



## TAPAS A Partager pour l'Apéritif

<b>Tempura de Gambas</b> (1 pièce) Sauce sweet chili	3.50
<b>Moutabal</b> Pain pita, graines de sésame, coriandre	3.50
<b>Houmous</b> Pain pita, graines de sésame, coriandre	3.50
<b>Fallafel</b> (4 pièces) Sauce à l'ail	3.50
<b>Kebbe</b> (2 pièces) Sauce à l'ail	6.50
<b>Assiette à Partager</b> Mortadelle, Spianata piccante	7.00
<b>Assiette de Mezze à Partager</b> Houmous, Moutabal, Kebbe, Fallafel Pain pita et sauce à l'ail	21.50

## PIZZAS FINES & CROUSTILLANTES À PARTAGER

<b>Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth, Selon la Pizza « Spago »</b>	21.00
<b>Mortadelle, Stracciatella, Roquette et Pesto</b>	19.50

## BIÈRE ARTISANALE COCOMIETTE

<b>Cocomiette</b> Blonde 4.8° ou Blanche 4.2° ou Rousse 5.8° (33cl)	6.50
<i>Cocomiette est une nouvelle marque alimentaire qui lutte contre le gaspillage en produisant selon les principes de l'économie circulaire. Les produits Cocomiette sont fabriqués à partir de chapelure de pain. Ils sont gourmands et de qualité.</i>	

## BAR À GIN TONIC (12cl)

<b>Frais et Amer</b> : Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic	11.00
<b>Frais et Herbacé</b> : Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic au thé vert Matcha	11.00

## VINS AU VERRE (12cl)

<b>VINS BLANCS</b>	
<b>Saint Joseph</b> A.O.C - "Le Grand Pompée" - P. Jaboulet Ainé	8.00
<b>Jurançon</b> I.G.P – " Symbiose " – Domaine Bayard	9.00
<b>VINS ROUGES</b>	
<b>Saint Joseph</b> A.O.C - "Le Grand Pompée" - P. Jaboulet Ainé	8.60
<b>Chassagne-Montrachet</b> A.O.C – Bader-Mimeur	12.60
<b>Pour un plus large choix de vins au verre, demander la sélection de notre sommelier.</b>	

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris.*

*L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



## APÉRITIFS CLASSIQUES

<b>Apéritif Maison de l'Est</b> (12 cl) ( <i>Production Artisanale Régionale de l'Arbresle</i> )	6.60
Vin Pétillant, Crème de Cerise Chamblance	
<b>Kir Bourguignon</b> (12 cl) Bourgogne aligoté et crème de cassis	5.40
<b>Kir Royal</b> (12 cl)	10.90
<b>Le « Communard »</b> (12 cl) Beaujolais et crème de cassis	5.20
<b>Bière Pression</b> Licorne authentique 4°8 (25cl)	4.80
<b>Ballantine's, Four Roses, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila</b> (4 cl)	7.30
<b>Chivas, Jack Daniel's, Glenfiddich</b> (4 cl)	9.10
<b>Ricard, Pastis 51</b> (2cl)	6.60
<b>Martini, Suze</b> (4cl)	6.60
<b>Porto</b> Blanc et Rouge (6cl)	6.60

## SOFTS

### SODAS

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</b> (33cl)	4.60
<b>Schweppes Tonic, Agrum' et Lemon</b> (25cl)	4.60
<b>Fanta Orange</b> (33cl)	4.60
<b>Fuzetea</b> (25cl)	4.60
<b>Orangina</b> (25cl)	4.60
<b>San Bitter</b> (10cl)	4.20
<b>Limonade</b> (25 cl)	3.60

### JUS ET NECTARS DE FRUITS

<b>Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font</b> (25cl)	6.90
Orange, Pomme, Tomate	
<b>Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font</b> (25cl)	6.90
Abricot, Pêche de vigne	
<b>Fruits Pressés</b> (20cl) Citron ou Orange	6.90
<b>Cocktail de Fruits</b> (20cl)	6.90

### EAUX MINÉRALES

<b>Badoit Rouge</b> (33cl)	3.50
<b>Evian, Badoit</b> (75cl)	6.90
<b>Ferrarelle</b> (75cl)	7.70

## CHAMPAGNES

	12cl	37.5cl	75cl
<b>Alain Thiénot Brut</b> - Cuvée Réserve Maison		38.50	74.00
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>	12.90		84.00
<b>Ruinart</b> - R			115.00
<b>Ruinart</b> - Blanc de Blancs			175.00
<b>Ruinart</b> - Dom Ruinart			250.00