cocktail Création



DUO / PLANCHE + BIERES 33€

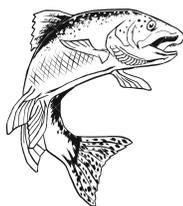
1 Grande Planche à partager + 2 pintes blonde ou ambrée (50cl)



DUO / PLANCHE + VIN 50€

1 Grande Planche à partager + 1 bouteille de vin*

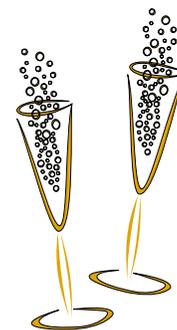
** Parmi les vins : Lou pitchoun (Rouge), Graves (Rouge)
Tradition (blanc) ou Les Frangins (Rosé)*



DUO / CHAMPAGNE + SAUMON 70€

2 Assiettes de la mer + 1 bouteille de champagne**

*** Champagne Jaques Poilevert Brut*





LA CARTE

NOS PLATS



BURGER GOURMET : LE COCHON - 24€

Effiloché de Porc* mariné cuisson de 6h, buns artisanal, coleslaw, comté, sauce maison

BURGER GOURMET : LE POULET - 24€



Effiloché de Poulet* rôti, buns artisanal, piperade revisitée, oignon rouge, sauce crème de chorizo maison, cheddar mûré

Les burgers sont servis avec Pomme de Terre grenailles et salade

GNOCCHIS MAISON - 21€



Gnocchis au beurre maison roulés à la main, jaune d'oeuf, Sauce Champêtre (Pleurottes, Champignons de Paris et Portebello, beurre persillé, échalotes et crème), Parmesan 24 mois d'affinage

LES AUTRES GOURMANDISES

LA PLANCHE DE LA MER - 21€

Poissons fumés de la maison Safa, Tartare d'algues, Tarama au corail d'oursin



LA BURRATA - 15€

Burrata artisanale de la Fattoria d'Ambruoso Francesco (125 gr), tomates cerises, huile d'olive et feuille de basilique

LE DUO DE SARDINES - 15€

Sardines millésimées, rillettes de sardines maison.

LES ESCARGOTS - 12€

6 Escargots de Bourgogne
(Maison de l'Escargot), Beurre Persillé

LA PETITE TARTIFLETTE - 14€

Pommes de Terre, Poitrine fumée, Reblochon, Salade

"Nos viandes sont toutes d'origine France, sélectionnées par la Maison Conquet à Laguiole et mijotées 5 à 6h pour développer toutes leurs saveurs et les rendre fondantes, puis effilochées avant d'intégrer nos Burgers Gourmets"



LA CARTE

À PARTAGER OU PAS!

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE - 15€ / 20€

Petite Grande

Parmi la sélection* suivante :

Longe de porc séché, Rillettes, Saucisse sèche,
Fricandeau, Jambon de Pays, Jambon Blanc

LA PLANCHE DE FROMAGE - 15€ / 20€

Petite Grande

Parmi la sélection* suivante :

St Nectaire, Tomme Caussenarde, Petit Ecir, Brie de
Meaux, Brillat Savarin, Reblochon, Comté

LA PLANCHE MIXTE - 15€ / 20€

Petite Grande

Parmi la sélection* suivante :

Longe de porc séché, Rillettes, Saucisse sèche, Fricandeau,
Jambon Sec, Jambon Blanc, St Nectaire, Tomme
Caussenarde, Comté, Petit Ecir, Brie de Meaux ou Reblochon

*En fonction des arrivages de la semaine
de la Maison conquêt et de nos fruitières partenaires

LA NOTE SUCRÉE

CRUMBLE AUX FRUITS / 12€

LE FONDANT AU CHOCOLAT / 12€

LA "TATIN SOUR" (COCKTAIL) / 12€

Liqueur de Whisky, Vodka, Cannelle,
Jus de Pomme, Citron vert

MENU ENFANT - 15€

Age limite : 12 ans

Lasagne de Boeuf
+ 1 BOISSON : SOFT AU CHOIX

LES COCKTAILS



LES CRÉATIONS

14€



BABYLON

Whisky, Chartreuse verte,
Liqueur de noisette,
Jus de citron vert

LA MEMOIRE DANS LA PEAU

Pisco el Gobernador, Jus de Litchi,
Purée de Yuzu, Liqueur Saint
Germain, Poivre vert, Elixir végétal



