



BIERE / SOFT

	25cl 50cl	BIÈRE PRESSION
	3,5€ 6,5€	JOSY 4,7° Blonde Alsacienne légère, fraîche et craquante
	4€ 7,5€	BRITT BLANCHE 4,8° Blanche Bretonne douce, désaltérante et légèrement épicée
	4,5€ 8,5€	SANT ERWANN IPA 7° IPA Bretonne à l’amertume tranchante et équilibrée
	5€ 9€	CADETTE IPA 5,6° IPA des Hauts de France, douce, fruitée et légère aux notes de fruits jaunes
	4,5€ 8,5€	AZIMUT CHOCO STOUT 5° Brune Bordelaise, fluide et savoureusement brasée avec du cacao
	4,5€ 8,5€	LA MERE TAP’ DUR 8° Bière triple de haute fermentation, puissante, équilibrée et maltée

BOISSON
CHAUDE

Café, décaféiné ou noisette simple 2,2€ / double 4,4€
Café crème 4,5€
Chocolat chaud 4,2€
Cappuccino 5€
Irish coffee 9€
Thé 5€

BIÈRE SANS ALCOOL

Jade Blonde Bio 0° 25cl 6€
Blonde Française savoureuse et rafraichissante

Edmond Blanche 0° 33cl 7€
Bière de blé rafraichissante, aux notes d’agrumes et de citronnelle

Kastell Rouge 0° 33cl 7€
Bière à la cerise, douce à la mousse onctueuse

Cidre fils de pomme 0° 33cl 7€
Cidre Bio très frais au bel équilibre

À PARTAGER

Planche de charcuterie ou fromage 18€
Planche mixte 21€
Castaniù (Frites, cantal et lard fumé croustillant) 8€

Frites de patate douce, moutarde légère miel et épices 7€
Frites, mayonnaise à la bière 6€

Houmous de haricot blanc zaatar, pignon, tartare de tomate confite, mouillettes de focaccia 9€

Pépites de poulet fermier au corn flakes, sauce barbecue 10€

Croquette saint nectaire/pomme de terre et chorizo | 6 pièces 10€

Focaccia, stracciatella, tomate confite, roquette et huile d’olive à l’ail noir 9€

Tacos de crabe, guacamole et coriandre 3 pièces 10€

Accras de cabillaud/patate douce fromage blanc ail/ciboulette 11€

SOFT

4,5€ 8,5€	BIERE DU MOMENT Demandes au staff avant qu’il n’y en ai plus
4,5€ 8,5€	AZIMUT NEIPA 6° Bière Bordelaise houblonnée juteuse, peu amère aux notes de fruits tropicaux
5€ 9€	CRAT’R VOLCANIC 6° American Pale Ale Cantalienne à l’amertume franche et au nez rose/litchi
4,5€ 8,5€	CRAT’R AMBREE 7° Ambrée Cantalienne gourmande et généreuse, aux notes caramel
5€ 9€	ORANGE MECANIK 7° Blonde Alsacienne, ronde et chaleureuse, au miel d’acacia, brassée avec des houblons très aromatiques
4,5€ 8,5€	CIDRE FILS DE POMME 5,5° Cidre Brut bio aux fines bulles et au fruité sec

Perrier 33cl 4,5€
Limonade Bio 33cl 4,5€
Jus de fruits Bio 25cl 4,5€
Orange pressée 25cl 5,5€
Citron pressé 12,5cl 5,5€
Coca Cola 33cl 4,5€
San Pellegrino, Vittel 1L 6€
Thé glacé maison 33cl 5€
Red Bull 25cl 5€
Schweppes Ginger beer 25cl 5€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl 4,5€

BIÈRE BOUTEILLE
A PARTAGER

RINCE COCHON 8,5° 17€
Pale Ale Belge ronde aux notes sucrées, légèrement houblonnée, gourmande et généreuse

KASTEEL TRIPLE 11° 18€
Bière triple, raffinée, aux arômes fruitées et aux nuances épicées

WESTMALLE TRIPLE 9,5° 18€
Bière triple trappiste aux notes fruitées et houblonnées

BOON KRIEK 4° 18€
Bière lambic traditionnelle aux arômes de cerise

COCKTAIL



COCKTAIL

PELÉ 9€
Vodka, crème de pêche, triple sec, jus de citron bio, cordial de vanille et thym

SUZANNE 9€
Vodka française bio, liqueur de litchi, crème de mûre, jus de yuzu, jus de citron bio et cordial de citronnelle

JONAH 9€
Gin français, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus de citron bio, concombre pressé et menthe fraîche

CHICHARITO 10€
Mezcal Joven, triple sec, jus de citron vert et cordial bio

OUSMANE 11€
Rhum épicé, liqueur de mangue, jus d’ananas, jus de citron bio et piment antillais

USAIN 10€
Rhum Jamaïca, ginger beer, citron vert, jus d’ananas et sirop d’orchidée

DIEGO 10€
Vodka française bio, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron bio, sirop de verveine et bière blanche

LES AUTRES... 9€

ALCOOL (rhum, whisky, vodka, gin...) avec soda...

