

# BAR & RESTAURANT

# Circonstances

## COCKTAILS 20cl 10€

### French Gin Tonic

Gin 100% français, zestes de citron vert, poivre rouge de kampo, French tonic 

### Gin tonic des chartreux

Gin 100% français, french tonic , Elixir de la Grande-Chartreuse

### Pampelle façon spritz

Apéritif produit à partir de pamplemousse et cédrat corses bio et d'une base alcoolique cognaçaise, Proseco, Perrier et tranche d'orange

### Hugo Spritz

Liqueur de fleur de sureau, proseco, citron et menthe fraîche

### Passion Spritz

Liqueur de fruit de la passion, proseco

## BIÈRE

Ginette  25cl 4,00€

Ginette  50cl 7,50€

Paname IPA bouteille 33 cl 6,50€

Bière Blanche 33 cl Vezelay  6,50€

Bière zéro alcool 25 cl Vezelay  4,00€

## Yoleau 6€

La bière qui n'en est pas une...  
Alcoolisée, fruitée sans sucre et sans gluten

- Citron menthe
- Framboise vanille

## Nos boissons fraîches Bio

GIMBER'Nade' passion 6€

Jus de pomme ou tomate bio 4,80€

Jus la boissonnerie de Paris 5,50€

- Pur jus d'orange
- Geek : cranberry griotte guarana
- Cougar : mangue, citron, verveine
- Thé glacé noir et yuzu
- Thé glacé miel citron

Schorle (jus de fruit, de l'eau et des bulles 33cl 4,80€

- Le citron fringant au gingembre
- La rhubarbe fringante
- La pomme tonique

**Le soir...** Notre carte est composée de petites assiettes à partager « ou pas ». L'ordre de service reste aléatoire...

*L'ordre de service reste aléatoire*

***Ou menu secret en 6 services pour l'ensemble de la table, 58€ par personne***

Terrine de campagne maison, chutney 9€

Tarama wasabi, chips de pain 8€

Tempura de petits artichauts, mayo épicée 9€

Burratina des pouilles, petits légumes croquants, figues fraîches de Solliès 15€

Œuf bio basse température, petites pâtes, lard et parmesan comme une carbonara 13€

Croq' moelleux « comté basilic » 14€

Ravioles de crevettes « menthe et coriandre », coco et curry thaï 10€

Soupe de poissons maison, émulsion rouille, croutons et gratiné comté 11€

Brandade de morue gratinée 12€

Céviché de moules de bouchot et petits légumes croquants « curry vert, citron vert » 15€

Galette de pied de cochon croustillante, céleri rémoulade 11€

Bavette de bœuf scotch beef, soja ciboulette 15€

Milanaise de veau français, mayo gingembre persil 19€

Filet de beau turbot rôti, ratatouille d'aubergine aux saveurs d'automne 24€

Noix de St Jacques françaises fraîches, purée de pommes de terre, émulsion bonne femme 24€

Noisettes de cochon espagnol, grosses pâtes et petits artichauts au jus 25€

Canard sauvage Colvert rôti en crapaudine aux trompettes françaises 27€

Belle entrecôte de bœuf maturée de galice 800grs rôtie pour 2 ou 3 Pers, purée de pommes de terre et sauce poivre 89€

### **Pour finir...**

Sainte Maure cendré, pain grillé 8€

Citron comme une tarte en verrine 8€

Mousse chocolat noir 8€

Cheese cake framboise 8€

Noisette, noisette, noisette 9€

Gratin amande poire au vin rouge 8€

Comme un merveilleux caramel beurre salé 8€

## Apéritifs

Coupe de champagne Extra Brut "Jean Michel" 12cl	12,00 €
Coupe 1 <sup>ère</sup> bulles 12cl	7,50 €
Kir 12cl	5,50 €
Kir royal 12cl	12,50 €
Ricard 2cl	5,00 €
Muscat de Rivesaltes 12cl	7,00 €
Américano 10cl	9,00 €
Jack Daniel 4cl	6,00 €
Ben Nevis Highland Single Malt 4cl	9,50 €
Nikka 4cl	10,50 €
Aux Particules Vines, single Malt B. Kuentz « France » 4cl	12 €
M&Mackay Riverflow Speyside 46°	8,00€
M&Mackay big strand Islay single Malt 46°	9,00€
M&Mackay Kirkwall Bay Orkney 46°	10,50€

