

CARTE DU SOIR

COCKTAILS & APERITIFS

COCKTAIL D'HIVER MAISON thé noir épicé · gin · pomme	8.5 €
GIN & TONIC	7.5 €
LES SPRITZ (Aperol · Campari · St-Germain)	8 - 9 €
VIOLETTE ROYALE sirop · bulles	6 €
KIR CASSIS de DIJON	4.5 €

CHAUD & DOUCE

LAIT DORÉ MAISON cúrcuma, gingembre, miel	6 €
AVEC RUHM	8 €
VIN CHAUD MAISON epicée, reconfortant	3.5 €
NOS CAFÉS, CHOCOLAT CHAUD & THÉS	♥

VINS

ROUGES	VERRE/BOUT
RIOJA CRIANZA / BORDEAUX BIO	4.5 / 22 €
BEAUJOLAIS	5 / 25 €
GRAND CRU CLASSE 2022 ST ÉMILION	35 €
BLANCS	
BORDEAUX SEC / MOELLEUX	4.5 / 22 €
ROSÉ	
CORBIÈRES	4.5 / 22 €

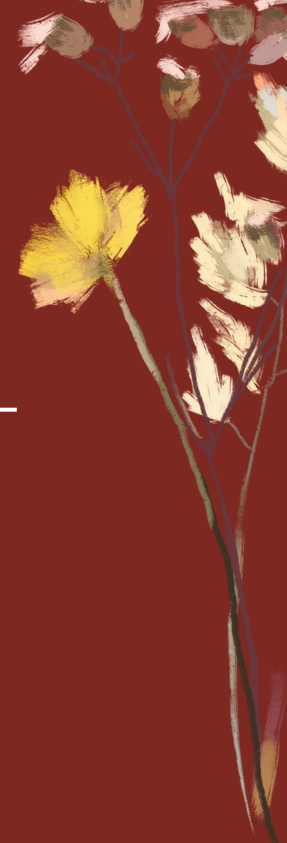
BIÈRES

	0,25 / 0,5 CL
PRESSIONS:	
BLONDE SAS	3.5 / 6.5 €
BLANCHE	
ARTISANALE AVIATEUR	4 / 7.7 €
BOUTEILLE:	
L'EXOCET IPA	6 €
MIRA AMBRÉE	5 €

TEMPAUREL

sunset

sur place où à emporter



TAPAS · PETITS PLATS · FINGER FOOD

TRIO DE PETITS TOAST · 7.5 €

Chèvre, miel & noix

Poulet citron & moutarde douce

Champignons à l'ail & herbes Provence

(Possibilité de remplacement selon disponibilité)

Houmous de betterave & mélange de graines · 5€

Tortilla Espagnole · 5€

Omelette de pommes de terre aux échalottes, salade

Plat chaud du soir · prix variable *

LA PLANCHE · 12€

Jambon Reserva · Comté AOP · Olives · Amandes

SANDWICHES · Pain frais · Fait Maison

Protéinée complet · 8€

Poulet mijoté · herbes Provence · sauce moutarde & citron · feuilles baby

Classique Gourmand · 8.5€

Jambon Reserva · Comté AOP fondue · huile d'olive vierge extra

Végé équilibré · 7.5€

Légumes rôties de saison · Ricotta · mélange de graines

DESSERTS MAISON

Crème de chocolat vegan et sans gluten · noix · 4€

Pomme rôtie · Miel · Cannelle · 3.8€

RESERVATIONS

0766109404