

Bonne Mère

Quintinye blanc
Pastis
Verjus
Thym & Romarin
Soda

10 €

Pina Pina

Rhum Carta Blanca
Ananas
Coco
Citron
Lait

10 €

Spritz Bordelais

Lillet Rosé
Bitter Dolin
Prosecco

8 €

Garden

COCKTAILS

Party

Frozen Margarita

Mezcal
Citron vert
Agave

9 €

Bisco-na-Bisco

Gin G'vine
Sureau
Citron
Sod Bissap

11 €

Notre Tips

Un cocktail Garden & un dessert de la cheffe. 15 euros

COCKTAILS À PARTAGER

Sangria

G'vine June
Citron
Triple Sec
Prosecco

4 pax :
30 €
8 pax:
55 €

Mule

Vodka
Citron vert
Ginger Beer

4 pax :
30 €
8 pax:
55 €

Saint-Germain Spritz

Saint Germain
Soda
Prosecco

4 pax :
30 €
8 pax:
60 €

NOS SOFT

Thé Glacé Maison
Frida's orangina
Citronade
Jus Alain Millat
Coca - Coca Zéro
Limonade

5€

UN PETIT VERRE DE VIN ?

2020 - Bordeaux "Entre-Deux-Mers"- Clos de la Molénie
2021- Rhône, Crozes-Hermitage- Domaine Natacha Chave

2022- Bordeaux- Château Lecourt Caillet "Rosé Princesse"
2022- Provence- Château d'Estoublon "Roseblood"

2021-Italie, Salento- San Marzano "Il Pumo"
2019- Chorey-les-Beaunes- George Roy



Salé

Burrata de la laiterie Burdigala , chou rave violet, betterave chioggia, olive taggliache, Balsamique Etxekoa, aneth	18
Pois cassé/noix de cajou/menthe/Gomasio maison Tapenade d’olive noire/citron confit maison Tzatzíki/huile aneth Gressins Italien	14 ou 6 l’unité
Croque la cheffe du moment , saint nectaire, jambon ficelle d'Aveyron, beurre d'ail confit	14
Ribs de la table de Solange confit et laqué , citron vert, cebette, tagette mandarine	16

Sucré

Gâteau du moment	7 la part
Cookie cochon , glace cacahuète, caramel et chouchou d’amande	8
Brioche Frida , glace mascapone et caramel beurre salé	11

GARDEN PARTY