

Week-end Formules

BOOZY BRUNCH - 31

UN BLOODY MARY OU UN MIMOSA, UN PLAT "LE BRUNCH" AU CHOIX, ET L'ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES MAISON.

(AJOUTER 3€ POUR DU CHAMPAGNE)



FRUITY BRUNCH - 33

UN JUS FRAIS (HORS ORANGE), UN PLAT "LE BRUNCH" AU CHOIX, ET UNE SALADE DE FRUITS MAISON

CLASSIC BRUNCH - 28

UN JUS FRAIS (HORS ORANGE), UN PLAT "LE BRUNCH" AU CHOIX, ET UN ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES MAISON

Tartes & Tourtes

CES PLATS ONT UN TEMPS DE CUISSON UN PEU PLUS LONG QUE LE RESTE DU MENU

🍷 TOMATO PIE - 19

UN CLASSIQUE DU SUD DES ÉTATS-UNIS ET UN FAVORI DE LA MAISON. SERVIE AVEC UNE SALADE MAISON

CHICKEN & MUSHROOM PIE - 21

POULET FERMIER ET CHAMPIGNONS PORTOBELLO MIJOTÉS DANS UNE SAUCE CRÉMEUSE AU VIN BLANC, CUIITS DANS NOTRE PÂTE À TARTE ULTRA-BEURREE. SERVIR AVEC UNE SALADE. (AJOUTER POMMES DE TERRE RÔTIES +2€)

🍷 ARTICHOKE HEART TART- 19

CŒURS D'ARTICHAUT, CHAMPIGNONS, FROMAGES ET HERBES FRAÎCHES. SERVIR AVEC UNE SALADE. (AJOUTER POULET OU BACON +2€)

🍷 CRUSTLESS VEGGIE QUICHE - 19

QUICHE MOELLEUSE AUX ŒUFS BIO, LÉGUMES ET FROMAGES. SERVIE AVEC UNE SALADE MAISON ET UN "SCONE" AMÉRICAIN

Les assiettes...

BBQ PULLED PORK PLATE - 19

PORC FERMIER EFFILOCHÉ, FUMÉ ET MIJOTÉ 9H DANS UN MÉLANGE D'ÉPICES. SERVIR AVEC UN "SCONE" AMÉRICAIN, DES POMMES DE TERRE RÔTIES ET UNE SALADE MAISON

NOT FRIED CHICKEN PLATE - 19

POITRINE DE POULET BIO MARINÉE, PRÉPARÉE POUR ÊTRE FRITE... MAIS CUIE AU FOUR. SERVIE AVEC SAUCE MOUTARDE AU MIEL, "SCONE" AMÉRICAIN, POMMES DE TERRE RÔTIES ET SALADE MAISON

SOUTHERN LUNCH PLATE - 21

UN DUO RÉCONFORTANT : PORC EFFILOCHÉ BBQ ET POULET NON FRIT, AVEC SAUCE MOUTARDE AU MIEL. SERVIR AVEC UN "SCONE" AMÉRICAIN, DES POMMES DE TERRE RÔTIES ET UNE SALADE MAISON

FAITES VOTRE MAC & CHEESE- 16

PÂTES GRATINÉES DANS UNE SAUCE ONCTUEUSE AUX TROIS FROMAGES. DÉLICIEUX NATURE... OU À PERSONNALISER

BACON +3€

CHAMPIGNONS
PORTOBELLO +2€

POULET +4€

TOMATES +2€

MOREAUX DE
SAUCISSE+3€

BROCOLI +2€

PORC
EFFILOCHÉ +4€

SAUCE
PIQUANTE +1€

OIGNONS FRITS
+0,50€

Fun fact:
Les mimosas sont pleins de
vitamine C.
Autant en profiter !

