



LA CARTE

LES ENTRÉES

. SALADE MIXTE
SALADE VERTE - CRUDITES

8€00

. SALADE CLÉOPATRE
SALADE - PARMESAN - FILET DE
POULET PANE -CROUTONS -
SAUCE CESAR - TOMATES
CONFITES -POITRINE GRILLEE
- OLIVES

17€00

. VELOUTE DE
BUTTERNUT À LA
RICOTTA ET POITRINE
FUMEE

15€00

. SALADE DE CHEVRE (
TOASTS DE CHEVRE ET
MIEL- CREME DE
CHEVRE)

17€00

. TRIO DE BETTERAVES
EN CARPACCIO - FETA
- NOIX ET
VINAIGRETTE DE
FRAMBOISES

16€00

• SALADE GOURMANDE
(MAGRET DE
CANARD - GESIERS
ET MOUSSE DE
CANARD)

18€00

. ESCALOPPE DE FOIE GRAS POEELE
- CONFIT D OIGNONS - PAIN
BRIOCHE BEURRE ET GRILLE

21€00



LA CARTE

LES PLATS

**.TAGLIATELLES
CARBONARA
GRATINÉES**

15€00

**.TAGLIATELLES
SAUMON FUME
CREME AU PISTOU**

15€00

**.POULET COMTE AU
CHORIZO ET MOZZARELLA -
CREME MOUTARDEE**

21€00

**.PAVE DE SAUMON
SAUCE CITRON ET
ANETH**

23€00

**.CUISSSE DE CANARD
CONFITE ET SA CRÈME
ROUGE**

24€00

**.BARON D'AGNEAU GRILLÉ AUX
HERBES DE PROVENCE**

24€00

**.PAVE DE BOEUF DE
L'AUBRAC FACON
ROSSINI SAUCE AUX
CEPES**

25€00

.LES SUGGESTIONS

**(SOIR ET WEEK END
À DEMANDER AU
SERVEUR)**

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison - Les frites sont faites maison - Origine viandes France, boeuf, porc, canard, poulet, agneau.
Listes des allergènes consultable sur demande.



LES FORMULES

LE MIDI (lundi au vendredi, sauf jour férié)

.LE PLAT DU JOUR

Accompagné d'une salade
ou d'un dessert,
d'un verre de vin ou d'un bock
de bière
à la pression et d'un café.

17€50

.L'ASSIETTE DU "PRESOIR"

Salade composée, l'envie du
Chef, fromage, dessert.

17€50

LE MENU DES PRINCESSES ET DES PIRATES (MAXI 12 ANS)

.SELON L'INSPIRATION DU "CAPITAINE"

La cuisine est une aventure,
partez à la découverte du trésor
des saveurs, glace, boisson.

11€00



CÔTÉ BRASSERIE

.HAMBURGER MÉDITERRANÉEN

FILET DE POULET PANE - GORGONZOLA - TOMATES - CONFITS OIGNONS - CREME FRAICHE - CIBOULETTE - FRITES MAISON - SALADE

19€00

.HAMBURGER DU PRESOIR

STEAK HACHE 160GR MAISON HUSSON DE SARRIANS - MOZZA - TOMATES - CONFITS OIGNONS - CREME FRAICHE - CIBOULETTE - FRITES MAISON - SALADE

19€00

.CAMEMBERT AU FOUR ET JAMBON CRU

FRITES MAISON - SALADE (+ 1 € avec du calvados)