COCKTAIL SANS ALCOOL

MICHEL 8€
Crème de coco, jus d’ananas, jus de passion et sirop de grenadine

SERGE 9€
Gin sans alcool, sirop d’hibiscus, jus de citron, tonic et concombre

MARIE JOSÉ 8€
Ginger beer, jus de pomme, eau pétillante, citron, feuille de menthe et basilic



VIN



VIN BLANC

Mas de la tour, Chardonnay IGP OC
Domaine Lamourette, Sauvignon AOP Touraine
Pouilly Fumé «Les Loges» Domaine Marchand

12,5cl	50cl	75cl
4,5€	16€	24€
5€	18€	27€
7,5€	28€	40€

VIN ROUGE

Château du Grand Caumont, Domaine Mougin
Cuvée Initiale, Syrah, pays d’Oc
Le Cellier des Chartreux, Côtes du Rhône AOC
Coup de Foudre, Domaine Lionel Manigand, Brouilly AOP

5€	18€	27€
5€	18€	27€
5,5€	20€	29€
6€	22€	30€

VIN ROSÉ

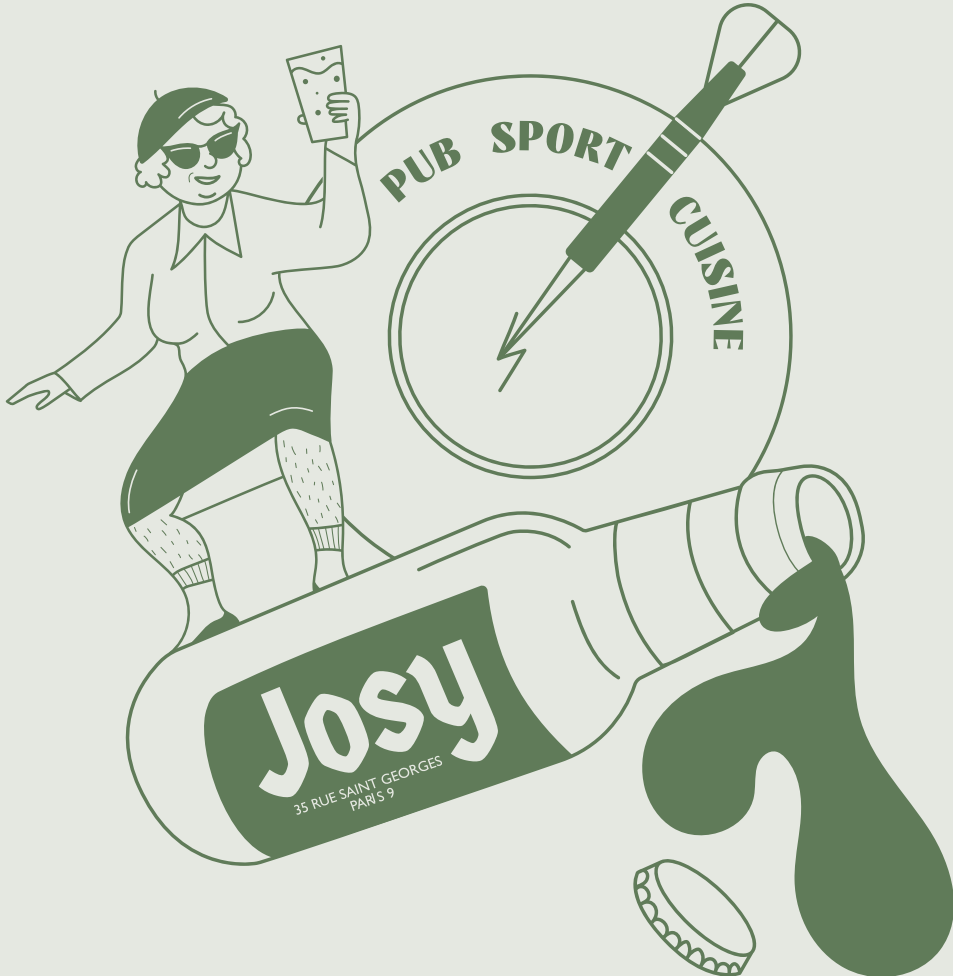
Mas de la tour, IGP OC
Côteaux Varois en Provence AOP

5€	18€	27€
6€	22€	30€

LES BULLES

Le Mousquet, Blanc de blanc
Champagne Barthélemy, Pinot

-	-	35€
9€	-	55€



C’EST QUOI



LA CASTANIU
FAMILY