## EAUX

Evian 50cl	4,00 €
Badoit 50cl	4,00 €
Perrier 33cl	4,50€

## Soft

Limonade 25cl	3,50 €
Coca 25cl	4,00 €
Coca zéro 25cl	4,10 €
Cidre 25cl	4,00€
French Tonic 4B 25cl	4,50 €

## Vin au verre : 10cl

### Vins blanc :

Viognier 6€

Valençay 6€

### Vins rouges

Coteaux bourguignon 6€

St Chinian 6€

## Vins blancs 75cl

Riesling Alsace AOP « Réserve de la Dîme » Dom. H Metz 27€  
Saumur Blanc « Domaine des Frogères » Chenin  29€  
Sancerre blanc AOP Tabordet 43€  
Meursault Genevrières 1<sup>er</sup> cru Darviot-Perrin 2017 180€  
Reuilly AOP Denis Jamain « Les fossiles   42€  
Chablis AOP « Vieilles vignes » Dom Servin 47€  
Pernand Vergelesses AOP Les combottes « Rapet » 69€  
Marsannay AOP « Derey » 47€  
Côte du Rhône « AOP Clos du caillou  42€  
Viognier IGP pays d'OC Domaine La Jeanne 29€  
Graves AOP Château les Clauzots 32€

## Vins rosés 75 cl

Côte de Provence AOP Petit Bisou 33€  
Côteaux d'aix VDP Château Virant 25€  
Le magnum de rosé Sacha AOP Côte de Provence 54€

## Méthodes traditionnelles 75cl

Champagne Extra Brut « Jean Michel » 60€  
Première Bulles brut AOP Limoux élevage 18 mois 32€

## Vins Rouges 75cl

Pinot noir Alsace AOP H. Metz 27€  
Sancerre rouge AOP Tabordet 43€  
Aloxe-corton « Rapet » 76€  
Marsannay AOP « Derey » 55€  
Pernand vergelesses AOP « les belles filles » Rapet 63€  
Crozes Hermitages AOP Domaine Combier  55€  
Côte du Rhône AOP Clos du caillou  42€  
Côte Rôtie AOP Patrick Jasmin 92€  
Domaine de la Grange des Pères 2020 IGP pays de l'Hérault 198€  
Saint Chinian AOP D. La Maurerie 27€  
IGP Catalan Domaine Paetzold « La Cazotte »  35€  
Collioure AOC La tour Vieille 36€  
Graves AOP « Château les clauzots 2016 34€

## DIGESTIFS 4cl

Eau de vie de Poire, Framboise, Mirabelle 45° 7,00 €  
Calvados AOP "Les Vergers du Chouquet" 40° 7,00 €  
Prune d'Ente "Salamandre" Sarlat vieilli 10 ans 46° 7,00 €  
Prune de souillac "Roques" 42° 7,50 €  
Chartreuse jaune 55° 10€  
Chartreuse VEP 54° 15,00 €  
Mezcal Nuestra Soledad Ejutla 41° 10€  
Cachaca Gaya 39° 8€  
Armagnac de Montal AOP 40° 7,00 €  
Armagnac Laballe Résistance Baco 43° 10€  
Cognac XO Tesseron 40° 9,00 €  
Vodka Absolut 40° 7,00 €  
Gin « Nuage » 100% Français 42° 7,00€  
Gin Romeo's 46° Québec 8,00€  
Rhum The Duppy Share (sans sucre ajouté) 40° 12,00 €  
Marie brisard, Get 27, Limancello, Amaretto, Menthe pastille  
6,00 €  
Manzana 6,00 €

## BOISSONS CHAUDES

Café Cellini  3,00 €  
Double café 4,00 €  
Capuccino, café crème 4,20 €  
Thé, infusion  4,10 €