UN MOMENT D'ÉGAREMENT

Rhum Bayou Spiced, Crème de Yuzu,
Jus de Passion, Liqueur St Germain,
Chartreuse Verte, Jus de Citron vert

LA GLOIRE DE MON PERE

Gin, Basilique, Chartreuse verte,
Limencello, Jus de citron vert



NEW



BOHEMIAN RHAPSODY

Gin, Extrait de Vanille, Liqueur
Passion, Gingembre, Ananas,
Jus de citron vert

NOS JOURS HEUREUX

Rhum Bayou Spiced, Liqueur St
Germain, Jus de mandarine, Sirop
d'orgeat et Jus de citron vert



THE GRAND BUDAPEST HOTEL

Vodka, Concombre,
Menthe, Citron vert

AMERICAN PSYCHO

Tequila, Liqueur St Germain,
Purée de framboise, Jus de
pomme, Jus de Citron Vert



NEW



THE SHINING

Gin, Crème de mûre,
Luxardo Bitter, Ramazzotti
rosato, Vin rouge

LE SALAIRE DE LA PEUR

Mezcal, Jus de citron vert, Feuille
de menthe fraîche, concentré de
gingembre, curcuma, hot sauce
Foudre (g/12), Piment rouge



NEW



MASTER AND COMMANDER

Rhum Bayou Spiced, Liqueur
Passion, Citron vert, Ginger beer

UPSIDE DOWN

Pisco el Gobernador, Liqueur de
Noisette, Purée de pêche, Thé noir,
Ramazzotti Rozato, Jus de Citron Vert



LES COCKTAILS



LES CLASSIQUES - 13€

O
L
D
S
C
H
O
O
L

OLD FASHION

Whisky écossais, Sucre de canne,
Angostura Bitter

NEGRONI

Gin, Vermouth rouge, Luxardo Bitter

LAST WORLD

Gin, Chartreuse Verte, Liqueur de
Marasquin, Jus de citron vert

LE BIJOU

Gin, Chartreuse verte, Vermouth
rouge, Gin Orange Bitter

WHITE LADY

Gin Whitley Neill, Triple sec, Jus de
citron jaune, Sirop de sucre, Blanc d'oeuf

LONG ISLAND ICED TEA

Gin, Rhum blanc, Tequila, Vodka,
Triple sec, Jus de citron, Cola

MANHATTAN

Bourbon, Vermouth rouge,
Bitter Angostura

PINACOLADA TWIST

Rhum Don Q, Jus d'ananas, Lait de Coco,
Sucre de Canne, Trait de citron vert

SAX ON THE BEACH

Vodka, Liqueur de pêche, Jus de
Cranberry, Jus d'ananas

EXPRESSO MARTINI

Vodka, Espresso, Liqueur de café,
Cordial

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, Jus de Cranberry,
Jus de citron, Zeste d'orange

ROCK STAR MARTINI (+5€)

Vodka, Liqueur de Passion, Sirop de Vanille,
Nectar Passion, Jus de citron vert, Champagne

LES AUTRES CLASSIQUES / 12€

*Disponibles sur demande

LES SANS ALCOOL - 10€

LE CHÂTEAU DANS LE CIEL

Gimber, Jus de citron, Menthe,
Cordial de Sureau, Limonade

AZUR ET ASMAR

Grenade, Jus d'Ananas, Jus de Passion,
Limonade

PORCO ROSSO

Jus de Framboise, Jus de Pomme, Menthe,
Jus de Citron, Ginger beer

LES AFTER DINNER - 15€

ALASKA

Gin Bartolomeo, Chartreuse Jaune & Glace

GODFATHER

Whisky Écossais (Bunnahabhain),
Amaretto & Glace



LA CAVE

VINS ROUGES

Verre Bouteille

CÔTES DU RHÔNE

12cl 75 cl

DOMAINE DES GRAVENNES



LOU PITCHOUN - 2022

Fruité (cerises, framboises) légèrement épicé, tanins fins et souples

- **Recommandation** : Planches de charcuterie / fromage

8€ 35€



TERRE D'HISTOIRE - 2021

Fruits rouges cuits, garrigues, épices. Joli rondeur, tanins fins et soyeux

- **Recommandation** : Burgers, Charcuterie

40€

DOMAINE RASPAIL

LIGNE ROUGE (100% SYRAH) - 2020

Arômes intenses de cassis et épices douces, bouche gourmande.