18€00

.STEAK A CHEVAL

STEAK DE LA BOUCHERIE HUSSON DE SARRIANS - CHEDDAR AUX OIGNONS - BACON - OEUF AU PLAT - FRITES MAISON - SALADE

19€00

.STEAK CANNIBALE

MORCEAUX DE BOEUF DE L'AUBRAC MARINES A L' HUILE D'OLIVES ET BASILIC FRITES MAISON - SALADE

22€00



LE MENU GOURMAND

ENTREE/PLAT/DESSERT

27€

ENTRÉE

VELOUTE DE BUTTERNUT A LA RICOTTA ET POITRINE DE PORC GRILLEE

OU

SALADE DE CHEVRE : TOASTS DE CHEVRE ET MIEL ET CREME DE CHEVRE

OU

TRIO DE BETTERAVES EN CARPACCIO - FETA - NOIX ET VINAIGRETTE DE FRAMBOISES

OU

SALADE GOURMANDE : MAGRET DE CANARD FUME - GESIERS DE CANARD CONFIT ET MOUSSE DE CANARD

PLAT

POULET COMTE : CHORIZO, COMTE, MOZZARELLA - CREME MOUTARDEE

OU

PAVE DE SAUMON - CREME DE CITRON ET ANETH

OU

PAVE DE BOEUF DE L AUBRAC FACON ROSSINE - MOUSSE DE CANARD SAUCE AUX CEPES

OU

CUISSE DE CANARD CONFITE ET SE CREME ROUGE

DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGES

OU

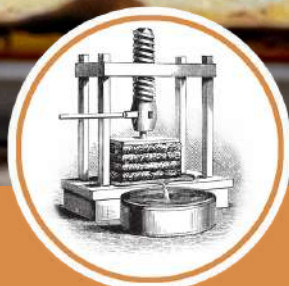
GLACE ARTISANALE (2PARFUMS)

OU

BRIOCHE CHAUDE AU NUTELLA - GLACE VANILLE - SAUCE CAMEL BEURRE SALE

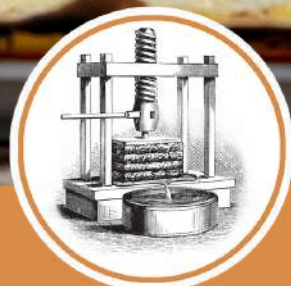
OU

DESSERT DU MOMENT



LES PIZZAS

.NAPOLITAINE (tomate, anchois, herbes, olives)	11€00	.REINE (tomate, jambon, emmental, mozzarella, herbes, olives)	15€00
.SICILIENNE (tomate, anchois, mozzarella, câpres, herbes, olives)	13€00	.MONTAGNARDE (tomate, emmental, ravioles de Royans, lardons, herbes, olives)	16€00
.MARGUERITA (tomate, emmental, herbes, olives)	13€00	.PIQUANTE (tomate, emmental, mozzarella, saucisse piquante, herbes, olives)	15€00
.BERGÈRE (tomate, fromage de chèvre, emmental, herbes, olives)	14€00	.VENTOUX (tomate, emmental, mozzarella, champignons grisets persillés, herbes, olives)	15€00
.OLIVADE (tomate, emmental, mozzarella, oeuf, tapenade, herbes)	14€00	.ROYALE (tomate, jambon, champignons, emmental, mozzarella, herbes, oeuf, olives)	16€00
.SUDISTE (crème fraîche, fromage de chèvre, noix, miel, herbes, olives)	14€00		



LES PIZZAS ET LES CALZONES

.LA PARMA

(sauce tomate, tomates fraîches, jambon cru, parmesan, emmental, mozzarella, herbes, olives)

16€00

.LA BOUCHÈRE

(tomate, viande hachée de bœuf, saucisses piquantes, œuf, mozzarella, herbes, olives, emmental)

17€00

.LA PROVENÇALE

tomate, aubergines, tomates séchées, oignons, pistou, emmental, herbes, olives

16€00

.LA CATALANE

(tomate, oignons, aubergines, saucisses piquantes, emmental, mozza, œuf, herbes)

17€00

.4 FROMAGES

(tomate, emmental gorgonzola, fromage de chèvre, mozzarella, herbes, olives)

16€00

.CALZONE CLASSIQUE

(tomate, jambon, œuf, emmental)

14€00

.PIZZA À L'AIL

(tomate, emmental, ail, huile d'olives, mozzarella, herbes, olives)

