

BOISSONS

Menu

SODAS

- COCA/COCA ZERO (33CL)
- PERRIER (33CL)
- ICED TEA (25CL)
- LIMONADE (25CL)
- TONIC HIBISCUS (20CL)
- GINGER BEER FEVER TREE (20CL)
- TONIC FEVER TREE (20CL)

4,50€

BIÈRE SANS ALCOOL & CIDRE

6,50€

- CHOUFFE 0.0% (33CL)
- CIDRE CRU BRETON, VAL DE RANCE (33CL)

BOISSONS CHAUDES

- ESPRESSO/ALLONGÉ
- NOISETTE
- DOUBLE ESPRESSO
- CRÈME
- CAPPUCCINO
- THÉ/INFUSION

1,80€
2,50€
3,60€
3,50€
4€
3,60€

BIÈRES:

- À LA PRESSION : -
 - PELFORTH, BLONDE 4€/7€
 - WEST COAST IPA, GALLIA 4€/8,5€
- MONACO 4,50€/7,50€
- BIÈRES CANNETTES :
 - BRASSIN DES COPAINS : BLANCHE / DOUBLE IPA / STOUT 8€

APÉRITIFS:

- RICARD
- PASTIS
- PORTO ROUGE/BLANC
- MARTINI ROUGE/BLANC
- VERMOUTH DOLIN BLANC
- LILLET ROUGE/BLANC
- KYR PLAT/PÉTILLANT
- KYR ROYALE

3€
4€
5€
5€
7€
6€
7€
12€

MOCKTAILS SUR DEMANDE

8€

SIROP À L'EAU MONIN

2€



LE GARDE MANGER

VINS *Menu*

BLANC

- SAUVIGNON, THOMAS FRISSANT, 2023
- CHENIN, DOMAINE D'ORFEUILLES, 2017
- CHARDONNAY, LES VIGNES D'ADELIE, 2022
- XVIII SAINT-LUC, MOELLEUX, CÔTE DE GASCOGNE, 2024

PÉTILLANT

- LE BULLDOG, MÉTHODE TRADITIONNELLE, JEAN PAUL MAHIEU

ROUGE

- LA GOULEYANTE, BOURGUEIL, 2024, LAME DELISLE BOUCARD
- LE BIBERON CHINONNAIS, CHINON, 2024, CHATEAU DE COULAINÉ
- LA GOURMANDE, CÔTES-DU-RHÔNE, 2023, LES VINS DE VIENNE
- LA DAME PINOTE, BOURGOGNE, 2022, LA DAME PINOTE
- LE P'TIT CANON, CANON-FRONSAC, 2022, LARIVEAU

ROSÉ

- CHATEAU L'ESCARELLE, COTEAUX VAROIS EN PROVENCE, 2025

VIN AU VERRE À LA BOUTEILLE

7€

25€

SPRITZ

9€

LE GARDE MANGER

COCKTAILS

Menu

GIN TONIC

10€

MULE

VODKA, GIN, RHUM

CUBA LIBRE

RHUM, COCA, CITRON

DAÏQUIRI

RHUM BLANC, CITRON, SUCRE

MARGUERITA

TEQUILA, COINTREAU, CITRON, SUCRE

GIN FIZZ

GIN, CITRON, SUCRE, BLANC D'OEUF, EAU PÉTILLANTE

BLOODY MARY

VODKA, TOMATE, TABASCO, SEL DE CÉLERI

FRENCH 75

VIN PÉTILLANT, GIN, SUCRE, ANGUSTORA, CITRON

JUNGLE BIRD

RHUM DARK, RHUM AMBRÉ, CAMPARI, ANANAS, SUCRE, CITRON

VIEUX CARRÉ

COGNAC – RYE WHISKY – VERMOUTH ROUGE – BÉNÉDICTINE – BITTERS

ESPRESSO MARTINI

VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO, SUCRE

DRY MARTINI

GIN, DRY VERMOUTH

DIRTY MARTINI

VODKA, DRY VERMOUTH, SAUMUR D'OLIVE

PORNSTAR MARTINI

VODKA, LIQUEUR DE PASSION, PURÉE PASSION, CITRON, VANILLE, VIN PÉTILLANT

EL PRESIDENTE

COGNAC, RHUM AMBRÉ, COINTREAU, SUCRE, CITRON, ORANGE BITTERS

NAKED & FAMOUS

MEZCAL, APÉROL, CITRON, CHARTREUSE JAUNE

LAST WORD

GIN, CHARTREUSE VERTE, LIQUEUR MARASCHINO, CITRON

PALOMA

TEQUILA, JUS PAMPLEMOUSSE, SUCRE, CITRON, EAU PÉTILLANTE

OLD FASHIONED

BOURBON, SUCRE, ANGUSTORA BITTERS

COCKTAIL SUR MESURE

DEMANDE AU BARMAN DE TE CRÉER UN COCKTAIL !



Le Garde Manger

- ÉPICERIE -

LE GARDE MANGER

TAPAS *Menu*

L'ASSIETTE DE OUF

20€

CHARCUTERIE - FROMAGE

SARDINES À L'HUILE

7€

BURRATA

15€

PÊCHE, TOMATE, PIGNONS DE PIN, BASILIC

GASPACHO

9€

DE PETITS POIS À LA MENTHE

TARTINABLES

DE LA MER ^{90GR}

- RILLETES DE SAUMON 8,50€
- TERRINE DE HOMARD & FLEURE DE SEL 8,50€
- TERRINE DE LANGOUSTINE 8,50€
- TERRINE DE SAINT-JACQUES AU SANCERRE 8,50€
- CRÈME D'ANCHOIADE 8€

DE TA TERRE ^{90GR}

- RILLETES DE CANARD 16€
- TERRINE CAMPAGNARDE À L'ÉCHALOTE 11,50€
- TERRINE DE CAILLES AUX CÈPES 14€
- TERRINE CAMPAGNARDE AU PIMENT D'ESPELETTE 11,50€
- TERRINE DE SANGlier AUX AIRELLES 12,50€
- TERRINE DE FAISAN A L'ARMAGNAC 13€

VÉGÉTAL

- CAVIAR D'AUBERGINES (90GR) 7€
- OLIVES VERTES CASSÉES A L'AIL (37CL) 12€



Le Garde Manger
- ÉPICERIE -