- **Recommandation** : Burgers

40€

CAHORS

DOMAINE DES ROQUES DE CANA

LE 1305 - 2019

Arômes de cassis et mûres, souple et gourmand avec des tanins enrobés.

- **Recommandation** : Burgers

8€ 35€

LE VIN DES NOCES - 2017

Puissant et souple avec des arômes de fruits des bois et d'épices

- **Recommandation** : Burgers, Fromages

40€

SANGUIS CHRISTI - 2017

Équilibré, gras et long, il débouche sur une finale aux notes de réglisse

- **Recommandation** : Burgers, Fromages

52€

ALSACE

DOMAINE JOSEPH SCHARSCH

LES PETITS GRAINS - PINOT NOIR - 2022

Les arômes de fruits rouge s'associent à la vanille, au grillé et à une petite note boisée. Tanins fins.

- **Recommandation** : Burgers, Fromages

8€ 35€





LA CAVE

VINS ROUGES

Verre 12cl Bouteille 75 cl

BOURGOGNE

DOMAINE SAINTE MADELEINE

LE CLOS ROUGE - 2022

Arômes de fruits rouges, souple avec une bonne longueur en bouche, aux tanins légers.

- **Recommandation** : Burger Boeuf, Charcuterie

50€

BORDEAUX

DOMAINE MOZE BERTHON

MONTAGNE SAINT-EMILION - CHATEAU ROCHER GARDAT- 2020

Parfums discrets de cuir et de fruits mûrs. Bonne structure avec de la fraîcheur.

- **Recommandation** : Burgers

9€

38€

POMEROL - CHATEAU GOUPRIE - 2020

Cassis et mûres sucrées. Bouche ronde, puissante et onctueuse.

- **Recommandation** : Burgers

60€

SAINT-EMILION VIEUX CHANTECAILLE - 2019

Fruits rouges (cerises, framboises). Charnue et tendre. Tanins à grains fins.

- **Recommandation** : Burgers

45€

DOMAINE LE CLOS DES PINS

GRAVES - 2022

Souple, onctueux. Arôme de fruits noirs. Belle fraîcheur.

- **Recommandation** : Burgers, charcuterie et fromages

8€

35€

DOMAINE LA FLEUR DES PINS

GRAVES - 2020

Notes souples de fruits noirs et un boisé bien intégré

- **Recommandation** : Burger Boeuf, charcuterie et fromages

38€



LA CAVE

VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
CÔTES DU RHÔNE	12cl	75 cl
DOMAINE DES GRAVENNES		
 TRADITION - 2022 Sec et ample, fleurs blanches, poire, belle fraîcheur • Recommandation : Apéritif, fromages, assiette de la mer	8€	35€
 AGAPÉ (Viognier) - 2022 Viognier, fleurs blanches, pêche, noisette • Recommandation : Fromages, fondant au chocolat		40€
DOMAINE RASPAIL		
 LIGNE BLANCHE (Chardonnay) - 2022 Notes briochées, arômes de fruits blancs, miel et vanille. Bouche ample, finale fraîche avec un bel équilibre. • Recommandation : Fromages, planche de la mer	8€	35€
LA LOIRE		
 DOMAINE LAPORTE		
SANCERRE - 2021 D'une belle fraîcheur, la minéralité du silex ressort avec un léger fumé • Recommandation : Assiette de la mer		45€
 POUILLY - FUMÉ - 2021 Notes de vanille accompagnées d'une pointe minérale. Son bouquet de fleurs d'acacia et d'aubépine est caractéristique. • Recommandation : Assiette de la mer, Burger Cochon		50€
BOURGOGNE		
 DOMAINE SAINTE MADELEINE		
VEZELAY (Chardonnay) - 2021 Nez de fleurs blanches et d'agrumes. Beaucoup de fraîcheur. • Recommandation : Assiette de la mer	9€	40€
 VÉZELAY LES SAULNIERS - 2021 Nez mûr aux notes de fruits jaunes. Amplitude et rondeur en bouche. • Recommandation : Assiette de la mer, fromages		45€
ALSACE		
DOMAINE JOSEPH SCHARSCH		
 ALTENBERG DE WOLXHEIM - RIESLING - 2021 Arômes d'agrumes associés à des notes minérales. Bouche ample avec une acidité bien présente. • Recommandation : Apéritif, Burger Cochon, fromages		40€
 PINOT BLANC - 2022 Minéral, fin et fruité : présente un caractère souple et agréable • Recommandation : Assiette de la mer, fromages	8€	35€