🍷 FANCY SOUP PLATE - 18

UN BOL DE NOTRE SOUPE VEGAN AUX 5 LÉGUMES, SERVI AVEC UN "SCONE" ET AU CHOIX : SALADE DE KALE OU SALADE DE BROCOLI

🍷 THE SOUP PLATE - 13,5

UN BOL DE NOTRE SOUPE VEGAN AUX 5 LÉGUMES, ACCOMPAGNÉ D'UN "SCONE" OU D'UNE SALADE VERTE

🍷 SALADE NORMANDE - 18

POMMES, BACON, CHEDDAR, NOIX DE PÉCAN RÔTIES, ET SAUCE MAISON (SANS GLUTEN, CONTIENT DES NOIX)

🍷 NOT JUST QUINOA SALAD - 18

QUINOA, TOMATE, CONCOMBRE, POIVRON ORANGE ET POMME VERTE, MÉLANGÉS À DES JEUNES POUSSÉS AVEC UN ASSAISONNEMENT VEGAN MAISON

🍷 CHOPPED KALE SALAD - 18

CHOU KALE MASSÉ CRU, CHOU-FLEUR, GRAINES DE COURGE, UNE TOUCHE DE CHEDDAR, VINAIGRETTE AU SÉSAME (SANS GLUTEN, CONTIENT DU SÉSAME)

🍷 ROASTED BROCCOLI SALAD - 18

BROCOLIS ET TOMATES RÔTIS, FETA INFUSÉE AU ROMARIN ET AU THYM, NOIX DE PÉCAN

🍷 THE VEGGIES - 18

CHAMPIGNONS PORTOBELLO, KALE MARINÉ, TOMATES CONFITES ET POMMES DE TERRE RÔTIES, LÉGÈREMENT POÊLÉS AVEC UN FILET DE VIN BLANC

Le Brunch

🍷 FRENCH TOAST & CHICKEN - 19

PAIN PERDU FAÇON "SCONE" AMÉRICAIN, POULET CROUSTILLANT ENROBÉ DE NOIX DE PÉCAN, POMMES POÊLÉES, ET MIEL INFUSÉ (CONTIENT DES NOIX)

🍷 BEST PANCAKE PLATE IN TOWN - 17

TROIS PANCAKES À LA SEMOULE DE MAÏS ET AU BLÉ, SERVIS AVEC UNE COMPOTE DE POMMES ÉPICÉE ET NOTRE MIEL LOCAL INFUSÉ AU GINGEMBRE ET À LA CANNELLE

THE BREAKFAST PLATE - 18.50

ŒUFS AU PLAT, SAUCISSE FUMÉE PLEIN AIR, GAULETTES DE PATATE DOUCE, CONFIT DE TOMATE, ET UN "SCONE" AMÉRICAIN

🍷 THE VEGGIE BREAKFAST PLATE - 18.50

ŒUFS AU PLAT, LÉGUMES RÔTIS, GAULETTES DE PATATE DOUCE, CONFIT DE TOMATE, ET UN "SCONE" AMÉRICAIN

🍷 TREIZE BENEDICT - 19

ŒUFS POCHÉS, SAUCE HOLLANDAISE, "SCONE" AMÉRICAIN, SERVIS SUR TOMATES, CHAMPIGNONS ET KALE MARINÉ

TWO BY TWO BY THREE - 18.50

2 PANCAKES, 2 ŒUFS AU PLAT, 3 TRANCHES DE BACON CROUSTILLANT. (BROUILLER LES ŒUFS +0.50€)

🍷 HOUSE GRANOLA - 13

FLOCONS D'AVOINE, NOIX, MIEL, COPEAUX DE COCO, LENTEMENT CUIITS AU FOUR. SERVI SUR DU YAOURT GREC

Menu Kid - 13

BOISSON

PETIT JUS DE POMME OU CITRONNADE

VIANDE

POULET ENROBÉ DE NOIX DE PÉCAN OU SAUCISSE FUMÉE

ACCOMPAGNEMENT

"SCONE" AMÉRICAIN OU PANCAKE OU POMMES DE TERRE RÔTIES

DESSERT

COOKIE CHOCOLAT ET PÉCAN

À Partager, ou non

MEATY TAPAS PLATE - 24 (for two)

