

## AFTER WORK



## TAPAS À PARTAGER

<b>NEMS DE POULET DES FRERES TANG</b>	9,0
Sauce Thai	
<b>CALAMARS FRITS, sauce tartare</b>	9,0
<b>CHIFFONADE DE GOUDA à la truffe</b>	9,0
<b>GARLIC BREAD</b>	8,0
À l'Emmental	
<b>JAMBON SERRANO</b>	9,0
24 Mois	
<b>CROUSTILLANT DE GAMBAS</b>	9,0
Au Basilic, sauce Sambao	
<b>LE FAMEUX SAUCISSON</b>	8,0
« Fuet » Duroc	
<b>RILLETE DE TRUITE (MAISON)</b>	9,0
A la ricotta, citron vert et toast	
<b>CROQUE MONSIEUR</b>	10,0
A la Truffe gratiné ,jambon blanc	
<b>LES FRITES DU BURON</b>	9,0
Frites fraîches, Cantal fondu et lard grillé	
<b>BROCHETTES DE POULET</b>	9,0
Satay à la cacahuètes	

<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b>	18,0
<b>ASSORTIMENTS DE FROMAGES</b>	16,0
<b>PLANCHE MIXTE</b>	21,0

DEMANDEZ NOTRE CARTE RESTAURATION

## AFTER WORK



## COCKTAILS

7,0

### LE SPRITZ

Cinzano, Prosecco, Eau gazeuse

### LILLET ROSÉ PISCINE TONIC

Lillet Rosé, la French Tonic Water, Citron vert

### PINEAPPLE DAIQUIRI

Rhum brun, liqueur d'ananas des Caraïbes ,jus de citron vert et sirop de menthe fraîche

### LA BRINGUE

Vodka, Crème de pêche, triple sec, Jus de citron, Cordial de vanille et thym maison

### CAÏPIRINHA, WHISKY COCA OU GIN TONIC

## BIÈRES

### PRESSION

50CL

### BIÈRE DES GENTLEMEN

6,0

### BIÈRE DU MOMENT

7,0

## VINS

VERRE  
25CL

### SAUMIGNON DE TOURRAINE AOC, Jean-Marie Penet

6,0

### MORGON AOC,

Côte du Py, Domaine Gaget  
IGP MÉDITERRANÉE,  
Domaine Peyrassol

## COCKTAILS SANS ALCOOL

6,0

### VIRGIN MOJITO

Citron vert, Sucre de Canne, Menthe, Eau gazeuse

### STRAWBERRY LIME

Nectar de Fraise, Jus d'ananas, Jus de citron vert

### CRANBERRY ON THE BEACH

Nectar de Cranberry, Jus de Citron vert, Sirop de mûre

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES BOISSONS