

CARTE DU SOIR ET SAMEDI MATIN

- **EMPANADAS** (spécialités argentines) 2,50€
 Jambon / fromage Épinard / chèvre
 Poulet Roquefort / noix
 Bœuf Saumon
 Légumes Caprese
- **CHARCUTERIE** 12,00€
- **FROMAGE DU PAYS** 8,00€
- **PLANCHE CHARCUTERIE - FROMAGE** 16,00€
- **ACRAS DE PATATES DOUCES** 6,00€
- **DUO DE FRITES MAISON** 4,00€
- **BRUSCHETTAS :** 9,00€
Ensoleillée : Caviar d'aubergines, tomates confites, mozzarella, avocat, roquette et parmesan
Gourmande : Poêlée de poivrons et oignons, chèvre, graines, jambon italien
- **CHURROS SALÉS AVEC SA SAUCE** 8,00€
- **CROQUANT DE CAMEMBERT** 6,00€
- **GAUFRES SALÉES :** 8,00€
 Mozzarella et chorizo ou tomate, basilic et mozzarella
- **MILANESA À PARTAGER :** 12,00€
 Escalope au poulet pané, tomates confites, oignon et mozzarella fondue
- **BAGEL AU POULET OU VÉGÉTARIEN** 6,00€

POUR LES GOURMANDS

- **MOUSSE AU CHOCOLAT** 5,00€
- **TARTE TIRAMISU** 6,00€
- **CRUMBLE AUX POMMES** 6,00€
- **DESSERT DU JOUR** 5,50€
- **CRÊPES**
 Sucre 2,50€ Caramel 4,00€
 Nutella 3,50€ Myrtille 4,00€
- **GAUFRES**
 Sucre 3,00€ Caramel 4,50€
 Nutella 4,00€ Myrtille 4,50€
- **SUPPLÉMENT CHANTILLY** 0,50€

GLACES ARTISANALES (demander la carte)

TOUS LES MERCREDIS-SOIR

NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE AVEC SA SAUCE CHIMICHURRI ET SES FRITES MAISON

400 gr 30,00€

À partager...
OU PAS !

DIMANCHE de 11h00 à 14h30 (De juin à mi-septembre)

BRUNCH : 21,00€ / pers

Boisson chaude au choix (thé, infusion, café)
 Jus de fruit pressé
 Viennoiserie
 Bowl veggie
 Gâteau maison
 Fruits frais
 Yaourt / granola

PLAT AU CHOIX :

Avocado toast **OU** œuf / ventrèche / patates

BRUNCH KIDS : 12,00€

Boisson chaude au choix et jus pressé taille enfant
 Yaourt
 Viennoiserie

PLAT :

Jambon blanc / patates
 Surprise gourmande

Et toi, c'est quoi
ton excuse ?

cave à bières

L'excuse

Bagnères de Bigorre

ON a TOUS une bonne EXCUSE

BIÈRES PRESSION

Pour connaître nos 10 bières au choix, demandez nous !

BIÈRES BLONDES BOUTEILLES

JUPILER sans alcool 25 cl	3,00 €
LUPULUS HOPEKA 33 cl	4,50 €
FARO 4.5° 25 cl	3,30 €
VEDETT IPA 6° 33 cl	4,00 €
MONGOZO (sans gluten) 5° 33 cl	4,30 €
RASTA TROLLS 7° 33 cl	4,50 €
BARBÄR 8.5° 33 cl	4,50 €
PIRAAT TRIPLE HOP 10.5° 33 cl	4,80 €
BRUGSE ZOT 6° 33 cl	4,50 €
TRIPEL KARMELIET 8.4° 33 cl	4,70 €
SAINT FEUILLIEN GRAND CRU 10.5° 33 cl	4,80 €
STRAFFE HENDRIK 9° 33 cl	4,60 €
SAINT AUGUSTIN GRAND CRU 9° 33 cl	4,80 €
WESTMALLE TRIPLE 9.5° 33 cl	5,00 €
AVERBODE 7.5° 33 cl	5,00 €
ORVAL 6.2° 33 cl	5,30 €
DUVEL TRIPEL HOP 9.5° 33 cl	5,00 €

BIÈRES AMBRÉES BOUTEILLES

KWAK 8.4° 33 cl	4,80 €
MOINETTE AMBRÉE 8.5° 33 cl	4,80 €
CORSENDONK ROUSSE 8° 33 cl	4,60 €
MONTAGNARDE 9° 33 cl	4,60 €
GULDEN DRAAK 10.5° 33 cl	4,80 €
TRAPPE QUADRUPLE 10° 33 cl	5,00 €

