

VIENS, ON GRIGNOTE



Pimientos del Padrón à la plancha, zestes d'orange et fleur de sel	7 €
Houmous de petit pois, menthe, feta, pistaches torréfiées	8 €
Aubergine marinée au miso, noix de cajou et yahourt grec	9 €
Pastèque à la grecque, feta, oignons rouges, olives de Kalamata	9 €
Stracciatella de la Laiterie Burdigala, pesto de roquette et amande	11 €
Les fromages du Sud-Ouest Ossau-Iraty (brebis), Bethmale (vache), Cabécou (chèvre), confiture de figue	14 €
Chipirons en persillade, snackés à la plancha	10 €
Crevettes roses, mayonnaise maison	12 €
Ceviche de poisson (selon arrivage), lait de coco, citron vert, fruit de la passion, concombre, oignons rouges, coriandre (ou pas !)	13 €
Pâté basque au piment d'Espelette, cornichons et guindillas	8 €
Assiette de jambon de Bayonne, guindillas	12 €
Poulet frit, mayonnaise harissa et framboise faite maison	10 €
Croque monsieur, jambon truffé	13 €
Tataki de bœuf, sauce soja, cacahuète et sésame	15 €
Frites fraîches, mayonnaise et ketchup maison	5 €
Tiramisu de Mémé à la louche	8 €
Melon au pineau des Charentes (ou pas !)	8 €
Moelleux chocolat, caramel beurre salé	8 €

VIENS, ON TRINQUE



Jus de fruits et thés glacés

Jus Meneau (25cl)	5 €
orange, pomme, ananas, abricot, fraise-framboise, tomate	
Thé vert glacé pêche Meneau (25cl)	5 €
ChariTea Mate (33cl)	6 €
Thé glacé maison (25cl)	5 €
Citronnade maison (25cl)	5 €
Jus pressé (20cl)	7 €

Sodas

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33cl)	4 €
Orangina (25cl)	4 €
Schweppes Tonic (25cl)	4 €
Schweppes Agrumes (25cl)	4 €
Limonade (25cl)	4 €
Diabolo (25cl)	4.5 €
Sirop à l'eau (25cl)	2.5 €
Ginger beer Fever-Tree (20cl)	5 €
Red Bull (25cl)	5 €
Supplément sirop	+1 €

Eaux

Abatilles plate (50cl)	3.5 €
Abatilles gazeuse (50cl)	4.5 €

Boissons chaudes

Expresso	1.8 €
Café allongé	2.2 €
Double expresso	3.6 €
Noisette	2.5 €
Café latte	4 €
Cappuccino	4 €
Matcha latte	5 €
Chaï latte	5 €
Café frappé	5 €
Option lait végétal	+1 €
Thés de la maison Kodama	4 €
London 7am (bio) - thé noir, Earl Grey, vanille	
Promenons-nous (bio) - thé noir cassis, myrtilles, groseilles	
Le Vent en Poupe (bio) - thé vert, menthe verte	
École Buissonnière - thé vert, abricot, lavande	
La Vie à Pleines Dents (bio) - infusion, rooibos, pommes, épices	
La Vie comme elle Vient - infusion, hibiscus, pommes, oranges	

Bières et cidre

Pression (25cl/50cl/1L)

Mira Session Blonde	4 €/7 €/13 €
Mira Olympic Blanche	4.5 €/8 €/15 €
Mira Session IPA	4.5 €/8 €/15 €
PIP NEIPA	5 €/9 €/17 €
PIP Triple Lime & Sichuan	5 €/9 €/17 €
Cidre Cornish Orchards	5 €/9 €/17 €

Bouteilles (33cl)

PIP Lager	6 €
1664 0,0 sans alcool	6 €

Apéritifs (4cl)

Lillet blanc, rouge et rosé	6 €
Ricard	3.5 €
Apérol	5 €
Cinzano Rouge	5 €
Cinzano Blanc	5 €
Suze	5 €
Suze cassis	6 €
Kir vin blanc (12cl)	5 €
Kir royal (12cl)	15 €

Digestifs (4cl)

Cognac Martell VSOP	8 €
Absinthe	7 €
Baileys	5 €
Menthe-Pastille	5 €
Get 27	5 €
Kahlua	5 €
Jägermeister	5 €
Cointreau	5 €

Shooters (4cl)

Shooters classiques	4 €
Shooters premium	6 €

VIENS, ON TRINQUE



Cocktails

Basil Smash

Gin Beefeater, sirop de sucre, jus de citron, feuilles de basilic

Purple Rain

Gin Beefeater, liqueur de sureau, sirop de violette, jus de citron, tonic, bitter rhubarbe

Bellevilloise

Vodka Absolut, prosecco, sirop de noisette, jus de citron, jus de fruit de la passion

Tête de Mule

Rhum ambré Havana Club 7 ans, sirop falernum, jus de citron, purée de myrtille, jus d'ananas, ginger beer

Frida

Tequila Olmeca, liqueur de fruit de la passion, liqueur de café, sirop d'orgeat, jus de citron, jus d'ananas

Sinaloa

Del Maguey Mezcal, sirop d'agave, jus de citron vert, blanc d'œuf

Tea Time

Jack Daniel's, sirop de sucre, jus de citron, infusion hibiscus, thé noir

N'hésitez pas à nous demander pour les classiques !

Mocktails

Virgin Mojito

Virgin Mule - concombre et menthe

Mocktail du moment

Longdrinks

Vodka

Absolut

Gin

Beefeater

Rhum

Havana Club 3 ans

Havana Club 7 ans

Whisky & Bourbons

Ballantine's

Jack Daniel's

Tequila, Cachaça & Mezcal

Olmeca Blanco

Del Maguey Mezcal

Janeiro Cachaça

Red Bull

Vins rouges

12cl / 75cl

12 € Bordeaux et ses alentours

AOC Bordeaux 2023 (bio)

5 € / 24 €

Tire Pé Diem - Hélène et David Barrault

13 €

Loire

13 €

AOP Touraine 2023 (bio)

6 € / 27 €

Le Vilain P'tit Rouge - Domaine Vincent Ricard

13 €

Sud-Ouest

AOC Madiran 2022 (bio)

7 € / 31 €

Tannat Sécateur - Domaine Cap Martin

13 €

AOP Cahors 2021

8 € / 37 €

Solis - Domaine Cosse et Maisonneuve

12 €

Vins blancs

Bordeaux et ses alentours

13 €

AOC Bordeaux 2024 (bio)

5 € / 24 €

Château Coulonge - Nicolas Roux

Loire

AOP Touraine 2024 (bio)

6 € / 27 €

Le Petiot - Domaine Vincent Ricard

6 €

Vouvray 2024 (bio)

8 € / 36 €

Le Chenin - Domaine Breton

6 €

Sud-Ouest

VDF 2024 moelleux (bio)

6 € / 27 €

La Poule aux œufs d'or - Famille Laplace

8 €

Vins rosés

VDF 2024 (bio)

5 € / 24 €

8 €

Les 3 petits Cochons Roses - Famille Laplace

8 €

AOC Côtes de Provence 2024

8 € / 35 €

10 €

Château Sainte Marguerite

Champagne et pétillant

8 €

AOP Champagne (bio)

14 € / 70 €

10 €

Origine - Maison Bergère, brut

8 €

Pétillant naturel (bio)

8 € / 35 €

12 €

Peytar - Château Peyrat

8 €

+1 €

Taxes et service inclus, prix en euros TTC.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.