

NOS COCKTAILS

French Spritz 10
Gentiane, Liqueur de sureau, Prosecco

Gin Tonic 10
Gin Normindia (Normandie), Tonic Hysope

Porn Star Martini 12
Vodka infusée Vanille, Liqueur passion, fruits de la passion, sirop vanille, citron vert. Shot de Prosecco.

Daïquiri 7.5
Rhum brun, Rhum blanc, citron vert

Daïquiri Fire 11
Rhum blanc Hampden Fire (63%), citron vert

Vodka Martini 10
Vodka Renaissance, Dry Vermouth Dolin, Orange bitter.

Necromancien 11
Absinthe, Lillet Blanc, Gin, Sirop d'orgeat, citron vert

French 75 10
Calvados Coquerel, Citron vert, liqueur de Sureau, Prosecco



Last Word 11
Gin Normindia (Normandie), Chartreuse, Maraschino liqueur, citron vert.

Manhattan 10
Rye Whiskey, Vermouth Dolin, Angostura & Orange bitters

Margarita Del Diablo 10
Une Tequila revisitée avec un ingrédient secret. Saurez vous le retrouver ?

Negroni 10
Gin Normindia, Sweet Vermouth Dolin, Bitter Dolin

BIERES, SOFTS & APERO

BIÈRES bouteilles

33CL

7.50

Lunette - Brasserie Pleine Lune - Blanche 4.6%

Bière rafraîchissante généreusement houblonnée au Sorachi Ace, un houblon d'origine japonais. Elle développe des arômes de noix de coco râpée et de litchi.

Eroica - Piggy Brewing Company - NEIPA 3.0%

Ancien style de bière allemande. Elle est caractérisée par son faible taux d'alcool et son acidité désaltérante. Trouble, acidulée, rafraîchissante.

Orange Mécanique - Sainte Cru - Blonde Ale 7%

Une Belgian Honey Ale au bon goût de miel qui apporte une touche sucrée à la terrifiante robe Orange Mécanique inspirée du célèbre film de Kubrick.

45 Days Organic - To-Of (Danemark) - Pilsner 4.7%

Bière blonde à la robe jaune dorée et limpide, coiffée d'une épaisse mousse blanche, qui dévoile des arômes de malt, de houblon, de pain et d'herbes.

Broken Dream- Siren Craft Brew (UK) - Stout 6.5%

Une gourmandise de chocolat et de malts de spécialité, cette stout est onctueuse et moelleuse. Récompensée par la CAMRA Supreme Champion Beer of Britain 2018.

Citra Galactic - Brasserie du Grand Paris - IPA 6.5%

Bière aux notes explosives de citron et de fruits tropicaux, avec une belle amertume qui laisse place en fin de bouche à une touche finale sèche.

Upside Dawn - Athletic Brewing Co - <0.5% Alcool 5.5

Une Golden Ale classique et artisanale. Rafraîchissante, vive, équilibrée et légère. Des arômes subtils avec des notes florales et herbacées. Brassée avec du Vienna Malt premium et une combinaison de houblons anglais et américains traditionnels.

LA PRESSION SABÈTZ QUE LÈU - 7%

Bière blonde et fine de fermentation haute. Sa complexité aromatique rappelle des saveurs de litchi et de feuilles de cassis. Origine : Aveyron.

Demi

4,50

Pinte

8.50



BORDERLINE



Des cocktails de fruits:
Sans colorant,
sans conservateur,
sans gluten et vegan

Hippie Rebelle^{25cl} 5.5
Ananas, Passion & Hibiscus

Madame Yang^{25cl} 5.5
Framboise, Litchi & Baies roses

Cougar Puritaine^{25cl} 5.5
Mangue, Citron Vert & Verveine



fritz-kola
Classic ou Light

33CL

5

Limonade bio^{27.5cl} 4
Nature ou Myrtille

Badoit^{1l} 5

Citronnade bio 3

APÉROS

Pastis Grand Cru 5.5
Grand Cru étoilé de Provence

Gentiane Tonic 5
Gentiane La Fourche du Diable

Ti' Punch 5
Embargo Anejo Blanco, citron vert, sucre de canne

Cidre La Mordue (Hard-Cider) 7
A base de pommes françaises. Frais, fruité, acidulé

NOS VINS

ROUGES

LÉGER ET FRUITÉ

	12cl	75cl
Régnié AOP - Gamay Domaine Striffling - Crêt d'Oeillat - 2019	5.50	27.50
Bourgogne AOP - Pinot Noir Hautes Côtes de Beaune, 2019	-	45.00
Loire - Cabernet franc - Bio Domaine Marchesseau - Lubrifiant social - 2021	-	27.50

ROND ET VELOUTÉ

Côtes du Rhône AOP - Bio Domaine des Favards, les Grandes Terres 2020	5.00	25.00
Bordeaux AOP Merlot/Cabernet Sauvignon Château Belle-Garde - 2018	5.50	27.50
IGP Méditerranée AOP - Sans sulfites ajoutés Domaine des Peyre - Le Blog - 2022	-	27.50
Graves AOP Château La Rose Sarron - La Magine - 2019	-	35.00
Saint Emilion Grand Cru - Bio Château Trapaud - 2014	-	49.00

