



MINO

COCKTAILS 5€

Le Sarrasin

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

Gin, sherry blend, jus d'ananas, orange

Frozen

Demander le cocktail granité 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€

Voir ardoise

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

Stuf 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€