ASSORTIMENT GÉNÉREUX DE SAUCISSE FUMÉE, PORC EFFILOCHÉ, CRUDITÉS CROQUANTES, ET TOAST DE "SCONE" TIÈDE. SERVI AVEC RELISH DE TOMATE ET SAUCE BBQ MAISON

🍷 VEGGIE TAPAS - 24 (for two)

DIP CRÉMEUX AUX ARTICHAUTS, GAULETTES DE PATATE DOUCE DORÉES, DIP BROCOLI-CHAMPIGNON FONDANT. SERVIR AVEC CRUDITÉS FRAÎCHES ET TOAST DE "SCONE" POUR UNE BOUCHÉE PARFAITE

🍷 PIMENTO CHEESE DIP - 9

DIP FONDANT AU CHEDDAR ET PIMENT DOUX. SERVIR AVEC TOAST DE "SCONE" AMÉRICAIN OU CRUDITÉS

🍷 SWEET POTATO HASH BROWNS - 8

GAULETTES DE PATATE DOUCE CROUSTILLANTES, SERVIES AVEC UN DIP AU YAOURT GREC ET HERBES FRAÎCHES

🍷 BAKED ARTICHOKE DIP - 13

DIP CHAUD AUX ARTICHAUTS, RICHE ET FROMAGER. SERVIR AVEC TOAST DE "SCONE" OU CRUDITÉS

🍷 KILLER BROCCOLI MUSHROOM DIP - 15

BROCOLIS ET CHAMPIGNONS RÔTIS DANS UNE BASE ULTRA FROMAGÈRE. SERVI AVEC DES CHIPS TORTILLA

Bienvenue Y'all

Here at Treize, everything is made in house.

All meats, cheeses & most vegetables are free range & organic, or better

It's not political, it's just the right thing to do.

We believe food should be made by people, not machines:

animals deserve decent lives & farmers deserve to make a fair living.

We hope you think so too

@treize_an_jardin

« Seuls les esprits sans
imagination ne trouvent
aucune raison de boire du
champagne. »

- Oscar Wilde

ACCOMPAGNEMENTS:

"SCONE" AMÉRICAIN 2€ / ŒUF POCHÉ 2€ / BACON 4€ / SAUCISSE 4€ / POULET GRILLÉ OU PÉCAN 4€
"SCONE" TOASTS 3€ / PIMENTO CHEESE 3€ / POMMES DE TERRE RÔTIES 3€ / LÉGUMES 4€ / SALADE 3€



