

LES VINS, au verre

VIN ROUGE, St Joseph, Domaine Les Cabols, AOC, 12,5 cl	6,00 €
VIN BLANC, Marsanne, Les Jamelles, IGP, 12,5 cl	5,00 €
VIN ROSÉ, Cinsault, Baie du soleil, Pays d'Oc, 12,5 cl	5,00 €

LES VINS, à la bouteille

ROUGE - Vacqueyras, Domaine de Soleiade, AOP, 75 cl	30,50 €
ROUGE - Saint-Joseph, Domaine Les Cabols, AOC, 75 cl	35,00 €
ROUGE - Crozes Hermitage, Domaine des Allobroges, AOC, 75 cl	35,50 €
BLANC - Viognier, Le Petit Mazet, IGP, 75 cl	19,00 €
BLANC - JOY, Côte de Gascogne, VDP, 75 cl	19,50 €
BLANC - Marsanne, Les Jamelles, VDP, 75 cl	19,50 €
BLANC - St Péray, Cuvée Tradition, domaine Lemincier, AOP, 75 cl	29,50 €
ROSÉ - Cinsault, Baie du soleil, Pays d'Oc, IGP, 75 cl	18,50 €
ROSÉ - M de Minuty, 75 cl	29,00 €
CHAMPAGNE Paul Romain, 75 cl	46,00 €

LES DIGESTIFS

Chartreuse verte, 2 cl / 4 cl	4,00 € / 8,00 €
Chartreuse jaune, 2 cl / 4 cl	4,00 € / 8,00 €
Chartreuse 9 ^{ème} centenaire, 2 cl / 4 cl	4,00 € / 8,00 €
Rhum bumbu, 2 cl / 4 cl	4,00 € / 8,00 €
Rhum Don papa 7 ans Baroko, 2 cl / 4 cl	4,00 € / 8,00 €
Genepi l'Ancienne, 2 cl / 4 cl	4,00 € / 8,00 €
Genepi Tetras, 2 cl / 4 cl	4,00 € / 8,00 €
Cognac Gautier, 2 cl / 4 cl	3,00 € / 6,00 €
Verveine verte, 2 cl / 4 cl	4,00 € / 8,00 €
GET 27 - 2 cl / 4 cl	2,50 € / 5,00 €
GET 31 - 2 cl / 4 cl	2,50 € / 5,00 €
Menthe pastille, 2 cl / 4 cl	2,50 € / 5,00 €
Eau de vie de poire william, 2 cl / 4 cl	3,00 € / 6,00 €
Eau de vie framboise, 2 cl / 4 cl	3,00 € / 6,00 €
Armaniac VSOP, 2 cl / 4 cl	3,50 € / 6,00 €
Bailey's, 2 cl / 4 cl	2,50 € / 5,00 €



La Carte des Boissons

LES BIERES PRESSION / BOUTEILLES

PELFORTH Blonde Pression galop / demi / pinte	1,50 € / 3,00 € / 6,00 €
BLANCHE Affligem Pression galop / demi / pinte	2.20 € / 4.50 € / 8,00 €
LAGUNISTAS IPA Pression, galop / demi / pinte	2.20 € / 4.50 € / 8,00 €
PICON Bière, galop / demi / pinte	2,00 € / 4,00 € / 8,00 €
MONACO / PANACHÉ, demi	3,00 €
DESPERADOS bouteille 33 cl	4.50 €
Brasserie La Markus Bière Triple, 9°, 33 cl	5,00 €
Brasserie La Markus Bière Ambrée, 5,8°, 33 cl	5,00 €
Brasserie Pleine Lune Aubeloun Bière IPA, 6°, 33 cl	5,00 €
Brasserie Pleine Lune Lunik Bière Ambrée, 5°, 33 cl	5,00 €

LES BIERES SANS ALCOOL

Bière Blonde, sans alcool, 1664, 25 cl	3.50 €
Bière Blanche, sans alcool, 1664, 25 cl	3.50 €
Bière sans alcool DESPERADOS VIRGIN, 33 cl	4.50 €

LES BOISSONS FRAICHES

Vittel, 50 cl	3,00 €
Vittel, 100 cl	4,50 €
Eau gazeuse d'Ardèche, Reine des Basaltes, 100 cl	4,50 €
Eau gazeuse, le petit verre, 12.5 cl	1,50 €
Eau gazeuse, le grand verre, 25 cl	2,50 €
Sirop, le petit verre, 12.5 cl	1,50 €
Sirop, le grand verre, 25 cl	2,50 €
Diabolo, 25 cl <i>ananas, anis, cassis, caramel, cerise, châtaigne, citron, fraise, framboise, grenadine, kiwi, menthe, mûre, orgeat, pêche, pomme, violette</i>	2,50 €
Nectar ou jus de fruits (selon les fruits), PAGO, 20 cl <i>abricot, ACE, ananas, fraise, orange, pêche, tomate</i>	3,30 €
Perrier, 33 cl	3,30 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Lipton Ice Tea, 33 cl	3,30 €
Orangina, Schweppes tonic, Schweppes tonic agrumes, 25 cl	3,30 €
Red Bull, canette, 25 cl	3,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Ristretto	1,50 €
Double expresso	3,00 €
Café allongé	1,50 €
Décaféiné	1,50 €
Café au lait	2,50 €
Chocolat chaud	3,00 €
Thé ou infusion au choix	3,00 €
Cappuccino / Café viennois	3,50 €