LA CAVE

VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
BORDEAUX	12cl	75 cl
DOMAINE CLOS DES PINS		
GRAVES - 2022	8€	35€
Structure charnue et souple, belle minéralité avec des notes d'écorces de citron et de pamplemousse. Finale fraîche et saline.		
• Recommandation : Assiette de la mer, fromages		
DOMAINE LA FLEUR DES PINS		
GRAVES - 2019		38€
Souple, onctueux, porté par une belle tension acide avec des notes d'agrumes, de pêche de vigne et de fleurs blanches.		
• Recommandation : Planches de charcuterie / fromage		
GRAVES LIQUOREUX - 2019	10€	45€
Notes de fruits exotiques, de fleurs blanches, sensation vive et fraîche.		
• Recommandation : idéal pour l'apéritif ou en dessert		

VINS ROSÉS

	Verre	Bouteille
CÔTES DU RHÔNE	12cl	75 cl
DOMAINE DES GRAVENNES		
LES FRANGINS - 2022	8€	35€
Notes de fruits rouges (fraises, framboises), grande fraîcheur		
• Recommandation : Apéritif, Burger, gnocchis		

CRÉMANTS

	Verre	Bouteille
DOMAINE RASPAIL	12cl	75 cl
CRÉMANT DE DIE BRUT - CUVÉE FLAVIEN	8€	35€
Notes d'épices et de fruits confits avec une bouche équilibrée et fine		
• Recommandation : Apéritif avec ou sans crème de cassis		
CLAIRETTE DE DIE GRANDE TRADITION	9€	40€
Crémant sucré, nez intensément muscat, avec des notes de rose et de litchi. La bouche est pleine avec une belle longueur en bouche		
• Recommandation : Desserts		





ÉCOSSE

BUNNAHABHAIN - 12 YO • Caramel de noix, fruits secs - 46,5%	11 €
CAOL ILA - 12 YO • Iodé, tourbé, amande - 43%	14,50 €
LAGAVULIN - 8 YO • Poivre, zeste d'agrumes, délicat fumé puissant - 48%	16,50 €
PORT CHARLOTTE - 10 YO • Tourbé, chêne, noix de coco, vanille, miel de citron - 50%	16,50 €
DALWHINNIE 15 YO • Miel, boisé, légèrement fumé, citronnelle, anis - 43%	13,50 €
COMPASS BOX ARTIST BLEND • Vanille, baies rouges, chêne - 43%	11 €
FOR PEAT'S SAKE • Tourbé, vanille, caramel, agrumes, pancetta fumée - 40%	10 €
CRABBIE 12 YO • Fumé, agrume, thé vert - 43%	14 €
TOMINTOUL 12 YO, SHERRY CASK • Soyeux, raisins secs, fruits confits, noix, miel - 40%	18 €
TOMINTOUL 16 YO • Noisettes maltées, épicé, boisé - 40%	20,50 €
TOMINTOUL CIGAR MALT, F-SHERRY CASK • Fruits secs, noix, épices - 43%	26 €
TOMINTOUL 21 YO • Miel, fruits mûrs, vanille, caramel - 40%	49 €
MACALLAN 12 YO, F-SHERRY OAK • Bois épicé, fruits secs, cerises - 40%	28 €

