



FOOD

CEVICHE DE SAISON - 12
SEASONNAL CEVICHE

PASTILLA DE CANARD À L'ORANGE - 10
DUCK PASTILLA FLAVOURED WITH ORANGE

**STRACCIATELLA HUILE D'OLIVE
DE LA VALLÉE DES BEAUX, FOCCACIA - 10**
*STRACCIATELLA WITH OLIVE OIL FROM BAUX VALLEY,
FOCCACIA*

PATATE DOUCE MARINÉE AU SOJA, GOMASIO - 9
SWEET POTATOES MARINATED WITH SOY SAUCE, GOMASIO

**BEEF ROLL : RIBS DE BOEUF CONFIT AU BARBECUE,
PAIN BRIOCHÉ - 9**
BEEF ROLL : BEEF RIBBS CONFIRED IN BARBECUE, BRIOCHE BREAD

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS - 18
MATURE CHEESE BOARD

PLANCHE DE CHARCUTERIE BASQUE - 18
COLD MEATS FROM BASQUE REGION BOARD

DRINK / 14€

**FAITES-VOUS PLAISIR !
PRÉPAREZ UN COCKTAIL EN COLLABORATION AVEC
NOTRE BARMAN**

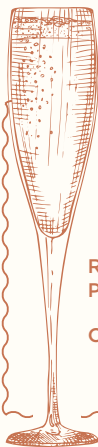
*LET'S ENJOY - MIX YOUR OWN COCKTAIL
ACCORDING TO YOUR TASTE*

HAPPY HOURS

17H-19H

Regarder l'ardoise
look at the slate

DRINKS



POMMERY

ROSÉ CATALINA	7€/15CL	30€/75CL
PINK FLAMINGO		
CHAMPAGNE BRUT ROYAL	14€/12CL	100€/75CL

COCKTAILS

12€

MOJITO
MOSCOW MULE
SPRITZ : APEROL OU SAINT-GERMAIN



JUS DE FRUITS

FRUIT JUICE

7€

CITRONNADE OP'S
LEMONADE OP'S

ANANAS OP'S
PINEAPPLE OP'S

ABRICOT AM
APRICOT AM

INFUSION FRAMBOISE-MENTHE AM
RASPBERRY AND MINT INFUSION



SOFTS

6€

COCA COLA
COCA ZÉRO
ICE TEA
TONIC
GINGER ALE
RED BULL - 8€
PARISMONADE CITRON
PERRIER

BIÈRES BOUTEILLE

BOTTLED BEER

8€

GUSTAVE BLONDE

GUSTAVE GOSE

GUSTAVE TRIPLE

DESPERADOS

PRESSION

DRAFT BEER

	25CL	50CL
PRESSION BLONDE	5 €	9€
PRESSION IPA	5 €	9€

VINS

WINES

	15CL	75CL
COPAIN COMME CAVAGE - SAUVIGNON BLANC	6€	22€
CHAPEAU MELON - MELON DE BOURGOGNE	7€	31€
COPAIN COMME CAVAGE - MALBEC	9€	32€
CHAPEAU MELON - PINOT NOIR	10€	35€



Prix nets service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.