LES APERITIFS

KIR, 12.5 cl	3,00 €
Cassis, châtaigne, mûre, pêche	
MARTINI ROUGE, 2 cl / 4 cl	1.50 € / 3,00 €
MARTINI BIANCO 2 cl / 4 cl	1.50 € / 3,00 €
SUZE 2 cl / 4 cl	1.50 € / 3,00 €
PORTO Rouge 2 cl / 4 cl	1.50 € / 3,00 €
*Whisky Clan Campbell 1 cl / 2 cl	1.50 € / 3,00 €
*Whisky Ballantines 1 cl / 2 cl	1.50 € / 3,00 €
*Whisky Cardhu 2 cl / 4 cl	3.50 € / 7,00 €
*Whisky Jack Daniels 2 cl / 4 cl	3.50 € / 7,00 €
*Rhum Captain Morgan 1 cl / 2 cl	1.50 € / 3,00 €
*Rhum Havana 1 cl / 2 cl	1.50 € / 3,00 €
** Jägermeister 1 cl / 2 cl	3,00 € / 6,00 €
*Vodka Absolut 1 cl / 2 cl	1.50 € / 3,00 €
*Gin beefeater 1 cl / 2 cl	1.50 € / 3,00 €
Pastis 51 - 1 cl / 2 cl	1.50 € / 3,00 €
Ricard 1 cl / 2 cl	1.50 € / 3,00 €

* servi avec Schweppes, Coca, jus d'orange ou limonade. Peut être servi avec Red Bull, + 0.50 €

** servi avec du Coca ou du Red Bull

LES COCKTAILS

SUZE TONIC <i>Suze, Schweppes Tonic, quartier de citron vert</i>	8,00 €
MOJITO <i>Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sirop de canne, eau gazeuse</i>	8,00 €
SPRITZ <i>Prosecco, amer italien, eau gazeuse, rondelle d'orange</i>	8,00 €



Les planches
et accompagnement(s)

LES PLANCHES

La planche charcutière saucisson, jambon cru, terrine, caillette	8,00 € la petite	19,00 € la grande
La planche fromagère tomme de chèvre, fourme d'ambert (bleu), Comté, St Marcellin, confit d'oignons et de raisin, noix de Grenoble AOP	8,00 € la petite	19,00 € la grande
La planche crudité carotte, concombre, radis, tomate cerise, kiri thon ou houmous	8,00 € la petite	19,00 € la grande

Toutes nos planches sont accompagnées de pain.

Liste des allergènes disponible dans l'établissement

LES VINS, au verre

VIN ROUGE, St Joseph, Domaine Les Cabols, AOC, 12,5 cl	6,00 €
VIN BLANC, Marsanne, Les Jamelles, IGP, 12,5 cl	5,00 €
VIN ROSÉ, Cinsault, Baie du soleil, Pays d'Oc, IGP, 12,5 cl	5,00 €

LES VINS, à la bouteille

ROUGE - Vacqueyras, Domaine de Soleïade, AOP, 75 cl	30,50 €
ROUGE - Saint-Joseph, Domaine Les Cabols, AOC, 75 cl	35,00 €
ROUGE - Crozes Hermitage, Domaine des Allobroges, AOC, 75 cl	35,50 €
BLANC - Viognier, Le Petit Mazet, IGP, 75 cl	19,00 €
BLANC - JOY, Côte de Gascogne, VDP, 75 cl	19,50 €
BLANC - Marsanne, Les Jamelles, VDP, 75 cl	19,50 €
BLANC - St Péray, Cuvée Tradition, domaine Lemincier, AOP, 75 cl	29,50 €
ROSÉ - Cinsault, Baie du soleil, Pays d'Oc, IGP, 75 cl	18,50 €
ROSÉ - M de Minuty, 75 cl	29,00 €
CHAMPAGNE Paul Romain, 75 cl	46,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Etablissement titulaire d'une licence de débit de boissons à consommer sur place ou à emporter.

