

BIÈRES, VINS & CHAMPAGNES

BIÈRES

BOUTEILLE	33 cl	PRESSION	25 cl	50 cl
BAPBAP (5,4°) Pale Ale	7	BAPBAP Blonde (4,5°)	4,5	8
BAPBAP Blanche (4,5°)	7	BAPBAP IPA (5,8°)	5,5	10
Corona Cero (0,0%) sans alcool	7			

VINS

VINS BLANCS

Chardonnay l'Envol, Maison Goichot, IGP Pays d'Oc	7	32
Baron Foucher, Vignoble Berthier, Vallée de la Loire, AOP Pouilly-Fumé	9	39

VINS ROUGES

Pinot Noir l'Envol, Maison Goichot, IGP Pays d'Oc	7	32
Domaine Haut-Lirou, AOP Pic Saint-Loup	9	39

VINS ROSÉS

Prieuré Sainte-Marie, AOC Côtes-de-Provence	7	32
Minuty Prestige 2022, AOC Côtes-de-Provence		39

CHAMPAGNES

Champagne Mercier	Flûte	75 cl
Champagne Moët et Chandon		13 90
Champagne Ruinart Brut		120
Champagne Ruinart Blanc de Blancs		150
Champagne Dom Pérignon		200
Champagne Magnum de Moët et Chandon (Magnum 150 cl)		400
		240

Les shots et spiritueux sont à la demande au bar.

À PARTAGER

COCKTAILS GRAND FORMAT

5 pers. (1 cocktail au choix) 55

15 pers. (3 cocktails au choix) 150

MANGO PUNCH

Rhum blanc, sirop de vanille, jus de mangue, jus de citron jaune

LONDON MULE

Gin, citron vert, La French ginger beer, sirop de sucre de canne infusé au romarin

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, La French ginger beer, sirop de sucre de canne infusé au romarin

BOL À PUNCH 100

10 pers.

PARADISE

Vodka, crème de pêche, sirop de vanille, jus de cranberry, jus d'ananas

BANANA GROOVE

Gin, liqueur de banane, jus de citron vert, jus d'ananas

FRENCH PLEASE 45

6 pers.

1 BOUTEILLE DE VIN

Chardonnay, Pinot Noir ou Prieuré St Marie

1 PLANCHE

Au choix

PARTAGE MUSICAL 95

6 pers.

6 COCKTAILS CLASSIQUES

Au choix
Margarita, Mojito, Spritz ...

1 PLANCHE

Au choix

1 TARTINABLE

Au choix

PARTITIONS SALÉES 80

12 pers.

6 ASSIETTES À PARTAGER

Pâté au piment d'Espelettes
Rillettes de thon parfumées
Houmous comme à la maison
Guacamole de petit pois à la truffe
Planche de charcuterie
Planche de fromages

L'APÉRO GOURMAND 160

10 pers.

2 COCKTAILS GRAND FORMAT

Au choix

2 PLANCHES

Au choix

2 TARTINABLES

Au choix

COCKTAILS, MOCKTAILS & SOFTS

COCKTAILS SIGNATURES

	SMOKY PINA 10 <i>Sans alcool</i> 9
	Rhum épicé, sirop de cannelle infusé au thym, jus d'ananas, cannelle, thym
	CLOVER BABE 13 <i>Sans alcool</i> 10
	Gin, sirop de framboise, jus de citron jaune, aquafaba
	BAD B'HONEY 11 
	Cointreau, jus de citron vert, sirop de miel, jus de pamplemousse pétillant
	CHILI PEPPER 13
	Mezcal, coriandre, liqueur de piment, sirop d'agave, jus de citron vert

Les cocktails classiques sont à la demande (Mojito, Spritz, Mules ...) 12

MOCKTAILS SIGNATURES

	SINGTIME 8
	Jus de pomme, jus de citron vert, sirop de poire, feuilles de menthe, eau pétillante
	BLOODY GAGA 8

SANS ALCOOL

Perrier (33 cl)	5	Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl)	5
La French Tonic (25cl)	5	Red Bull (25 cl)	5
Limonade (25 cl)	5	Mona bio Jus Fraise Framboise Pétillant (33 cl)	5
Evian (33cl/1L)	5 / 7	Mona bio Jus de Pomme Pétillant (33 cl)	5
		UMA thé vert basilic yuzu (25 cl)	5



MANGER

BOUCHÉES BAM

POPS DE POULETS 13
Mini nuggets de poulet à partager, 200g

MINIS CROQUES MONSIEUR 14
Pain de mie à l'huile d'olive, comté AOP, truffe blanche d'été

TARTINABLES

PÂTÉ AU PIMENT D'ÉSPELETTE 11
Avec son pain tranché, 130g

HOUMOUS COMME À LA MAISON 13
Accompagné de ses crudités et de pain tranché

PLANCHES

FROMAGES 19
Assortiment de fromages français : Cantal, Tomme, Saint-Nectaire, Fouchtra au cumin

CHARCUTERIE 19
Assortiment de charcuteries françaises : Chorizo, Saucisson, Lonzo, Jambon de pays 24 mois

TOUCHES SUCRÉES

BONBON HARIBO 6,5
Bonbons gélifiés aux saveurs fruitées, 200g



Avant de commander un plat ou une boisson, veuillez informer un membre de l'équipe si vous avez une allergie dont nous devrions tenir compte.