

Nos Tapas

Du 15 juin 2024 au 15 septembre 2024

Tomates de la région avec burrata	14€
Trio tartinable (tartinade au thon, tartinade au chorizo, tapenade)	11€
Brandade gratinée	12€
Roulés aubergine feta et coulis de poivron	10€
Échine de porc en persillade	9€
La Frita (avec ou sans œuf)	9€
Le saucisson (au choix nature, noisette, olive, provençal)	9€
Fromage de chèvre de la Chèvrerie des Garrigues	5,50€
La planche repas, assortiment d'une quinzaine de produits locaux	40€

Les Boissons

Verre de vin	4.00€
Pastis, Ricard, Martini	3.00€
Bières locales - La Méduz (blonde ou blanche)	4.50€
Digestif	9.00€
Spritz	10.00€
Mojito	10.00€
Coca	3.00€
Schweppes	3.00€
Orangina	3.00€
Ice Tea	3.00€
Perrier	3.00€
Jus de fruits	3.00€
Sirop	2.50€
Café	2.00€
Thé, Tisane	2.80€
Chocolat	3.00€
Café au lait	3.00€

La carte des vins

Rosé

La Nuit Tous Les Chats Sont Gris – Cellier des Chartreux / IGP GARD	19.00€
Le Rosé - Domaine de l'Aqueduc / AOP Duché d'Uzès	23.00€

Blanc

Cuvée des deux sentiers – Domaine de l'Aqueduc / AOP Duché d'Uzès	20.00€
Je résiste à tout sauf à la tentation - Cellier des Chartreux & Sébastien Chabal / Côtes du Rhône	23.00€

Rouge

Chevalier d'Anthelme - Cellier des Chartreux / Côtes du Rhône	20.00€
Cuvée Domitia – Domaine de l'Aqueduc / IGP OC	25.00€

Champagne & Pétillant

Bouteille de Champagne 50cl	24.00€
Bouteille de Champagne 75cl	45.00€
Cuvée Évanescence -Domaine de l'Aqueduc	28.00€