

TEMPOUREL

sunset

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, gíngembre, miel	6 €
AVEC RUHM	8 €
VIN CHAUD MAISON épicée, reconfortant	3 . 5 €
NOS CAFÉS, CHOCOLAT CHAUD & THÉS	♡

sunset

VINS

ROUGES

RIOJA CRIANZA / BORDEAUX BIO	4 . 5 / 22 €
---------------------------------	--------------

BEAUJOLAIS

GRAND CRU CLASSE 2022 ST ÉMILION	35 €
-------------------------------------	------

BLANCS

BORDEAUX SEC / MOELLEUX	4 . 5 / 22 €
----------------------------	--------------

ROSÈ

CORBIÈRES	4 . 5 / 22 €
-----------	--------------

BIÈRES

0,25 / 0,5 CL

PRESSIONS:

BLONDE SAS	3 . 5 / 6 . 5 €
------------	-----------------

BLANCHE

ARTISANALE AVIAUTEUR	4 / 7 . 7 €
----------------------	-------------

BOUTEILLE:

L'EXOCET IPA	6 €
--------------	-----

MIRA AMBRÉE

5 €

RESERVATIONS
0766109404

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)

Hoummous 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

SANDWICHS · Pain frais · Fait Maison

Proteinée complet · 8€

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

Classique Gourmand · 8.5€

Jambon Reserva · Comté AOP fondu · 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