16€00

.CALZONE CABÉCOU

(tomate, emmental, mozzarella, fromage de chèvre, gorgonzola, œuf, herbes)

15€00

.LA NORMANDE

(crème, camembert, oignons, lardons, emmental, herbes, olives)

17€00

.CALZONE PRINCESSE

(tomate, jambon, champignons, mozzarella, oignons, œuf, emmental, herbes)

16€00

.CALZONE SARRIENNAISE

(tomate, oignons, poivrons, aubergines, saucisse piquante, tomates confites, emmental, œuf, herbes)

17€00



LES DESSERTS

.FAISSELLE

(sucre, miel ou coulis de fruits rouges...)

6€00

.DESSERT DU MOMENT

7€00

.CRÈME BRULÉE

7€00

.ILE FLOTTANTE

7€00

.TRÉSOR AU CHOCOLAT

(coulis de fruits rouges, crème anglaise)

8€00

.ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

salade, noix

7€00

.PROFITEROLES

8€00

.CAFÉ GOURMAND

8€50

.MERINGUE ARDÉCHOISE

(pour les grands gourmands)

9€00

.GAUFRE GOURMANDE

(selon l'envie du Chef)

9€00

.BRIOCHE CHAUDE - NUTELLA -

GLACE VANILLE - SAUCE

CARAMEL BEURRE SALE

8€00



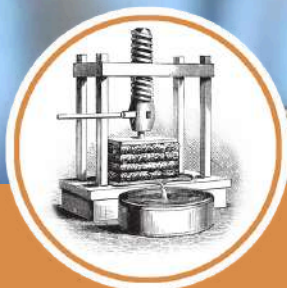
LES DESSERTS GLACÉS

- .CAFÉ LIÉGEOIS**
(glace vanille et café, chantilly, coulis au café) 9€00
- .CHOCOLAT LIÉGEOIS**
(glace vanille et chocolat, chantilly, sauce au chocolat) 9€00
- .CARMEL LIÉGEOIS**
(glace vanille et caramel, chantilly, sauce caramel) 9€00
- .COUPE GOURMANDE**
(glace cacahuète, glace vanille, pâte à tartiner, sauce caramel) 9€00

LES GLACES ARTISANALES

- .ABRICOT "VALLÉE DU RHÔNE"**
- .CAFÉ**
- .CARMEL AU BEURRE SALÉ**
- .CITRON PRESSÉ**
- .CHOCOLAT PRESTIGE**
- .MARRON**
- .FRAISE**
- .VANILLE**
- .CACAHUÈTE**
- .PARFUM DU MOMENT**

Le parfum 3€00
Les 2 parfums 5€00
Les 3 parfums 7€00



LES VINS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES VINS ROUGES

IGP MÉDITERRANÉE

Dames de lune
Rouge d'été sans sulfite
ajouté 75cl 22€00

IGP DU VAUCLUSE

Domaine Montirius
Cadet 75cl 26€00

AOP VENTOUX

Domaine de la Pigeade 50cl 21€00
Bio Moulin des Gypses 75cl 24€00
75cl 20€00

AOP VACQUEYRAS

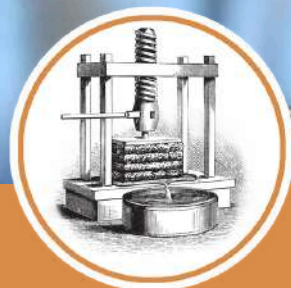
Domaine Fontaine du
Clos 50cl 26€00
Reflet de l'âme 50cl 75cl 31€00
Reflet de l'âme

AOP CÔTE DU RHÔNE VILLAGE

Château du Mourre du tendre
"Plan de Dieu" 75cl 32€00
Séguret médaille d'argent 75cl 25€00
" le Gravillas "

VIN AU VERRE (21CL) 3€50
SÉLECTIONNÉ ROUGE, BLANC, ROSÉ

CHAMPAGNE DE NOTRE SÉLECTION 50€00



LES VINS ET CHAMPAGNES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES VINS ROSÉS