IRLANDE

REDBREAST 12 YO • Cassis, fruits confits, poire, praline - 40%	13,50 €
--	---------

FRANCE

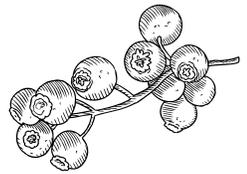
SEQUOIA • Fleurs séchées, poires, coings miel, touche salée - 43%	12 €
SEQUOIA TOURBE • Fumé, minéral, épicé, fleurs séchées - 43%	13 €
SEQUOIA 1023 • Floral, puissant, subtil, fleurs d'acacia, poivre gris, piment doux - 44%	15 €
EDDU • Amande, noix, cannelle, curry, vanille, blé noir - 43%	15 €

JAPON

TENJAKU • Rond, moelleux, légèrement épicé - 40%	10 €
SADACHI • Bois de santal, noix de coco - 43%	13 €

ETATS-UNIS

SONOMA CALIFORNIA RYE • Seigle, griottes, sirop d'érable - 46,5%	14 €
BUFFALO TRACE • Sucre roux, épices, anis, pommes et boisé - 40%	10 €
WILD TURKEY BOURBON • Vanille, caramel, boisé - 40,5%	10 €
WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED • Doux et boisé - 43,2%	14,50 €



GIN

HAYMAN'S OLD TOM GIN

12 €

- Notes de coriandre, d'écorces de citron et d'Archangélique

HAYMAN'S SLOE GIN

12 €

- Liqueur de gin aux notes de genévrier et de prunes

CITADELLE RESERVE

13 €

- Notes de coriandre, d'écorces de citron et d'Archangélique

BOLS 1820 ORIGINAL

10 €

- Celui qui se rapproche le plus de la recette original : céréales croustillantes, pointes fraîches de gingembre et de réglisse

BOLS 21ST CENTURY

10 €

- Notes subtiles de malt et florales avec une finition soyeuse

AHOI

12 €

- Floral et épicé : baies de genièvre, d'hibiscus et de pin, essence de piment d'Espelette

BARTOLOMEO

11 €

- Finement poivrée, trame d'agrumes fraîche, rond et soyeux

COPPERHEAD ORIGINAL

18 €

- Un des meilleurs London Dry dans sa conception !

COPPERHEAD GIBSON EDITION

20 €

- Complexe avec des touches de poivre, d'acacia, de laurier, de piments jamaïcains, de fenouil et d'aneth.

COPPERHEAD BLACK BATCH

20 €

- Surprenant : l'Original enrichi d'une infusion au thé noir de Ceylan et de baie de Sureau

VODKA

TIGRE BLANC

11 €

- Vodka Premium : arômes d'agrumes et des notes printanières

TEQUILA / MEZCAL

TEQUILA BUTTERFLY CANNON CRISTALINO SILVER

13 €

- Arômes d'agave rôtie, de chêne et de vanille

TEQUILA BUTTERFLY CANNON BLUE

13 €

- Notes de pastèque, de melon d'eau et de banane, tout en laissant l'agave percer dans la longueur.

TEQUILA CENOTE ANEJO

16 €

- Notes boisées et fumées, saveurs gourmandes de vanille, d'épices, de chocolat

MEZCAL SE BUSCA JOVEN

15 €

- Parfums d'agave rôtie avec des traces subtiles d'acacia. Les arômes gourmands de noix sont soulignés de notes fruitées et végétales pour une finale moelleuse et épicée

MEZCAL SE BUSCA ANEJO

17 €

- Mezcal vieilli 2 ans en fûts de chêne français aux parfums parfaitement équilibrés d'agave et d'acacia. Notes boisées raffinées soulignées de saveurs fruitées de datte et de raisin.



