

- Dégustation sur place -

- Les olives «Lucques»	La portion de 20g	2,00€
- Les biscuits sablés «Le petit Zeste»		
• Pélardon aux herbes de provence	La portion de 40g	2,00€
• Roquefort et noix	La portion de 40g	2,00€
- Les Ap Héros		
• Riz soufflés pimentés		
• Cacahuètes		
• Mélange de graines épicés	La boîte de 70g	4,00€
- Tartinables aux choix servies avec du pain «tradition»		
• Les Niçoises (chèvre tomate, sardinade ou citron-olive)	Le pot de 80g	8,50€
• Les Truffées (poichichade, tapenade noire ou artichaud)	Le pot de 90g	8,50€
• Les Végans de Maison Bigand aux choix :		
* Petit pois, cajou & menthe		
* Lentille corail, pignon & curry		
* Artichaut, citron & amande		
* Aubergine, sésame & cumin		
* Asperge, fève & roquette	Le pot de 110g	8,50€
• Les Toupines (tomate-poivrons-chorizo, moules en persillades)	Le pot de 100g	8,50€
• Les rillettes basques (saumon, crabe, saint-jacques)	Le pot de 100g	11,00€
- Le Pérail du Larzac avec sa confiture du moment		8,00€
- Mozzarella de bufflonne, tomates séchées (125g) pesto de Gênoise et crème de balsamique		8,00€
- Les trois chèvres du jour, confiture d'olives		9,00€
- Terrine de «Mémé Suzon»		10,00€
- Assortiment de charcuteries pour 2 pers.		12,00€
- Portion jambon cuit aux truffes		12,00€
- Trio de Comté avec trois affinages différents		14,00€
- Salade Lydia (tomate du jardin + buratta)		14,00€
- L'assiette Fromages/charcuteries		17,00€
- La planche XXL à partager		29,00€
- Bâtonnets glacés «Emki pop»		4,00€

- Boissons -

Bières artisanales :

- «Alaryk» aux choix :			
• Blonde, Blanche, Ambrée, Double ou IPA	33 cl		6,00€
	75 cl		12,00€
- «La Berlue» aux choix :			
• Blonde, Blanche ou IPA	33 cl		5,00€
	75 cl		10,00€
- «Le Veilleur de bière» aux choix :			
• Blonde «Pale Ale»	33 cl		6,00€
	75 cl		11,00€
• Ambrée	33 cl		6,00€
• Brune belge	33 cl		6,00€
- «PBC» aux choix :			
• Putain de Bière Cévenole (Ambrée)			
• L'Hou solitaire (Blonde)			
• Blanche aux piments des Cévennes			
• Blanche aux gingembres bio			
• Mine de Rien (aux rameaux de pins)	50 cl		7,00€

Boissons sans alcool :

- Chateldon	75 cl	7,00€
- Perrier	20 cl	2,00€
- Evian	33 cl	3,00€
- Tonic «La French SPP»	25 cl	3,00€
- Limonade artisanale aux citron ou groseille	25 cl	4,00€
- Sirop artisanal aux choix servie avec «Evian»	33 cl	4,00€
- Kombucha Bio à base de thé noir fermenté, légèrement pétillant, choix de parfums	33 cl	4,00€
- Potion «Magique» - Bio, Amour, Energie et Détente choix de parfums	33 cl	4,00€
- Jus de fruit «Alain Milliat»	20 cl	4,00€
- Nectar de myrtille sauvage «Alain Milliat»	20 cl	5,00€
- Café		2,00€
- Thé ou infusions		3,00€

Prix net - Service compris

- Vin au verre -

- Blanc -

12cl

- Côtes de Thongue - «Fausse piste»
100% Grenache blanc **4,00€**
- La Tour de Gatigne IGP Cévennes
100% Viognier ou 100% Chardonnay **4,00€**
- Mas des Cabres - «Les Estives»
Muscat Petit Grain, Vermentino, Roussanne **4,00€**
- Mas du Chêne VDP - «Marche Avant»
Roussane/Vermentino **5,00€**
- Domaine Ampelhus - IGP - «La Fourmi»
Viognier/Muscat Petit Grain **6,00€**
- Picpoul de Pinet AOP - «Félines»
100% Picpoul **6,00€**

- Rosé -

- La Tour de Gatigne - IGP Cévennes Bio
Grenache/Syrah **4,00€**
- Domaine Ampelhus - IGP - «La Cigale»
Carignan/Muscat Petit Grain rouge **6,00€**

- Moelleux -

- La Tour de Gatigne VDF Bio
Muscat 100% **5,00€**

- Rouge -

- Mas des Cabres IGP Cévennes Bio - «Equinoxe»
Merlot/Cinsault **4,00€**
- Mas du Chêne VDP - «Merlot l'enchanteur»
Merlot 100% **6,00€**
- Château Fabre Gasparets «Cru Boutenac»
Carignan/Mourvèdre/Syrah **7,00€**

- Digestif -

4cl

- Rhum arrangé «Les Barjos»
Scorbut (mangue, passion, gingembre, miel et vanille) **5,00€**

- Carte des vins -

- Blanc -

75cl

- La tour de Gatigne IGP Cévennes - Chardonnay **18,00€**
- La tour de Gatigne IGP Cévennes - Viognier **18,00€**
- Mas des Cabres IGP Cévennes - Estives **18,00€**
- Pitchounette AOP - Luberon **18,00€**
- Mas du Chêne VDP - Marche Avant **20,00€**
- Une et Mille nuit VDP **23,00€**
- Château de Gaure AOP - Limoux **23,00€**
- Picpoul de Pinet AOP - Félines **23,00€**
- Kritt pinot blanc AOC - Marc Kreydenweiss **26,00€**
- Fabien Jouvès - Skin contact vin nature VDF **31,00€**
- Domaine de la Préceptorie AOP - Terres nouvelles **31,00€**
- Kritt gewurztraminer AOC **40,00€**

- Champagne -

- Tribaut Schloesser **44,00€**
- Brut **49,00€**
- Rosé

- Rosé -

- La tour de Gatigne IGP **18,00€**
- Mas des Cabres IGP - Estives **18,00€**
- Rosé Garcia **20,00€**

- Rouge -

- Mas des Cabres IGP Cévennes - Equinoxe **18,00€**
- La Tour de Gatigne AOP - Duché d'uzès **18,00€**
- Mas du Chêne VDP - Marche Arrière **18,00€**
- Vade Rétro AOC - Côte du Rhône **18,00€**
- Mas du Chêne VDP - Pinot-chio **19,00€**
- Mas du Chêne VDP - Merlot L'enchanteur **19,00€**
- Canet Valette AOC - St chinian Antonyme **19,00€**
- Château Fabre Gasparets AOC - Cru Boutenac **25,00€**
- Dom. Grandes Costes AOP - Pic Saint Loup - La Ruhe **32,00€**
- Domaine de Gauby IGP - Veilles vignes **45,00€**

Prix net - Service compris