IGP VAUCLUSE

Domaine Fontaine du Clos
Liberté

75cl 20€00

VIN DE FRANCE

Domaine de Fourmone
"MIO" BIO

75cl 21€00

AOP VENTOUX

Domaine de la Pigeade

75cl 24€00
50cl 21€00

LES VINS BLANCS

AOP VENTOUX

Domaine des Anges

50cl 18€00
75cl 21€00

Domaine Montirius
vin BIO Muse Papilles

75cl 30€00

CÔTE DU RHONE

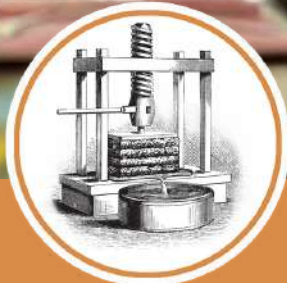
Cohola BIO

75cl 28€00

VIN DE FRANCE

Domaine de la Fourmone
« le Burlet »

75cl 21€00



LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU DÉCA	2€20
CAFÉ DOUBLE	3€80
CAFÉ NOISETTE, CAFÉ ALLONGÉ	2€50
CAFÉ AU LAIT	3€20
CAPPUCCINO	4€10
THÉ, INFUSION, CHOCOLAT CHAUD (DEMANDEZ LA CARTE)	3€20
SUPPLÉMENT CHANTILLY, MIEL OU LAIT	50€00

JUS ET NECTAR DE FRUITS (25CL)

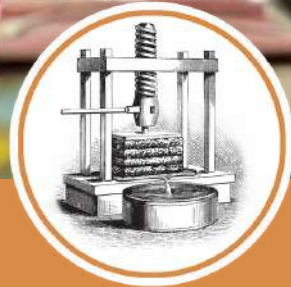
ACE, ABRICOT, ANANAS, POMME, ORANGE, FRAISE, PÊCHE PAMPLEMOUSSE, TOMATE, ORANGE, CITRON	4€00
---	------

SODAS

COCA COLA, COCA LIGHT, ORANGINA 33CL	4€00
SCHWEPPE, LIMONADE, DIABOLO, ICE TEA PÊCHE 25CL	4€00

EAUX MINÉRALES

VITTEL, VICHY 25CL	3€50
PERRIER 33CL	3€50
VITTEL, SAN PELLIGRINO 50CL	3€50
VITTEL, SAN PELLIGRINO 100CL	5€50



LES APÉRITIFS ET LIQUEURS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

APERITIFS

PASTIS 51, RICARD 2CL	2€50
SUPPLÉMENT SIROP	0€10
KIR 12.5CL	3€00
MARTINI 5CL	3€00
BEAUMES DE VENISE 12.5CL	3€00
KIR ROYAL	7€00

BIÈRES

PRESSION DES CIGALES 25CL	3€20
BIÈRE DU MOIS 25CL	4€50
HOEGARDEN BLANCHE, DUVEL, DESPERADOS, PELFORTH BRUNE 33CL	4€50

DIGESTIFS

COGNAC, RHUM, MARIE BRIZARD, EAU DE VIE POIRE	5€00
CALVADOS, WHISKY, GRAND MARNIER 5CL	5€00
HOEGARDEN BLANCHE, DUVEL, DESPERADOS, CHIVAS 5CL	7€00



THE MAP

THE STARTERS

. MIXED SALAD GREEN SALAD - RAW VEGETABLES	8€00	. TRIODEBEETS ENCARPACCIO - FETA - WALNUT VINAIGRETTEDE RASPBERRIES	16€00
. SALADECLÉ OPATRE SALAD - PARMESAN - FILLET OF BREADED CHICKEN -CROUTONS- CESAR SAUCE - TOMATOES CONFITES - GRILLED BREAST - OLIVES	17€00	• GOURMET SALAD (MAGRETDE DUCK - GIZZARDS ETMOUSSEDE DUCK)	18€00
. VELOUTEDE BUTTERNUT WITH RICOTTA BREST SMOKE	15€00	. PAN-PORIED FOIE GRAS SCALOPPE - ONION CONFIT - BREAD BUTTERED AND TOASTED BRIOCHE	21€00
. GOAT SALAD HONEY - CREAM GOAT)	17€00		