RHUM

- MERSER & CO. DOUBLE BARREL 14 €
- Vanille, fruits tropicaux et chêne brûlé, soulignant quelques précieuses notes de vin, sur fond boisé. Vieilli en fût de Bourbon, puis en fût de Whisky écossais à Londres.
- BAYOU XO MARDI GRAS 15 €
- Rhum de mélasse aux notes boisées associées à des arômes de fruits secs, de tabac et d'une délicate pointe de miel. Soupçon de poivre noir et de sherry en fin de bouche.
- MEZAN XO 13 €
- Rhum jamaïcain révélant des arômes délicats de bananes fraîches et d'épices douces dévoilant de fines touches de tabac.
- PLANTATION XO 15 €
- Assemblage inspiré de crus originaires de la Barbade, vieux de 12 à 20 ans. Avec une ultime maturation en fût de Cognac, il offre d'incroyables arômes florales, fruitées et boisée.
- 1731 FINE & RARE PANAMA 8 YEARS OLD 13 €
- Rhum de mélasse vieilli en fût de Bourbon, il offre au nez des arômes de noix de coco, de vanille et de fruits tropicaux prédominés en bouche par des touches de caramel et d'épices.

COGNAC

MAISON BACHE-GABRIELSEN

- COGNAC - VS TRE KORS 10 €
- Arômes de vanille du chêne du Limousin, notes d'agrumes et d'épices, subtilement fruité. La finale est longue et fraîche. (Médaille d'Argent – San Francisco World Spirits Competition)
- COGNAC - AMERICAN OAK 12 €
- Des arômes délicats de fruits exotiques tels que la noix de coco et l'ananas s'allient subtilement à des notes de vanille et de cacao. Mariage réussi de la puissance aromatique du chêne américain à la finesse du chêne du Limousin. Finale caractéristique d'un cognac fruité et très gourmand. (Médaille d'Or – Bartender Spirit Awards)
- COGNAC - XO 22 €
- Notes légèrement poivrées, de fruits secs et de chocolat. La longueur en bouche persistante mettant en valeur les saveurs de cannelle et d'épices douces. (Médaille de Bronze – International Wine & Spirit Competition)

ARMAGNAC

DOMAINE DE LA HAILLE

- GASCON ARTISAN 1982 20 €
- Très élégant, puissant aux notes subtiles et toutes en finesse de bois, d'épices toasts et caramélisé... Très ample et d'une grande longueur en bouche.

CHARTREUSE ET LES AUTRES SPIRITUEUX

Notre Sélection

4 Cl



CHARTREUSE

CHARTREUSE VERTE CLASSIQUE	10 €
<ul style="list-style-type: none">Un nez puissant herbacé, poivré. Une bouche fraîche sur des notes mentholées, sève de pin et agrumes. Des amers de thé en fin de bouche prolongent la dégustation.	
CHARTREUSE JAUNE CLASSIQUE	10 €
<ul style="list-style-type: none">Une robe jaune intense, un nez frais et épicé, une structure moelleuse, des parfums de curcuma, agrumes et anis, des notes florales viennent prolonger la dégustation.	
CHARTREUSE JAUNE MOF	12 €
<ul style="list-style-type: none">Cuvée spéciale de Chartreuse Jaune créée par les Pères Chartreux en étroite collaboration avec les Meilleurs Ouvriers de France-Sommeliers (M.O.F.)	
CHARTREUSE DU 9È CENTENAIRE	15 €
<ul style="list-style-type: none">Cuvée spéciale créée en 1984 par les Pères Chartreux pour commémorer le 900ème anniversaire de la fondation de l'Ordre des chartreux en 1084 par Saint Bruno.	
LIQUEUR D'ELIXIR 1605	12 €
<ul style="list-style-type: none">Créer pour commémorer les 400 ans de la remise du manuscrit de l'Élixir de Longue Vie, par le Duc d'Estrées, aux chartreux de Vauvert à Paris, cette liqueur s'inspire de la "Liqueur de Santé" développée au début du 19e siècle, devenue en 1840 la Chartreuse Verte.	

