



MINO

**COCKTAILS 5€**

**Le Sarasin**

Rhum Havana 3, jus de citron, menthe fraîche, jus d'ananas

**Kundelich**

Vodka infusée aux baies roses et poivre de timut, liqueur de fleurs de sureau, jus de citron, jus de cranberry, blanc d'oeuf

**Copain comme cochon**

Gin, jus de citron, menthe fraîche, sirop de concombre

**Juste le blanc**

Sherry blend, ananas, orange

**Frozen du moment**

**Moscow Mule**

**Gin Tonic**

**Dark'N stormy**

**Spritz**

**Old fashioned**

## **BIERE Poretti Pinte 5€**

## **SOFTS 5€**

Coca, Perrier, Ginger beer, Citronnade maison, thé glacé maison

## **LES ASSIETTES 5€**

Arancini sauce fromagère

Panisses aïoli

Salade grecque

Kefta tzatziki

Houmous pain pita

Carpaccio de bœuf au pesto

Fish no chips

Charcuterie

Fromage

Tiramisu

Mousse choco

## **SOUVLAKI 9,5€**

Sandwich Grec au poulet mariné roulé dans du pain pita avec fromage frais, crudités et frites maison.

Supplément cheddar 0,5€ - Supplément bacon 1€

\*Option végétarienne possible

## **Bacon cheeseBurger 10€**

Pain brioché, sauce cocktail, salade, tomate, oignons rouges, steak haché, bacon et cheddar.

## LES VINS

### VINS ROUGES

**Stuf rouge** – Vin de pays - Verre 5€ - Carafe 50cl 20€ - Bouteille 25€

**Marselan** – Au fil rouge - Verre 5€ - Carafe 50cl 20€ - Bouteille 25€

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

### VINS BLANS

**Chardonnay** – Vin de pays d'Oc - Verre 5€ - Carafe 50cl 20€- Bouteille 25€

**Colombelle** – VDP Côtes Gascogne - Verre 5€ - Carafe 50cl 20€- Bouteille 25€

### VINS ROSES

**Stuff rosé** – Vin de pays - Verre 5€ - Carafe 50cl 20€- Bouteille 25€

**Cap Esperelles** – IGP Var Provence - Verre 5€ - Carafe 50cl 20€- Bouteille 25€

### LES PETILLANTS

**Prosecco** - Verre 8€ - Bouteille 30€

**Champagne Billecart Salmon Brut** - Bouteille 85€