RICHE ET GÉNÉREUX

Corbières AOP Domaine Cirrus - Sainte Ruphine - 2019	5.50	27.50
Faugères AOP - Bio Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan Domaine La Tour Penedesses - La montagne noire - 2020	-	32.00
Cahors AOP - Malbec - Sans sulfites ajoutés Domaine du Théron - Mise à nu - 2020	-	35.00

ROSÉ

Pays d'OC IGP Mas de Vessière - 2021	27.50
---	-------

BLANCS

VIF ET LÉGER

	12cl	75cl
Mâcon Villages - Chardonnay AOP Domaine Robert Marin 2021	5.50	27.50
Val de Loire IGP - Chenin Blanc Dumnacus Vignerons - Loire Rebelle - 2021	-	27.50
Menetout-Salon AOP - Sauvignon Domaine Fournier - Côtes de Morogues - 2020	-	40.00
Beaune AOP - Bourgogne - Chardonnay Domaine Gerbeaut - Les bons Feuvres - 2021	-	49.00

FRAIS ET FRUITÉ

Touraine Oisly AOP - Sauvignon Domaine Pré Baron 2021	5.50	27.50
Ventoux AOP - Grenache / Clairette Domaine des Peyre - Gusto - 2022	-	27.50
Cairanne - Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Viognier - Domaine Brusset - Les Travers - 2020	-	35.00

DOUX ET EXPRESSIF

Côtes de Gascogne AOP Château du Pouey - Happy Time - HVE	5.00	25.00
--	------	-------

LES BULLES

Champagne Viot & Fils
Brut Tradition

60

PROSECCO

La Jara
Prosecco DOC - Brut - Bio

12CL

6

75CL

32



PLATEAUX



Plateau FRANCIS

Jambon Serrano 18 mois
Chorizo
Saucisson sec
Fourme d'Ambert
Tomme de Savoie
Abondance
2 crudités du moment
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2

22

40

Pour 4



Plateau MAURICE

Saucisson sec
Jambon Serrano 18 mois
Saucisson aux noisettes
Saucisson aux Cèpes et Bolets
Chorizo
Pâte de Campagne
2 crudités du moment
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2

24

46

Pour 4



Plateau HUGUETTE

Fourme d'Ambert
Reblochon
Langres
Gouda au Cumin
Fleur du Maquis
Comté 18 mois
2 crudités du moment
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2

24

46

Pour 4



Plateau FERNANDE

Houmous Maison
Courgettes grillées
Aubergines grillées
Radis
Batonnets de Carottes
Olives cocktail
Olivade maison
Tomates cerises
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2

20

38

Pour 4



L'OPLATO

POUR 10 PERSONNES

Une immense planche composée d'une sélection de nos charcuteries, fromages et légumes.

115



Plateau MICHELINE

Cecina de Leon
Lomo fumé
Saucisson au Piment d'Espelette
Saint Marcellin
Camembert au Calvados
Pecorino aux poivres
2 crudités du moment
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2

30

58

Pour 4



Plateau GEORGETTE

Saucisson sec
Jambon cuit au torchon
Saucisson au chèvre
Le Bouchon (Chèvre)
Saint Nectaire
Abondance
Houmous maison
Courgettes grillées maison
2 crudités du moment
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2

30

58

Pour 4



Plateau JEAN-EUDES

Jambon Pata Negra
Saucisson à la truffe
Saucisson de Boeuf Angus
Tête de Moine
Brie truffé
Rocamadour
2 crudités du moment
Fruits secs
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2

37

70

Pour 4



CAMEMBERT ROTI

Miel, Noix, Romarin

13

CAMEMBERT CALVADOS

15

JEAN-MICHEL INDECIS

Composer votre plateau !

CHARCUT'

- ☐ Terrine de campagne
Origine : Auvergne.
- ☐ Chorizo
Origine : Auvergne.
- ☐ Saucisson nature
Origine : Auvergne.
- ☐ Jambon Serrano
Au porc blanc. Séchage : 18 mois.
- ☐ Saucisson aux noisettes
Origine : Auvergne.
- ☐ Saucisson au Piment d'Espelette
Origine : Auvergne.
- ☐ Saucisson au fromage de chèvre
Origine : Auvergne
- ☐ Saucisson aux cèpes et bolets
Origine : Auvergne
- ☐ Jambon blanc cuit au torchon
Origine : Auvergne. Sans sel nitré ajouté.
- ☐ Cecina de Leon
Au bœuf séché - Origine : Espagne.
- ☐ Lomo de porc fumé
Filet mignon de porc aux épices affiné.
- ☐ Coppa
Origine : Auvergne.

Charcuterie D'EXCEPTION

- ☐ Jambon ibérique Pata Negra 5.5
Porc noir - Séchage de 18 mois minimum.
- ☐ Saucisson à la truffe 5.0
Origine : Auvergne.
- ☐ Saucisson de bœuf Angus 5.0
Origine : 100% pur Bœuf !

