

Nos boissons



Les boissons fraîches

Vittel ou San Pellegrino 50cl	4,00€	Schweppes Indian Tonic 25cl	4,00€
Vittel ou San Pellegrino 1L	5,00€	Schweppes Agrumes 25cl	4,00€
Perrier 33cl	4,00€	Jus de fruits ou nectar Granini 25cl	4,00€
Orangina 25cl	4,00€	Jus de tomate, pomme, orange, multifufruits,	
Fanta orange 25cl	4,00€	Nectar d'abricot, d'ananas, pamplemousse,	
FuzzTea Pêche 25cl	4,00€	fraise, ACE, banane	
Sprite 25cl	4,00€	Sirop à l'eau Monin	2,20€
Coca-cola 33cl	4,00€	Menthe, Menthe glaciale, Fraise, Grenadine,	
Coca-cola sans sucre 33cl	4,00€	Citron, Pêche, Orgeat, Violette, Pomme verte	

Champagne

Brut Delamotte 37.5cl	28,00€
Brut De Castellane 75cl	47,00€

Bières

Bière artisanale Brasserie de la Méouge en bouteille 33cl	6,00€
<i>Triple "T" 6,8% - IPA "M" 6,8% - "B" Blanche 5,1%, IPA "P" 6,1%, NEIPA "N" légère 4,5 %- IPA "A" 5.1%-Irish 6% les propositions peuvent varier selon les saisons</i>	
Bière artisanale Brasserie de la Méouge pression 25cl / 50cl	4,50€/6,80€
Kronenbourg "1664" 25cl / 50cl en pression	4,00€/6,20€
Bière bouteilles 33 cl	6,00€
<i>Pietra Rossa, 1664 sans alcool 0%, Desperados, La Bête Blonde 8%, Brooklyn Brewery Defender IPA, Grimbergen Blonde, Rouge</i>	
Monaco 25cl / 50cl - 1664 bière + limonade + sirop grenadine Monin	4,50€ / 6,70€
Panaché 25cl / 50cl -1664 bière + limonade	4,50€ / 6,70€
Supplément Picon	0,90€
Supplément sirop Monin	0,50€

nos apéritifs & digestifs

Campari 4cl	5,00€	Whisky Aberlour 10 ans Forest 4cl	8,90€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 4cl	6,00€	Reserve single Malt 40°	7,00€
Martini Rosso ou Bianco 5cl	6,00€	Whisky J & B rare 4cl	6,00€
Rhum Blanc Havana Club 3 ans d'âges 4cl	7,70€	Four Roses bourbon 4cl	4,00€
Calvados Drouin, 5 ans d'âge 4cl	7,70€	Ricard ou Pastis 51 2cl	7,00€
Baileys Irish Cream 4cl	6,00€	Gin Gibson's 4cl	6,00€
Génépi 4cl	7,00€	Vodka Absolut 4cl	6,00€
		Get 27 4cl	6,00€

nos pizzas

Nos pizzas classiques

Marguerita · 10 €

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic

Reine · 12 €

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon et basilic

3 Fromages · 12 €

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic

Orientale · 12 €

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, merguez°, poivrons et basilic

Diavola · 12 €

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, chorizo, poivrons et basilic

Nos pizzas signatures

Montagnarde · 13 €

Pâte artisanale, crème fraîche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons et basilic

Méridionale · 13 €

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, poivrons grillés, courgettes grillées, tomates séchées, oignons rouges, provolone fumé, mozzarella

All Polo · 13 €

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, émincés de poulet rôti °, oignons rouges, sauce barbecue et basilic

Raffinée · 13 €

Pâte artisanale, crème fraîche, jambon cuit fumé, mascarpone, huile de truffe, mozzarella



Une petite faim ?

L'accord parfait pour votre apéritif ou une petite faim.

Tapenade ou olivade FFA	6€
Bruschettas FFA	4€
Gressins FFA	5€
Chips à l'ancienne 125g FFA	4€
Chips soufflées au vinaigre 65g FFA	5€
Mix cacahuète FFA	4€
Pringles 40 g	4€
Planche de charcuterie & fromage	L 10€ XL 15€
Assiettes de frites avec mayonnaise maison - disponible de 12h à 21h	5€

Pour accompagner votre encas salé, pensez à ajouter **une boisson** fraîche ou un verre de vin sélectionné pour sublimer votre dégustation.

Les incontournables

Le Kir Vin Blanc 15cl	5,00€
Crème de cassis Joseph Cartron, Crème de Mûre Joseph Cartron ou Liqueur de Pêche de Vigne Joseph Cartron	
Apérol Spritz 15 cl	9,00€
Spritz St Germain 15 cl	9,00€
Martini Royal Rosé ou Blanc 12 cl	9,00€
Martini blanc ou rosé, prosecco	
Kir Royal 12 cl	10,00€
Champagne et crème de fruits au choix	



Nos gourmandises sucrées

Gauffres nature ou au sucre

5,00€

Le topping (pâte à tartiner, crème fouettée, confiture)

1,00€

Coeur coulant au chocolat, crème fouettée

9,00€

Tartelette Tatin et sa boule de glace Vanille

8,00€

Dessert du moment

De 8 à 9€

Glaces ou sorbets

1 boule

3,00€

2 boules

4,50€

3 boules

6,00€

Le topping (pâte à tartiner ou crème fouettée)

1,00€

Vanille, chocolat, nougat, miel, caramel fleur de sel, café, rhum-raisins, menthe-chocolat, pistache, noix de coco, fraise, citron, pomme, argousier, poire, cassis, framboise...

Les boissons chaudes

Café Espresso

2,00€

Café Décaféiné

2,00€

Double Espresso

4,00€

Café au lait

3,20€

Disponible avec boisson végétale

Boisson chocolatée Cémoi

3,20€

Capuccino

3,50€

Thé Palais des Thés

3,00€

Earl Grey Fleurs Bleues, Vert de Chine, Noir Assam Hattiali, 4 fruits rouges, vert menthe

Infusion Palais des Thés

3,00€

Verveine, camomille

A emporter

+0,20 €

Pas de supplément si vous emmenez votre contenant

Nos vins

Nos vins blancs

	 15cl	 75cl
Maison Castel, Grande Réserve - Chardonnay IGP Pays d'Oc	5,50€	19,00€
Les Jarlotiers BIO St Cécile Les Vignes - AOP Côte du Rhône	6,50€	22,00€
K Blanc Clos de Garaud - AOC Ventoux	5,20€	21,00€

Nos vins rouges

Château de Malbec - AOP Bordeaux	6,50€	22,00€
St Nicolas de Bourgueil - Domaine Olivier	6,50€	22,00€
K Rouge Clos de Garaud - AOC Ventoux	5,20€	21,00€
Les Jarlotiers BIO St Cécile Les Vignes - AOP Côte du Rhône	7,00€	25,00€
Maison Castel Grande Réserve - Pinot Noir	5,50€	19,00€

Nos vins rosés

K rosé Clos de Garaud - AOC Ventoux	5,20€	21,00€
Masfleurey - AOP Côte de Provence	6,50€	22,00€
Maison Castel Gris de Gris - IGP Pays d'Oc	5,50€	19,00€
Wine O'Clock IGP Méditerranée	5,20€	21,00€



Vin au verre · 15cl

Vin du moment	5,00€
Tariquet Premières Grives	6,00€
<i>Vin moelleux</i>	

Vin au pichet

	 25cl	 46cl
IGP Pays d'Oc Merlot	6,00€	11,00€
Rouge, Rosé ou Blanc		