



## BIERES BLONDES

### A LA PRESSION

25cl / 50cl

Saint Omer : 3,5€ / 6€  
bière légère, parfaite pour se désaltérer

Goudale : 4,5€ / 7,5€  
bière de garde, arômes fruités, épicés, note de levure

Effet Papillon : 4,5€ / 7,5€  
bière Fruitée aux notes d'agrumes de mangue et à l'amertume prononcée

Azimet, Lime et basilic : 4,5€ / 7,5€  
légère et rafraichissante avec une belle longueur en bouche portée par le zeste de lime et la feuille de basilic

Effet Papillon, Rye Amber Ale : 6,8° : 4,5€ / 7,5€  
Ronde, notes de biscuits et amertume couplée aux arômes résineux

## VINS BLANCS

Nos vins sont servis en : verre 14,5cl / bouteille 75cl

Domaine du Salut, AOC Graves 2018 Terra Vitis : 4€ / 20€

Domaine Gayda, Figure Libre Freestyle 2017 Bio : 5€ / 26€  
Vin de France Chardonnay 2016 (Biodynamie)

## VINS ROUGES

Domaine du Salut, AOC Graves 2017 Terra Vitis 2017 : 4,5€ / 21€

A la Rêverie, AOC Côtes de Rhône 2017 Bio : 5€ / 25€

## VINS ROSES

Château de Montfrin, Cuvée des Oliviers, VDF 2017 : 4€ / 20€

## LES BOUTEILLES

33cl

Burdigala, triple / 8° : 7€  
puissante, fruitée et maltée

Azimet, American IPA / 6,5° : 6€  
Une IPA généreusement houblonnée aux arômes de fruits tropicaux avec un final de pamplemousse

Azimet Pale Ale Française / 4,5° : 6€  
Légère et rafraichissante, fine amertume herbacée et agrumes

## CIDRES

33cl

Le Coq Toqué  
Cidre du Patron brut Bio : 6€

## BIERES BLANCHES

### LES BOUTEILLES

33cl

Effet Papillon, Wheat Ale / 5,1° : 6€  
bière légère, fruitée aux notes de céréales

Burdigala, blanche fleur de sureau / 4,5° : 7€  
notes d'agrumes et bananes  
médaillée d'argent 2017 aux World Beer Awards

## BIERES AMBRES

### LES BOUTEILLES

33cl

Burdigala, IPA / 6,5° : 7€  
notes de fruits tropicaux et de mangue

Azimet, Double DDH IPA / 8,3° : 6€  
bière très fruitée à la base maltée et au léger goût de caramel

## BIERES BRUNES

### LES BOUTEILLES

33cl

Burdigala, Stout cacao / 4° : 7€  
douce, crémeuse avec des notes de cacao et une robe d'un noir profond

## SOFTS

Jus de fruits Pressoir des Chartrons : 4€  
4 pommes, pomme/kiwi, pomme/poire, pomme/raisin

Fizz Cola Bio : 4€

Fizz Limo Bio : 4€

Fizz Tonic Bio : 4€

Thé Glacé Bio : 4€  
Pêche, Citron-Gingembre, Grenade

Jus d'Orange Bio : 4€

Ginger Beer bio du Pays Basque : 5€

Sirop Meneau : 1,5€  
pêche, citron, grenadine ou menthe

## EAUX

Abatilles Gazeuse 50cl / 1L : 3€ / 5€

Abatilles Plate 50cl / 1L : 3€ / 5€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Café Allongé  
moka d'Ethiopie bio  
bar / salle : 1,5€ / 2€

Cappuccino, café crème : 3€

Chocolat chaud : 3€

Thé Bio Destination Grand Comptoir : 3€  
demandez notre sélection