

BAR

Bières À LA PRESSION

	25cl	50cl
Blonde	4,5	8,5
Blanche	6	11
IPA	7	13

Vins naturels à la tireuse SÉLECTION DU MOMENT

	12cl	75cl
Blanc / Rosé	6	29
Orange	7	32

Blanc 75cl

Loire - 0,72+, 2020, melon de Boungogne, C. Bosque **32**

Vouvray - 2023, Arpents, Chenin, S. Brunet **39**

Côte du Rhône - "Bloom" 2024, Clainette, Grenache Blanc, Viognier, Domaine Rémi Pouzin **34**

Orange 75cl

Alsace - 2023, « Éveil », Auxerrois, Riesling, Théo Einhart **38**

Portugal - 2023, « Uivo Curtido », folias de baco **45**

Espagne - 2021, « SP », Partida Creus **53**

Rouge 75cl

Beaujolais - 2023, Gamay, Domaine Belicard **35**

Loire - 0,72+, 2020, Grenache, Syrah, Viognier, C. Bosque **32**

Espagne - Vinyater, Sumoll, Garrut, Monastrel, Parti da creus **43**

Rosé 75cl

Provence - 2023, « Camille », Grenache, Carignan, Cinsault **38**

Loire - 2021, « L'arroseur », De Vini, C. Bosque **32**

Bandol - 2024, « Château Saint-Anne » **64**

IGP Méditerranée - Cinsault, grenache, tollé, tibouren, Studio Minaval **40**

Demandez notre carte complète des vins

Bulles et Champagne

Vouvray - 2023, « Le Naturel », S. Brunet **43**

Bordeaux I - 2023, « Coincée ta bulle », cépage I Sémillon, Château Frédignac **41**

Prosecco Ricadonia - Cuvée Signature **38**

Champagne - Langlet Brut Grande Réserve **79**

Champagne - « Blanc de noirs brut », Fleury **90**

Cocktails 12

Mojito - Rhum, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse

Old Fashioned - Bourbon, cassonade, Angostura

Negroni - Gin, Vermouth, Campari

Espresso Martini - Vodka, liqueur de café, espresso

Moscow Mule - Vodka, citron vert, bière gingembre

Caïpi - Cachaca / Vodka, citron vert, cassonade

Ti Punch - Rhum, citron vert, cassonade

Margarita - Tequila, Triple sec, citron vert

Sour - Whisky / Amaretto, sour mix

Mezcal Sour - Mezcal, sour mix **+2**

Spritz - Aperol / Campari / Fiovente / Sarti, Prosecco, eau gazeuse

Cocktails signatures 13

Gin Plat/Form - Gin, jus concombre, basilic, tonic

Cosmo Plat/Form - Vodka, hibiscus, jalapeños, citron

Old Fashioned Plat/Form - Bourbon, sirot de chaï maison

Bloody Maria Plat/Form - Mezcal, passata, harissa, sirop de poivrons maison **+2**

Pichet cocktail maison - cf. ardoise **1,5L | 60**

Frozen maison - cf. ardoise **1,5L | 60**

Softs

Sodas - Coca-Cola / Coca-Cola zéro / Pennier ... **6**

Sodas Maison - Gingembre - citronnelle / Citrons / Hibiscus - piment / Chaï / Golden **6**

Jus de Fruits **7**

Citronnade / Thé glacé maison **7**

Kombucha **8**

Eau de Coco **7**

Boissons chaudes AVANT 18H

OPTION LAIT VÉGÉTAL + 0,5

Expresso / Longo **3**

Noisette **3,5**

Café crème **5**

Thé / Tisane **5**

Golden latte maison **6**

Chaï latte maison **6**

Boissons frappées

OPTION LAIT VÉGÉTAL + 0,5

Café frappé **6**

Crème frappé **7**

Golden frappé maison **8**

Chaï frappé maison **8**

Espresso fizz **8**

Digestifs & Liqueurs 5cl

Amaretto **6**

Get 27 **6**

Chartreuse **14**

Armagnac **12**

Premium - Demandez à nos équipes

Shots 3cl

Classique - Vodka / Gin / Tequila / Rhum / Whisky **5**

Tanqueray **6**

Trois Rivières **6**

Mezcal del Maguey **12**

Mezcal Casamigos **20**

Don Julio **12**

Don Julio Reposado **15**

COMPTOIR CANAILLE

Carte élaborée par le Chef Romain Brechignac

Service au comptoir

Le coin de l'écailler

L'assiette de l'écailler - 6 huîtres n°3, condiment citron & vinaigre **13,50**

Crevettes rose & dip - Mayonnaise relevée au raifort **12,50**

Gambas "crispy" - Feuille de brick & Basilic frais **12**

Grignotage et dips maison

L'œuf mimosa "signature" - Crème bouillabaisse & poutargue **9**

Patatas bravas "Roja" - Pommes fondantes, crème de piquillos & estragon frais **9,50**

Le trio des tartinables - Tarama maison, houmous betterave & tapenade citron confit **16**

Tartinables à l'unité Houmous | **7,50** Tapenade | **8** Tarama | **10**

Les planches (à partager)

La planche canaille - Sélection de charcuteries fines **22**

Assortiment de fromages **19**

Les pizzas

La Marinara (végan) - Tomate, ail, origan, huile d'olive - sans fromage **10,50**

La Moitié-moitié "Marseille" - Duo classique : moitié fromage / moitié anchois **13,50**

La Margherita - Tomate, mozzarella fior di latte, basilic **13,50**

La Piquante - Spianata calabrese, piment, mozzarella **15,50**

La Regina - Jambon blanc, champignons, mozzarella **16,50**

La 4 fromages - Mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan **17**

La Brechi - La pizza du Chef **24**

Le sucré

Glace à l'italienne maison Cornet | **4,5**

Sundae maison - 1topping au choix Pot | **6,5**

Prix service compris



Nos suggestions du jour à l'ardoise