VEGETARIEN



DE SAISON



CONTIENT DES NOIX



Life is short. Have Dessert

Layered Cakes - 8.50

CARROT CAKE

NOTRE CARROT CAKE EST UN PEU CÉLÈBRE... PARCE QU'IL EST VRAIMENT BON

CHOCOLATE OREO CAKE

GÂTEAU CHOCOLAT NOIR INTENSE, GLAÇAGE AU CREAM CHEESE, MORCEAUX D'OREO

LEMON LEMON LEMON CAKE

NI TROP SUCRÉ, NI TROP ACIDE. JUSTE PARFAIT

RED VELVET CAKE

GÂTEAU ROUGE LÉGÈREMENT CHOCOLATÉ, AVEC GLAÇAGE AU CREAM CHEESE

Cheesecakes - 12

 CLASSIC CHEESECAKE

CHEESECAKE CLASSIQUE, CUIT DANS UNE BASE CROQUANTE AUX NOIX ET BISCUITS GRAHAM

 BROWNIE CHEESECAKE

CHEESECAKE MARBRÉ DE PÂTE À BROWNIE, CUIT DANS UNE CROÛTE AU CHOCOLAT

Gâteaux, Cookies, et gourmandises

BANANA BREAD - 6.50

MOELLEUX ET RÉCONFORTANT, BIEN RICHE EN BANANE MÛRE

 BROWNIE - 7

SANS GLUTEN MAIS ABSOLUMENT PAS "HEALTHY" AU GOÛT POUR AUTANT

 BLONDIE - 7

GÂTEAU MOELLEUX ET CARAMÉLISÉ, UNE VERSION SANS CHOCOLAT DU BROWNIE

PECAN CHOCOLATE CHIP COOKIE - 3.50

CROUSTILLANT À L'EXTÉRIEUR, FONDANT AU CENTRE. UN CLASSIQUE

ASSORTIMENT DE PATISseries - 6

DEUX MADELEINES (CHOCOLAT & CARROT CAKE), UN HONEY SCONE, DE LA CHANTILLY MAISON ET UNE FRAISE FRAÎCHE. PEUT VARIER SELON LA SAISON

Boules de glace

UNE BOULE 4€ / DEUX BOULES 7,50€ / TROIS BOULES 9€

LES PARFUMS CI-DESSOUS SONT PROBABLEMENT DISPONIBLES... MAIS PEUT-ÊTRE PAS. DEMANDEZ AU SERVEUR !

CHOCOLAT, FRAISE, MENTHE-CHOCOLAT, MATCHA, CITRON (VEGAN), VANILLE-CARAMEL AUX NOIX DE PÉCAN, ORANGE SANGUINE (VEGAN)

TOPPINGS: ÉCLATS D'OREO +1 / MORCEAUX DE SPÉCULOOS +1 / MORCEAUX DE COOKIE AUX NOIX DE PÉCAN +1 / MORCEAUX DE BROWNIE +2

 CONTAINS NUTS

FR

Lunch, Brunch, Cake & Cocktails...

13

Au Jardin

et plus si affinités

Boissons fraîches

ICED TEA (30 or 50 CL) - 7 / 9
THÉ NOIR OU THÉ VERT

ARNOLD PALMER (30 or 50 CL) - 7 / 9
MÉLANGE MOITIÉ THÉ GLACÉ ET MOITIÉ CITRONNADE

FIZZY LIME COOLER (30 or 50 CL) - 8 / 10
4 CL DE JUS DE CITRON VERT, FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE ET DE L'EAU GAZEUSE. SANS SUCRE !

CLASSIC LEMONADE (30 or 50 CL) - 7 / 9
DU CITRON, DE L'EAU ET DU SUCRE...

CHILI GINGER LEMONADE (30 or 50 CL) - 7 / 9
AVEC DU PIMENT FRAIS ET DU GINGEMBRE PRESSÉ

SEASONAL LEMONADE (30 or 50 CL) - 7 / 9
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR LE GOÛT DU MOMENT

PÉCHÉ MIGNON - 7
COCA COLA / PERRIER / TONIC / GINGER BEER...

ICED DRINKS
ICED COFFEE 4€
ICED LATTE 7€
ICED GREEN/BLUE/PINK/CHAI/CHARCOAL LATTE 8€

BOUTEILLE D'EAU PÉTILLANTE - 4,50
EAU PÉTILLANTE FILTRÉE "BE WTR"
.....

Cocktails de fruits frais pressés

PEPPERY CARROT JUICE - 8
CAROTTE, ORANGE, CITRON, GINGEMBRE, CURCUMA, POMME ROUGE, POIVRE

JUST A SHOT (6 CL) - 6
ÇA CHAUFFE !! CONCENTRÉ EN CURCUMA ET GINGEMBRE ! CAROTTE, ORANGE, CITRON ET POIVRE FRAÎCHEMENT MOULU

DETOX JUICE - 8
CONCOMBRE, CHOU KALE, CITRON, GINGEMBRE, CURCUMA, KIWI, POMME VERTE

EXOTIC FRUIT JUICE - 8
ANANAS, KIWI, ORANGE ET POMME VERTE

BOOSTER JUICE - 8
ORANGE, CITRON, CAROTTE, POMME ROUGE

ORANGE JUICE - 9
FRAÎCHEMENT PRESSÉ ET SANS PULPE

SIMPLE JUICE
ANANAS / ORANGE / CITRON / CAROTTE - 9
PAMPLEMOUSSE / POMME VERTE OU ROUGE - 8

Thés & Infusions - 6.50 (jusqu'à 17h)