THE MAP

THE DISHES

. TAGLIATELLE CARBONARA GRATIN EES	15€00	. DUCK LEG CONFITE AND SACRED CREAM RED	24€00
. TAGLIATELLE SMOKED SALMON CREMEAUISTOU	15€00	. GRILLED LAMB BARON WITH HERBS OF PROVENCE	24€00
. CHICKEN COMTE WITH CHORIZO AND MOZZARELLA - MUSTARD CREAM	21€00	. PAVEDEBEEUFDE L' AUBRACFACON ROSSINISAUCEAUX CEPES	25€00
. SALMON PAVED SAUCECITRONET DILL	23€00	. SUGGESTIONS	
		(EVENINGWEEKEND ON REQUEST) SERVER)	

Our dishes are accompanied by seasonal vegetables - The fries are homemade -
Meats from France, beef, pork, duck, chicken, lamb.
Lists of allergens available on request.



THE FORMULAS

LUNCHTIME (Monday to Friday, except public holidays)

.THE DISH OF THE DAY

Accompanied by a salad or a dessert,
a glass of wine or a
draft beer and a coffee.

17€50

.THE "PRESOIR" PLATE

Mixed salad, Chef's choice,
cheese, dessert.

17€50

THE MENU

PRINCESSES AND PIRATES

(MAX 12 YEARS)

.ACCORDING TO THE INSPIRATION OF "CAPTAIN"

Cooking is an adventure, set
off to discover the treasure of
flavors, ice cream, drinks.

11€00



BREWERY SIDE

.MEDITERRANEAN HAMBURGER

BREADED CHICKEN FILLET - GORGONZOLA - TOMATOES - PRESERVED ONIONS - FRESH CREAM - CHIVES - HOMEMADE FRIES - SALAD 19€00

.HAMBURGER FROM THE PRESS

MINCED STEAK 160GR MAISON HUSSON DE SARRIANS - MOZZA - TOMATOES - CANDIED ONIONS - FRESH CREAM - CHIVES - HOMEMADE FRIES - SALAD 19€00

.BAKED CAMEMBERT AND RAW HAM

HOMEMADE FRIES - SALAD (+ €1 with calvados) 18€00

.HORSE STEAK

STEAK FROM Boucherie HUSSON DE SARRIANS - CHEDDAR WITH ONIONS - BACON - FRIED EGG - HOMEMADE FRIES - SALAD 19€00

.CANNIBAL STEAK

MARINATED PIECES OF AUBRAC BEEF OLIVE OIL AND BASIL HOMEMADE FRIES - SALAD 22€00



THE GOURMET MENU

STARTER/MAIN COURSE/DESSERT 27€

ENTRANCE

BUTTERNUT VELOUTE WITH RICOTTA AND GRILLED PORK BREAST

OR

GOAT CHEESE SALAD: GOAT CHEESE AND HONEY TOASTS AND GOAT CHEESE CREAM

OR

TRIO OF BEETROOT CARPACCIO - FETA - NUTS AND RASPBERRY VINAIGRETTE

OR

GOURMET SALAD: SMOKED DUCK BREAST - CONFIT DUCK GIERS AND
DUCK MOUSSE

FLAT

CHICKEN COMTE: CHORIZO, COMTE, MOZZARELLA - MUSTARD CREAM

OR

SALMON STONE - LEMON AND DILL CREAM

OR

AUBRAC BEEF STONE ROSSINE STYLE - DUCK MOUSSE
PORCINI SAUCE

OR

CONFIT DUCK LEG WITH RED CREAM

DESSERT

CHEESE PLATE

OR

ARTISANAL ICE CREAM (2 FLAVORS)

