

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	12 cl	75 cl
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		
Prieure Sainte-Marie, AOC Côtes-de-Provence	7	32
Minuty Prestige 2022, AOC Côtes-de-Provence		39

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

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

PARTAGE MUSICAL 95

6 pers.

6 COCKTAILS CLASSIQUES

Au choix
Margarita, Mojito, Spritz ...

1 PLANCHE

Au choix

1 TARTINABLE

Au choix

FRENCH PLEASE 45

6 pers.

1 BOUTEILLE DE VIN

Chardonnay, Pinot Noir
ou Prieuré St Marie

1 PLANCHE

Au choix

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 épice, 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 ...)

MOCKTAILS SIGNATURES

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



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.