BIÈRES BRUNES BOUTEILLES

WESTMALLE DOUBLE 7° 33 cl	4,60 €
BARBÄR BOK 8° 33 cl	4,80 €
ROCHEFORT 8 9° 33 cl	4,80 €
SAINT BERNARDUS 10° 33 cl	4,80 €

BIÈRES BLANCHES BOUTEILLES

BLANCHE DE BRUXELLES 4.5° 33 cl	4,00 €
BLANCHE DES NEIGES 5° 33 cl	3,80 €



BIÈRES FRUITÉES BOUTEILLES

LINDEMANS PÊCHERESSE 2.5° 25 cl	3,50 €
LINDEMANS POMME 3.5° 25 cl	3,50 €
MONGOZO MANGO	4,80 €
LIEFMANS ROUGE 4.2° 25 cl	3,80 €
GRISSETTE FRUITS DES BOIS 3.5° 25 cl	4,00 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1,50 €
ITALIEN	1,30 €
DÉCAFÉINÉ	1,40 €
CAFÉ LONG	1,50 €
DOUBLE EXPRESSO	2,50 €
NOISETTE	1,60 €
CAFÉ AU LAIT	2,80 €
CAPUCCINO	3,50 €
CHOCOLAT CHAUD	3,00 €
CHOCOLAT VIENNOIS	3,50 €
THÉ OU INFUSION	2,80 €
SUPPLÉMENT LAIT	0,20 €



VINS BLANCS

	V 12 cl	75 cl
◦ JURANÇON SEC AOP		
PEYRETTE LASSERRE	3,50 €	14,00 €
Gros et Petit Manseng Vrai blanc sec et vif. Notes de fleurs blanches et agrumes		
◦ GASCogne IGP		
JOY ODE À LA JOIE	4,00 €	17,00 €
Petit Manseng et Colombard Abricots mûrs, épices douces La bouche est riche et l'élevage en fût apporte du gras Bel équilibre		
◦ FRANCE VILLA CHAMBRE D'AMOUR	4,00 €	21,00 €
Gros Manseng, Sauvignon blanc Fruits exotiques, ananas avec une pointe de vanille bourbon Bel équilibre		



VINS ROUGES

	V 12 cl	75 cl
◦ ESPAGNE CARIÑENA EL CHOCOLATER	4,50 €	17,00 €
Grenache, Tempranillo, Cabernet Sauvignon Vin velouté, léger et délicat, bouche petits fruits rouges, les tanins sont discrets et souples. Vin gourmand et sur le fruit		
◦ GASCogne IGP LES TROIS FONTAINES BIO	3,80 €	16,00 €
Merlot, Cabernet Sauvignon Bouche ronde et gourmande sur les fruits rouges et les épices douces		
◦ SIERRA DE PLATA	5,00 €	22,00 €
Malbec Arômes de petits fruits rouges (mûres, cassis) Les tanins sont présents mais peu agressifs, bouche soyeuse		
◦ LANGUEDOC AOP		
LA GRANGE DE LASCAUX	5,50 €	23,00 €
Syrah, Grenache, Mourvèdre Fruits frais, bouche dynamique sur les fruits rouges		
◦ GRAVES AOP CHÂTEAU LUGEY	5,50 €	23,00 €
Merlot Bouche structurée, tanins présents mais peu agressifs Notes délicates de fruits rouges et de léger sous bois		
◦ MADIRAN AOP		
DOMAINE DAMIENS BIO	5,50 €	23,00 €
Tannat, Cabernet Vin structuré sur les fruits noirs Les tanins sont présents mais peu agressifs. Bouche veloutée		

VINS ROSÉS

◦ FRANCE NUAGE	3,30 €	13,00 €
Merlot Faible degré d'alcool (9°). Notes de fraise et de fleurs blanches Aérien et léger, il s'apprécie pour sa fraîcheur		
◦ FRANCE LOUP DANS LA BERGERIE	3,80 €	17,00 €
Syrah, Merlot, Grenache Nez de fruits rouges frais. Bouche souple et ronde, délicatement parfumée		
◦ GASCogne IGP		
PELLEHAUT ÉTÉ GASCON (DOUX)	3,80 €	17,00 €
Tannat, Merlot et Cabernet Nez de fruits rouges, bouche gorgée de soleil Rosé tout en rondeur et délicatesse		

