

*Grignoter !
Nibble!
¡Picotear!*

Petites sardines à l'huile d'olive Small sardines in olive oil Pequeñas sardinas en aceite de oliva	12€
Terrine de campagne au piment d'Espelette Espelette chilli flavoured country-style pâté Terrina de campo con pimienta de Espelette	12€
Tartinade de lentilles corail, féta et miel Coral lentil, feta cheese and honey spread Crema para untar de lentejas rojas, queso feta y miel	13€
Tartinade de maquereaux, citron et moutarde Mackerel, lemon and mustard spread Crema para untar de caballa, limón y mostaza	13€
Tartinade de sardines et tomates Sardine and tomato spread Crema para untar de sardinas y tomates	13€
Rillettes de poulet Potted chicken Rillettes de pollo	13€
Terrine de campagne Country style pâté Terrina de campo	13€

*Se Rassasier !
For those with an appetite!
¡Saciarse!*

Velouté de carottes, potiron et fromage frais Cream of carrot and pumpkin soup with fresh cheese Crema de zanahorias, calabaza y queso fresco	13€
Salade Maulny Salad Maulny Ensalada Maulny	15€
Croque Maulny sauce crème moutarde, reblochon de Savoie, jambon, confit oignons au cidre mustard cream sauce, Reblochon from Savoie, ham, onion and cider confit salsa crema de mostaza, queso reblochon de Saboya, jamón, cebolla confitada a la sidra	15€
Sélection charcuteries «Label Rouge» & fromages affinés A selection of "Red label" cured meats and sausages & matured cheeses Selección de embutidos sello «Label Rouge» y quesos afinados	15€

*Et Craquer !
Don't resist!
¡Y sucumbir!*

Crème au chocolat Chocolate cream Crema de chocolate	11€
Compotée pomme, poire et vanille Bourbon Stewed apple, pear and Bourbon vanilla Compota de manzana, pera y vainilla Bourbon	11€
Crème vanille Bourbon Bourbon vanilla cream Crema de vainilla Bourbon	11€
Moelleux au chocolat et framboise Soft chocolate and raspberry cake Bizcocho de chocolate y frambuesa	11€
Tarte au citron revisitée Lemon tart revisited Trata de limón reinterpretada	11€

Bocaux artisanaux et français.
Artisan and French jars
Tarros artesanales y franceses.



*Carte Bar
Bar menu
Carta del bar*

Bières | Beers | Cervezas

Pressions Draught Cervezas de barril	25cl	50cl
Heineken	4€	7,5€
Affligem	4,5€	8,5€
Bière du mois Beer of the month Cerveza del mes	5€	9,5€

Bières bouteilles Bottled beers Cervezas en botella	33cl	
Chouffe	7€	
Chouffe cherry	7€	
Desperados	7€	
Heineken	7€	
La Parisienne brune	8€	

Cidre bouteille Bottled cider Sidra en botella	33cl	
Appie	7€	

Sans alcool la fête est plus folle ! Parties are wilder without alcohol! Sin alcohol, la fiesta es más local!	33cl	
Heineken O.O	6€	
<i>fruitée et désaltérante fruity and refreshing afrutada y refrescante</i>		

Apéritifs | Aperitifs | Aperitivos

Kir (Le Blanc) <i>cassis, mûre ou pêche Cartron</i> 12cl <i>with Cartron black currant, blackberry or peach grosella negra, mora o melocotón Cartron</i>	5€	
Ricard / Pastis 2cl	5€	
Martini Bianco ou/or/o Rosso 5cl	5€	
Porto Graham's Fine Tawny 6cl	5€	

Spiritueux | Spirits | Espirituosos

Gin Gibson's 4cl	7€	
Bombay Sapphire 4cl	9€	
Rhum Havana Club 3 Ans 4cl	7€	
Rhum Don Papa 4cl	9€	
Rhum Diplomatico Reserva 4cl	10€	
Vodka Absolut 4cl	7€	
Tequila Olmeca Silver 4cl	8€	
Whisky J&B rare 4cl	7€	
Jack Daniel's Bourbon 4cl	8€	
Whisky Aberlour 10 ans Forest Reserve single mal 40° 4cl	9€	
Whisky Chivas Regal 12 Ans 4cl	11€	