Coin Goûter

Crêpe 4,00 €

Gaufre 4,00 €

Au choix : Sucre, Confiture de Fraise, Confiture d'Abricot, Nutella®



**Parfums de la gamme :

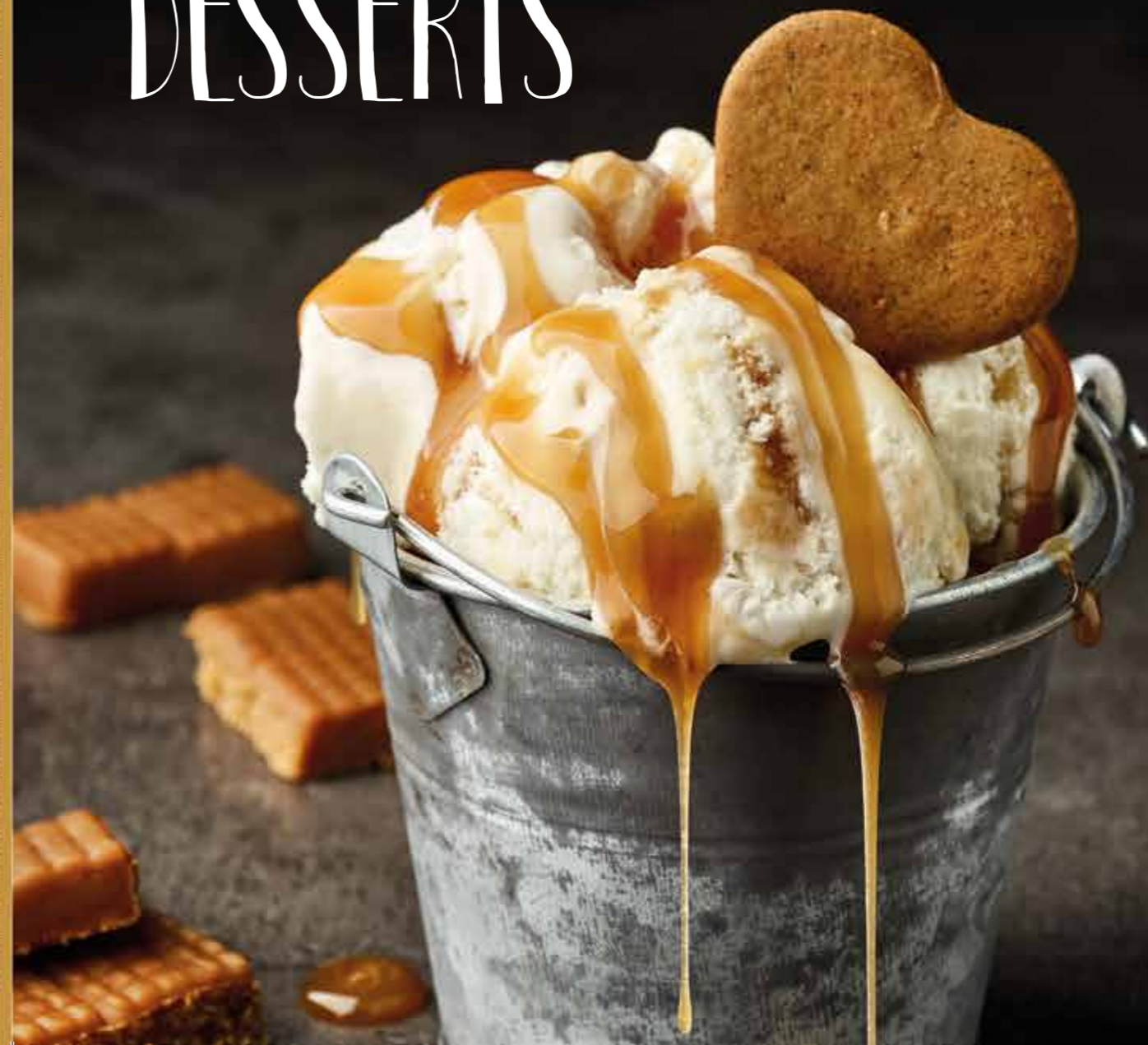


Votre établissement a choisi la qualité La Laitière® professionnel.

Des crèmes glacées et des sorbets, sans arôme ni colorant artificiel, fabriqués en Bretagne avec du lait français.

2025-EM020389

CARTE DES DESSERTS



Nos Coupes Glacées 8,50 €

Liégeois

Chocolat et ses morceaux,
Vanille intense de Madagascar,
sauce dessert chocolat
et copeaux de chocolat noir

Bounty

Chocolat et ses morceaux,
Noix de coco,
sauce dessert chocolat
et copeaux de chocolat noir

Dame Blanche

Vanille intense de Madagascar,
sauce dessert chocolat
et crème sucrée

Velours Framboise

Noix de coco,
Douceur de framboise

Douceur d'Agrume

Pêche,
Nougat,
copeaux de chocolat noir

Coupe des Îles

Fruit de la passion,
Mangue exotique,
Citron fondant,
spéculoos concassé
et coulis de mangue



Photos non contractuelles

Composez Votre Coupe



2,50 €



4,50 €



6,50 €

Supplément coulis ou chantilly : 1,00 €

Supplément spéculoos concassés, copeaux de chocolat

LES CRÈMES GLACÉES



Vanille intense
de Madagascar



Café pur Arabica



Caramel
beurre salé



Stracciatella



Nougat



Pistache
et ses morceaux



Noix de coco



Rhum*
raisins macérés



Génépi des Pères
Chartreux**



Chartreuse des
Pères Chartreux**

LES SORBETS



Cassis intense



Douceur
de framboise



Citron fondant



Fraise intense



Pêche

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.