OR

HOT BRIOCHE WITH NUTELLA - VANILLA ICE CREAM - SAUCE
SALTED BUTTER CARAMEL

OR

DESSERT OF THE MOMENT



PIZZAS

.NAPOLITAN

(tomato, anchovies, herbs, olives)

11€00

.QUEEN

(tomato, ham, emmental, mozzarella, herbs, olives)

15€00

.SICILIAN

(tomato, anchovies, mozzarella, capers, herbs, olives)

13€00

.MONTAGNARDE

(tomato, Emmental, Royans ravioli, bacon, herbs, olives)

16€00

.MARGUERITA

(tomato, emmental, herbs, olives)

13€00

.SPICY (tomato,

emmental, mozzarella, spicy sausage, herbs, olives)

15€00

.BERGÈRE

(tomato, goat cheese, emmental, herbs, olives)

14€00

.VENTOUX

(tomato, emmental, mozzarella, parsley mushrooms, herbs, olives)

15€00

.OLIVADE

(tomato, emmental, mozzarella, egg, tapenade, herbs)

14€00

.SUDIST

(fresh cream, goat cheese, nuts, honey, herbs, olives)

14€00

.ROYAL

(tomato, ham, mushrooms, emmental, mozzarella, herbs, egg, olives)

16€00



PIZZAS AND CALZONES

.LA PARMA

(tomato sauce, fresh tomatoes, raw ham, parmesan, emmental, mozzarella, herbs, olives)

16€00

.LA BOUCHÈRE

(tomato, minced beef, spicy sausages, egg, mozzarella, herbs, olives, Emmental)

17€00

.LA PROVENÇALE

tomato, eggplant, dried tomatoes, onions, pesto, emmental, herbs, olives

16€00

.THE CATALAN

(tomato, onions, eggplant, spicy sausages, emmental, mozzarella, egg, herbs)

17€00

.4 CHEESES

(tomato, emmental gorgonzola, goat cheese, mozzarella, herbs, olives)

16€00

.CLASSIC CALZONE (tomato, ham, egg, emmental)

14€00

.GARLIC PIZZA

(tomato, emmental, garlic, olive oil, mozzarella, herbs, olives)

16€00

.CALZONE CABÉCOU

(tomato, emmental, mozzarella, goat cheese, gorgonzola, egg, herbs)

15€00

.THE NORMANDY

(cream, camembert, onions, bacon, emmental, herbs, olives)

17€00

.CALZONE PRINCESS

(tomato, ham, mushrooms, mozzarella, onions, egg, emmental, herbs)

16€00

.CALZONE SARRIANNNAISE

(tomato, onions, peppers, eggplant, spicy sausage, candied tomatoes, Emmental cheese, egg, herbs)

17€00



DESSERTS

.FAISSELLE

(sugar, honey or red fruit coulis, etc.)

6€00

.DESSERT OF THE MOMENT

7€00

.CRÈME BRULÉE

7€00

.FLOATING ISLAND

7€00

.CHOCOLATE TREASURE (red
fruit coulis, custard)

8€00

.PLATE OF THREE CHEESES salad, nuts

7€00

.PROFITEROLES

8€00

.GOURMET COFFEE

8€50

.MERINGUE ARDÉCHOISE (for big
gourmands)

9€00

.GOURMET WAFFLE (according
to the Chef's wishes)

9€00

.WARM BRIOCHE - NUTELLA -
VANILLA ICE CREAM - SAUCE
SALTED BUTTER CARAMEL

8€00



FROZEN DESSERTS

.CAFÉ LIÉGEOIS

(vanilla and coffee ice cream, whipped cream, coffee coulis)

9€00

.CHOCOLAT LIÉGEOIS

(vanilla and chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce)

9€00

.CAMEL LIÉGEOIS

(vanilla and caramel ice cream, whipped cream, caramel sauce)

9€00

.GOURMET CUT

(peanut ice cream, vanilla ice cream, spread, caramel sauce)

9€00

ARTISANAL ICE CREAM

.APRICOT "RHONE VALLEY"