Cocktails | Cocktails | Cócteles

Le Coconut <i>Vodka, vanille, caramel, lait</i>	11€	
Jager <i>Jagermaster, vanille, citron, limonade</i>	11€	
Mojito <i>Rhum, menthe, citron vert, lemonade</i>	11€	

Mocktails | Mocktails | Mocktails

RedCarpet <i>Jus cranberry, jus orange, sirop grenadine, sirop fraise</i>	10€	
Tuttifrutti <i>jus pomme, jus ananas, jus abricot, perrier, jus de citron</i>	10€	

Digestifs | After dinner drinks |

<i>Digestivos</i> 4cl		
Limoncello	6€	
Get 31	6€	
Get 27	6€	
Eau vie Poire William	6€	
Eau vie Veille Prune	7€	
Baileys Irish Cream	7€	
Calvados Drouin 5 ans d'âge	7€	
Armagnac Château De Laubade VSOP	9€	
Cognac Courvoisier VSOP	10€	

Boissons fraîches | Cold Drinks | Bebidas frías

Eaux minérales Mineral waters Aguas minerales	50cl	100cl
Vittel / San Pellegrino	4€	6€
Perrier 33cl		5€

Softs | Soft | Refrescos

Sprite 25cl	4,5€	
Orangina 25cl	4,5€	
Fanta orange 25cl	4,5€	
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre 25cl	4,5€	
Schweppes Tonic / agrumes 25cl	4,5€	
Fuze Tea Pêche 25cl	4,5€	
Jus de fruits Granini (<i>orange, tomates, pomme</i>) 25cl	4,5€	
Fruit juice Granini (<i>orange, tomato, apple</i>)		
Zumo de fruta Granini (<i>naranja, tomate y manzana</i>)		
Nectar de fruits Granini (<i>Abricot, ananas, pamplemousse</i>) 25cl	4,5€	
Fruit nectar Granini (<i>apricot, pineapple, grapefruit</i>)		
Néctar de fruta Granini (<i>albaricoque, piña y pomelo</i>)		

Boissons chaudes |

Hot drinks | Bebidas calientes

Café expresso, déca Espresso, decafi	3€	
Café expresso, café descafeinado		
Café crème Flat white Café cortado	3€	
Chocolat chaud Hot chocolate Chocolate caliente	3€	
Thé & infusion Palais des Thés	3€	
<i>demandez nous notre sélection ask for our selection solicite nuestra selección</i>		

Nos Vins |

Our wines | Nuestros vinos

Les Vins Blancs | 14cl 75cl White wines | Vinos blancos

AOP Luberon <i>Les Barrabans</i>	6€	25€
IGP pays d'OC <i>Maison Castel grande réserve "Terra vitis"</i>	7€	26€
AOC Touraine <i>Domaine Bellevue</i>	8€	29€

Les Vins Rosés |

Rosé wines | Vinos rosados

AOP Côtes de Provence <i>360 De Cavalier "Terra vitis"</i>	7€	29€
---	----	-----

Les Vins Rouges |

Red wines | Vinos tintos

Le CHE <i>Vin Argentín</i>	5€	25€
AOP Côte du Rhône Village <i>Ste Cécile les vignes - Les Jarlotiers "BIO"</i>	6€	26€
AOP Bordeaux <i>Château Malbec "Terra vitis"</i>	7€	28€
AOP Brouilly <i>Château de Nervers</i>	8€	30€

Tous les vins de la carte sont disponibles en pichet 25cl 50cl		
All the wines on the wine menu are available in pitchers 10€ 20€		
Todos los vinos de la carta pueden servirse en jarra		

Champagnes | Champagnes | Champán

	12cl	37,5cl	75cl
Champagne Castellane brut	10€		50€
Champagne Delamotte brut		30€	
Prosecco	6€		29€