

CARTE TAPAS

<i>Frite de panisse, rouille</i>	8
<i>Huitres x6</i>	15
<i>Tentacule de poulpe, petits pois comme un houmous, jus de concombre épicé</i>	14
<i>Saucisse de cochon/seiche, encre et sauce BBQ</i>	15
<i>Terrine de cochon maison</i>	9
<i>Chèvre frais entier, poivron/myrte</i>	10
<i>Bâtonnet glacé Emkipop</i>	5

BOISSONS

Vins blancs

<i>Pays d'Hérault - Champs des Barbiers, Fais Pas Sans Blanc, 2022</i>	37
<i>Côtes-du-Rhône - Rémi Pouizin, Bloom, 2023</i>	31
<i>Touraine - La Grange Tiphaine, Trinqu'âmes, 2023</i>	34
<i>Mer Égée - Jason Ligas, Greek Connection, 2022</i>	40

Vins rouges

<i>VDF - Domaine de Sulauze, Cochon, 2022</i>	39
<i>VDF - Château Revelette, Pur, 2023</i>	40
<i>Catalogne - Tuets, Historia de Vi, 2022</i>	36

Vins rosés

<i>Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze, Pomponette, 2022</i>	34
---	----

Les Bulles

<i>VDF - Sextant, Nébuleuse Aligoté, 2022</i>	44
<i>VDF - Lise & Bertrand Jousset, Exilé, 2022</i>	36

Softs

<i>Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl</i>	4,5
<i>Fuzetea 25cl</i>	4
<i>Perrier 33cl</i>	4
<i>Eaux 808 75cl (plate ou fine bulle)</i>	5

AU VERRE

<i>Vin blanc, rouge ou rosé</i>			7
<i>Coupe de champagne</i>			10
<i>Coupe de Prosecco</i>			7
<i>Apérol Spritz</i>			10
<i>Cocktail Gin, Jamaican pepper, Camparini, Rosé, Fraise</i>			11
<i>Cocktail Rhum, Cachaça, Umeshu, Sirop Tagète</i>			11
	33cl	50cl	75cl
<i>Bièrre pression</i>	4,5	7,5	-
<i>Bièrre de sulauze, IPA</i>	6	-	-
<i>Bièrre vivante - Soif du Vendangeur, Muscat</i>	-	-	22

La carte des vins du restaurant est disponible sur demande