LES AUTRES SPIRITUEUX

LIQUEUR DE GENEPI : L'ANCIENNE - <i>Distillerie des Alpes</i>	10 €
LAMBIG : EAU DE VIE DE CIDRE - <i>Maison Séhédic</i>	10 €
<ul style="list-style-type: none">Eau de vie de cidre bio, vieilli en fut de bois pendant une durée de 2 à 4 ans	
FINE DE BRETAGNE - <i>Maison Séhédic</i>	12 €
<ul style="list-style-type: none">Eau de vie de cidre bio, vieilli en fut de bois pendant une durée de 5 ans minimum	
LUXARDO EXPRESSO	7 €
<ul style="list-style-type: none">Liqueur de café	
ERNEST	7 €
<ul style="list-style-type: none">Liqueur de menthe (encore mieux que le Get27)	
LIMONCELLO ARTISANALE DE MENTON	7 €
<ul style="list-style-type: none">Magnifique liqueur de citron artisanale avec les citronniers de Menton	
SHANKY'S WHIP	7 €
<ul style="list-style-type: none">Liqueur de whisky d'Irlande (saveur caramélisée)	
VERMOUTH ROUGE	7 €
<ul style="list-style-type: none">Mieux que le Martini Rouge	
VERMOUTH BLANC	7 €
<ul style="list-style-type: none">Mieux que le Martini Blanc	
HENRI BARDOUIN (2CL)	5 €
<ul style="list-style-type: none">Liqueur d'anis	

LES BULLES

BIÈRES



PRESSION (ARTISANALE)
LA BRASSERIE FONDAMENTALE

SESSION PALE ALE (BLONDE)

INDIAN PALE ALE (IPA)

BLANCHE

Verre
25cl

Verre
50cl

5€

9€

5€

9€

5€

9€



CIDRES



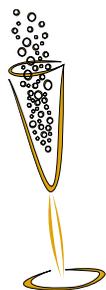
CIDRE FRANCHIC DOUX - 33CL

7 €

CIDRE FRANCHIC BRUT - 33CL

7 €

CHAMPAGNE



POILEVERT - JACQUES - BRUT

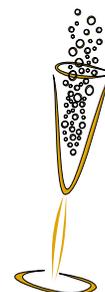
POILEVERT - JACQUES - ROSÉ

Verre Bouteille
12cl 75 cl

15 €

50 €

55 €



CAFETERIE ET SOFT

SOFT

6 €

JUS DE FRUIT ARTISANAL PATRICK FONT (25CL)

FRAMBOISE	PASSION BIO	TOMATE
LITCHI BIO	MANDARINE	ORANGE
ABRICOT	POIRE	FRAISE



SODA ARTISANAL (33CL)

CITRON GINGEMBRE	ORANGE	POMME
THÉ VERT GINGEMBRE	GROSEILLE	RHUBARBE
COLA ARTISANALE	LIMONADE	GINGER BEER (25CL)

EAUX

	50cL	1L
CELTIC BLEUE (PLATE)	5€	7€
CELTIC ROUGE (GAZEUSE)	5€	7€

CAFÉS / THÉS / INFUSIONS

CAFÉ KAFFA ROASTERY

3ème Torréfacteur de France

EXPRESSO	3€
DOUBLE EXPRESSO	5€

THÉ - XANH THÉ

Médaillé au concours international des thés du monde

WHITE MONKEY (BLANC),
GREEN SNAKE (VERT),
BLUE MOON (BLEU),
DARK DRAGON (NOIR),
GOLDEN TIGER (PU'ERH)

8€

INFUSIONS

8€

Infusions des pères chartreux

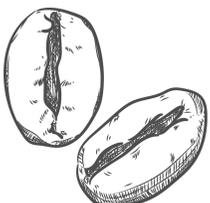
SPACIEMENT (RESPIRATOIRE)
MENTHE POIVRÉE, MARJOLAINE, FENOUIL, PIN SYLVESTRE, POMME SAUVAGE, SAUGE, THYM

RÉFÉCTOIRE (DIGESTIVE)

VERVEINE, FENOUIL, MENTHE POIVRÉE, CAMOMILLE MATRICIAIRE, POMME SAUVAGE, MARJOLAINE, SAULE

OEUVRES COMMUNES (RÉPARATRICE)

SUREAU, CASSIS, ACHILLÉE MILLEFEUILLE, RONCE, FRÊNE, LAVANDE, SOUCI





Suivez toute notre actualité sur www.lebarbizon.com



Wifi : BarbizonWifi
Pwd : @leBarbizon