



MINO

MINO est un bar-restaurant autour du partage.

Le Bassin méditerranéen est notre source d'inspiration : la riviera française, les vignes de toscane et de Sicile, les îles grecques, ou encore les bodegas espagnoles ... tant d'images qui nourrissent notre univers.

Nous vous accueillons dans un lieu chaleureux, convivial, écoresponsable où vous pouvez venir partager gamelles et cocktails autour d'une table ou d'un bout de comptoir.

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais et de saison. Il y en a pour tous les goûts : les viandards, les végés, les curieux ...

COCKTAILS

Panier percé 10€ - HH 8€

Vodka infusée aux baies roses et poivre de Timut, Airone rosso, citron vert, cordial gingembre, soda à la cerise.

Tomber dans les pommes 11€ - HH 8€

Rhum, citron vert, jus de pomme Granny Smith, ginger beer.

Avoir le melon 10€ - HH 8€

Gin, liqueur de melon, Rinquiquin, citron jaune, thym.

S'envoyer en l'air 11€ - HH 9€

Pimm's, citron, cordial gingembre, prosecco, soda au pamplemousse.

Pas de fumée sans feu 12€ - HH 10€

Rhum, mezcal, citron vert, orgeat, passion, blanc d'oeuf.

La tête sur les épaules 11€ - HH 9€

Gin, crème de cassis, citron, ananas.

Gin Tonic 11€ - HH 8€

Skinos Tonic 11€ - HH 8€

Moscow Mule 11€ - HH 8€

London Mule 11€ - HH 8€

Dark'N stormy 11€ - HH 8€

Spritz 8€

Cocktail sans alcool 8€

BIERES

Poretti 25cl 4€ - 50cl 7€ - HH 5€

HAPPY HOURS

Tous les jours de 18h à 20h30

LES PETITES ASSIETTES

Arrancini 6€
Sauce fromage

Œufs à la diable 6€
Tapenade, pignons de pin

Panisses 4€
Aïoli

Burrata 8€
Salade de tomates

Duo de Kefta 8,5€
Tzatziki, pain pita

Ratatouille Provençale 6€
Toast à l'ail

LES PLANCHES

La grande Mezze 30€
Arrancini, panisses, tapenade, pain pita, charcuterie, fromage.

La mixte 15€
Charcuterie et fromages

SANDWICHS SOUVLAKI 9,5€
Sandwichs Grecs avec poulet mariné roulé dans un pain pita avec fromage frais, crudités et frites maison.

LES GAMELLES

Travers de porc Capelin 15,5€

Jus corsé, purée grand-mère

Risotto veggie 14€

Légumes croquants, parmesan

Pavé cœur de rumsteak 16,9€

Accompagnement au choix

Plat du jour 12,9€

LES SIDES

Purée grand-mère 5€

Poêlée de légumes croquants 5€

Frites maison 5€

LES DESSERTS

Le Tiramisu du Mino 7€

Citron et fleur de sureau

Mousse au chocolat 7€

Caramel au beurre salé, éclats de noisettes, crumble cacao

Dessert du moment 6€

LES VINS

VINS ROUGES

Stuff rouge – Vin de pays - Verre 5€ - Carafe 50cl 18€- Bouteille 24€

Marselan – Au fil rouge - Verre 6,5€ - Carafe 50cl 21€- Bouteille 29€

Plan de Dieu – AOC Côte du Rhône Village, vin biologique - Verre 6,5€ - Carafe 50cl 21€-
Bouteille 29€

VINS BLANS

Stuff blanc – Vin de pays - Verre 5€ - Carafe 50cl 18€- Bouteille 24€

Pietramore blanc – Vin en biodynamie - Verre 7€ - Carafe 50cl 22€- Bouteille 30€

VINS ROSES

Stuff rosé – Vin de pays - Verre 5€ - Carafe 50cl 18€- Bouteille 24€

Elixir – AOC Côte de Provence- Verre 6€ - Carafe 50cl 22€- Bouteille 30€

LES PETILLANTS

Prosecco D.O.C - Verre 8€ - Bouteille 30€

Champagne Billecart Salmon Brut - Bouteille 85€

LES XERES (10 cl)

LES SECS

Fino/ Manzanilla/ Amontillado 7€

Oloroso 7,5€

Palo Cortado **7,5€**

LES DOUX

Cream 7,5€

Pedro Ximenez 10€

LES SOFTS

Thé glacé maison 5€

Citronnade maison 5€

Caffe freddo 4€

Fever-Tree 20cl 5€

Tonic water ou Ginger beer

Three cents 20cl 5€

Pamplemousse ou Cerise

Coca 4€

Perrier 4€

Evian / San Pelegrino 50cl 4€

Evian / San Pelegrino 1L 7€

Espresso / Noisette / Ristretto 2,2€

Café crème 3,5€

Thé Damman Frères 4€

Thé noir Ceylan ou thé vert à la menthe