.COFFEE .SALTED BUTTER
CAMEL .SQUEEZED LEMON
.PRESTIGE CHOCOLATE
.BROWN
.STRAWBERRY

.VANILLA .PEANUT
.PERFUME OF THE MOMENT

Perfume €3.00
The 2 flavors €5.00
The 3 perfumes €7.00



WINES

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

RED WINES

PGI MEDITERRANEAN

Moon Ladies
 Summer red without added sulfites
 75cl €22.00

VAUCLUSE PGI

Montirius Estate
 Cadet
 75cl €26.00

AOP VENTOUX

Pigeade Estate
 Organic Gypsum Mill
 50cl 21€00
 75cl €24.00
 75cl 20€00

AOP VACQUEYRAS

Domaine Fontaine du
 Closed
 Reflection of the soul 50cl
 Reflection of the soul
 50cl €26.00
 75cl €31.00

AOP CÔTE DU RHÔNE VILLAGE

Castle of Mourre du tendre
 "God's Plan"
 Seguret silver medal
 the Gravillas "
 75cl 32€00
 75cl 25€00

WINE BY THE GLASS (21CL) 3€50
 SELECTED RED, WHITE, PINK

CHAMPAGNE FROM OUR SELECTION €50.00



WINES AND CHAMPAGNES

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

ROSÉ WINES

IGP VAUCLUSE

Fontaine du Clos Estate
Freedom

75cl 20€00

WINE OF FRANCE

Fourmone Estate
"MIO" ORGANIC

75cl €21.00

AOP VENTOUX

Pigeade Estate

75cl €24.00
50cl €21.00

WHITE WINES

AOP VENTOUX

Domain of Angels

50cl €18.00
75cl €21.00

Domaine Montirius
organic wine Muse Papilles

75cl €30.00

RHONE COAST

Cohola BIO

75cl 28€00

WINE OF FRANCE

Domaine de la Fourmone "le
Burlet"

75cl €21.00



DRINKS

HOT DRINKS

COFFEE OR DECAF	2€20
DOUBLE COFFEE	3€80
HAZELNUT COFFEE, COFFEE ELONGATE	2€50
COFFEE WITH MILK	3€20
CAPPUCCINO	4€10
TEA, INFUSION, CHOCOLATE HOT (ASK FOR THE CARD)	3€20
EXTRA CHANTILLY, HONEY OR MILK	50€00

JUICE AND NECTAR FRUIT (25CL)

ACE, APRICOT, PINEAPPLE, APPLE, ORANGE, STRAWBERRY, PEACH GRAPEFRUIT, TOMATO, ORANGE, LEMON	4€00
--	------

SODAS

COCA COLA, COCA LIGHT, ORANGINA 33CL	4€00
SCHWEPPEs, LEMONADE, DIABOLO, PEACH ICE TEA 25CL	4€00

MINERAL WATERS

VITTEL, VICHY 25CL	3€50
PERRIER 33CL	3€50
VITTEL, SAN PELLIGRINO 50CL	3€50
VITTEL, SAN PELLIGRINO 100CL	5€50



APERITIFS AND LIQUEURS

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

APERITIFS

PASTIS 51, RICARD 2CL	2€50
SYRUP SUPPLEMENT	0€10
KIR 12.5CL	3€00
MARTINI 5CL	3€00
BEAUMES DE VENISE 12.5CL	3€00
KIR ROYAL	7€00

BEERS

CIGALES PRESSURE 25CL	3€20
BEER OF THE MONTH 25CL	4€50
WHITE HOEGARDEN, DUVEL, DESPERATES, PELFORTH BRUNE 33CL	4€50

DIGESTIVE

COGNAC, RUM, MARIE BRIZARD, PEAR BRAND NEW LIFE	5€00
CALVADOS, WHISKY, GRAND MARNIER 5CL	5€00
WHITE HOEGARDEN, DUVEL, DESPERATES, CHIVAS 5CL	7€00