FROMETON

- ☐ Fourme d'Ambert ^{Vache XXX}
Pâte persillée. Origine : Rhône-Alpes.
- ☐ Abondance ^{Vache XX}
Fruité subtil - Origine : Haute-Savoie..
- ☐ Tomme de Savoie ^{Vache X}
Doux - Pâte pressée non cuite.
- ☐ Gouda au Cumin ^{Vache XX}
Origine : Hollande
- ☐ Saint-Marcellin ^{Vache X}
Origine : Rhône-Alpes.
- ☐ Saint-Nectaire ^{Vache XX}
Crèmeux et onctueux - Origine : Auvergne.
- ☐ Reblochon de Haute-Savoie ^{Vache XX}
Saveur crémeuse de noix fraîches.
- ☐ Pecorino aux poivres ^{Brebis XX}
Pâte demi cuite - Origine : Italie.
- ☐ Camembert au Calvados ^{Vache XXX}
Goût fruité unique - Origine : Normandie.
- ☐ Langres ^{Vache XXX}
Pâte molle - Origine : Champagne
- ☐ Comté 18 mois ^{Vache XX}
Pâte pressée cuite - Origine : Franche-Comté..
- ☐ Fleur du Maquis ^{Brebis XX}
Origine : Corse.
- ☐ Brie truffé ^{Vache XXX}
Goût unique - Origine : Meaux.
- ☐ Rocamadour ^{Chèvre XX}
Origine : Touraine.
- ☐ Le Bouchon ^{Chèvre XXX}
Mini bûche de chèvre en forme de bouchon !.
- ☐ Tête de moine ^{Vache XX}
Fruitée et relevée - Origine : Jura Suisse

LE POTAGER

- ☐ Bâtonnets de carottes 2.00
- ☐ Radis 2.50
- ☐ Bâtonnets de concombres 2.50
- ☐ Tomates cerise 2.50
- ☐ Olives cocktail 3.50
- ☐ Tomates séchées/marinées 3.50
- ☐ Courgettes grillées maison 3.50
- ☐ Fruits secs 2.50
Figue / Abricot

TARTINABLES

- ☐ Houmous maison 4.00
- ☐ Houmous betterave maison 4.00
- ☐ Olivade maison 2.50
- ☐ Confitures Maison Baudry
Figue / Cerise noire / Violette /
Framboise, Mûre, Myrtille

SNACKS

- ☐ Gressins rustiques 1.50
Olives / Romarin

TARIFS

☐ 3.00€ la portion ☐ 3.50€ la portion ☐ 4.00€ la portion

XXX Caractère

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Prix en euros TTC, service compris - Visuels non contractuels
Création & impression : zipass.pro



DESSERT



LE BAULOIS ELU MEILLEUR FONDANT AU CHOCOLAT DE FRANCE*

8

**Le cercle d'Épicerie*

FONDANT ARRANGÉ

Un fondant Baulois
accompagné par un
rhum arrangé maison.
Parfums sur demande !

11

NOS RHUMS D'EXCEPTION

	7cl	4cl
Neisson Profil 105 - 54.2%	8	15
Origine Martinique, élevé sous bois, épicé, (cannelle, muscade), notes de réglisse et de canne fraîche.		
Hampden 8 ans - 40%	8.5	16
Origine Jamaïque. Notes de mélasse et de fruits exotiques, vanille subtile et pommes caramélisées.		
Karukera Black Edition Alligator - 45%	9.5	18
Origine Guadeloupe. Notes boisées avec fruits secs grillés, relevés de cassonnade, cannelle et poivre. Légèrement fumé.		
Flor de Cana 18 ans - 40%	9.5	18
Origine Nicaragua. Notes de noix et caramel, saveurs intenses de vanille et d'épices. Finale longue et onctueuse.		

DIGESTIFS

2cl

4cl

Whisky Bellevoye Bleu 40% 6 10
Triple Malt Français

Rhum Embargo Anejo Esquisito 40% 4 6
Rhum brun agricole

Rhum El Pasador XO 40% 6 10
Rhum vieilli dans des fûts de Cognac dans des chais de Charente

Calvados Coquerel fine 40% 4 7
Calvados fine. Arômes de pomme, parfum vanillé, goût intense.

Cognac Godet VSOP 40% 7 12
Nez boisé et floral teinté de noisettes de confiture de pêche

Gin Normindia 40% (Normandie) 6 10
Fraicheur des agrumes et douceur de la pomme.

Menthe pastille 24% 3 5
Un bouquet subtil et épicé avec des arômes de menthe poivrée

Verveine la Vertueuse 35% 4 6
Liqueur de verveine artisanale, naturelle et authentique

Liqueur de framboise 35% 4 6
La douceur de la framboise, la puissance d'un digestif

Eau de vie de Prune 42% 5 8
Double vieillissement en fûts de Cognac et Ratafia.

Rhum arrangé maison 4.5 7.5
Demandez nous pour les parfums du moment !

Armagnac 40% 4 7
Armagnac 6 ans d'âge..

Crème de Whisky 17% 4 7
Arran Gold. Crèmeux, frais, café au lait, noisettes, citron.

Adriatico Amaretto 28% 5 8
Doux et voluptueux. Amandes et caramel au beurre salé.