

vingt heures vin

À BOIRE
(sans alcool)

JUS ET NECTARS DE FRUITS ALAIN MILLAT

pomme «cox orange»	5€
poire d'été	6€
peche de vigne	6€
mangue	6,5€
fruits de la passion	7€
abricots	6,5€
framboise	6,5€
tomate	5,5€
tomate jaune	6,5€
raisin blanc	5,6€
mandarine	6,5€

EAUX MINÉRALES HILDON

plate	75cl	5,7€
gazeuse	75cl	5,7€

BOISSONS CHAUDES

expresso ou déca	2,2€
thé	4€

vingt heures vin

À MANGER

LES PLANCHES

petite charcuterie petite fromage	11,50€
grande charcuterie grande fromage	15€
petite mixte	15€
grande mixte	21€
petite charcuterie «de luxe» 100% iberico	17€
pot de rillettes confites artisanales 150g	9,5€

→ nos charcuteries sont aussi disponibles à la coupe à emporter !

ENTREES

la salade et ses légumes marinés	7,5€
oeuf cocotte foie gras	7,5€
oeuf cocotte coppa	7,5€
assiette de foie gras maison poché aux 4 épices	12,5€
pan con tomate	7,5€

LES SALADES DU GANG DES TRACTIONS-AVANT

JO ATTIA

bresaola, tomates séchées et cerise, coeur d'artichaut, poivrons, levure de bière, comté vieille réserve, toasts de foie gras

17€

PIERRE LOUTREL

jambon serrano 16 mois, tome de brebis corse, tomates séchées, noix, levure de bière,

16€

EMILE BUISSON (végétarienne)

poivrons, coeur d'artichaut, tomates séchées et cerise, graines de courge

15€

RENÉ LA CANNE (végétarienne)

roquette, pomme fruit, chavignol toasté, noix, tomates séchées et cerise, levure de bière

16€

vingt heures vin

À MANGER

(suite)

PLATS

DOCTOR VINCE BURGER

18€

Buns (de chez Gontran Cherrier), mayonnaise au cumin, Salade, oignons, tomates cerise, viande hachée de salers ou limousin ou charolais (selon arrivage) Comté vieille réserve. Servi avec salade et pommes de terre ratte sautées.

En option lonzu corse ou Lomo embuchado

(+0,8€)

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL,

pomme de terre rustique et salade

17€

LA TARTINE CHIC

pain de campagne, jambon serrano, tomates séchées, saint-marcellin, salade

16€

LA TARTINE CHOC

baguette, moutarde, échalottes, saucisse de Montbéliard, gratinée à l'emmental, salade légumes marinés

16,5€

CARPACCIO DE BRESAOLA

16,5€

EN HIVER

MONT D'OR TOASTÉ À L'AIL ET AU VIN BLANC,

pommes de terre ratte et saucisse de Morteau

22€

VIANDE À LA BROCHE (poulet fermier BIO environ 2Kg)

1 poulet pour 4 personnes ou 1/2 Poulet pour 2

de 18,5 à 23,5€

DESSERTS MAISON (avec une liqueur au choix : + 2,5€)

panna cotta

7€

crème brûlée

7€

fondant double chocolat

7€

café gourmand

7,9€

vingt heures vin

À BOIRE

VINS AU VERRE

→ **VOIR NOTRE CARTE AU COMPTOIR, régulièrement renouvelée**

KIR CHOC

Chardonnay + liqueur sapin / abricot / framboise / poire williams / épices

Normal

7,5€

Royal

12,5€

BOUTEILLES

→ **VOIR NOTRE CAVE : laissez le patron vous conseiller !**

NOS BIERES (bio non filtrée non pasteurisée)

blonde (Klintz)

50cl

6,50€

ambrée (Sir Klintz)

50cl

6,50€

DIGESTIFS

vieille prune fût de chêne

9€

mirabelle très vieille réserve

9€

poire williams «exceptionnelle»

9€

sélection du moment

10€

DROIT DE BOUCHON *

Vin 6€

Champagne 10€

* les prix affichés sur les bouteille sont les prix cave à emporter, un droit de bouchon est à ajouter au prix des bouteilles consommées sur place