Noir
MAMMA'S MIRACLE
INFUSION DOUCE ET AUX NOTES FRUITÉES ET FLORALES
CHILDHOOD MEMORIES
SAVEUR SUCRÉE ET QUI RAPPELLE LES GOÛTERS D'ENFANCE
BLACK BADGER
THÉ NOIR CORSÉ AVEC UNE TOUCHE DE BERGAMOTE FUMÉE
DARJEELING
THÉ NOIR LÉGER AUX NOTES FLORALES DÉLICATES

Vert
MINTY SENCHA
THÉ VERT FRAIS AVEC UNE POINTE DE MENTHE
QUEEN'S BLEND
MÉLANGE DE THÉS NOIR ET VERT, RELEVÉ D'UNE TOUCHE D'AGRUMES
MORNING BLEND
UN THÉ NOIR ROBUSTE. POUR BIEN COMMENCER LA JOURNÉE

Rooibos et infusions
CARROT CAKE ROOIBOS
ROOIBOS SUCRÉ ET ÉPICÉ, COMME UN DESSERT À BOIRE
HONEYBUSH ROOIBOS
ROOIBOS DOUX, NATURELLEMENT SUCRÉ ET SANS THÉINE
PEACH DELIGHT
INFUSION JUTEUSE ET FRUITÉE À LA PÊCHE

.....

Café et plus encore... (jusqu'à 17h)

CHARCOAL LATTE - 7 / 9
MÉLANGE DE SÉSAME NOIR ET CHARBON ACTIF, ÉPICÉ AU POIVRE NOIR ET GINGEMBRE. (CONTIENT DU SÉSAME)

PINK LATTE - 7 / 9
LATTE À LA BETTERAVE ET CHOCOLAT BLANC, AVEC DU LAIT D'AVOINE

GREEN LATTE - 7 / 9
MATCHA ET MORINGA CONFITS DANS DU SUCRE NATUREL, AVEC DU LAIT D'AVOINE

BLUE LATTE - 7 / 9
SPIRULINE BLEUE, LAIT D'AVOINE, COCO ET NOIX DE CAJOU, SIROP DE MYRTILLE

CHAI LATTE - 7 / 9
ÉPICES, GINGEMBRE ET VANILLE, AU LAIT D'AVOINE

GINGER GROGG - 7 / 9
CITRON ET GINGEMBRE MARINÉS DANS DU MIEL, SERVIS CHAUDS AVEC UNE TOUCHE D'HUILE DE COCO

LIQUID SUNSHINE - 7 / 9.50
JUS FRAIS DE CURCUMA ET GINGEMBRE, LAIT D'AVOINE, MIEL ÉPICÉ, POIVRE NOIR FRAÎCHEMENT MOULU

CAFÉ FILTRE - 5.50
+À VOLONTÉ

ESPRESSO OR SERRÉ - 2.50
DOUBLE SHOT / AMERICANO / NOISETTE 3.50

CAFÉ CRÈME - 6 / LATTE - 7 / CAPPUCINO - 7
LA SEULE DIFFÉRENCE C'EST LE LAIT

MOCHA - 7
DOUBLE ESPRESSO MÉLANGÉ AVEC NOTRE CHOCOLAT CHAUD MAISON

VIENNOISE - 7
CRÈME CHANTILLY SUR UN DOUBLE ESPRESSO ALLONGÉ

CHOCOLAT CHAUD - 6 / 9
DOUX-AMER POUR LES GRANDS ENFANTS! (AJOUTER CHANTILLY +1)

Vin

VERRE 14 CL / VERRE & DEMI 20 CL / BOUTEILLE 75 CL



Rouge

G. CHAMBOREDON, COTEAUX DE BÉZIERST 7.50 / 10 / 35
ARSOUILLE
100% CINSAULT — LÉGER, JUTEUX, ET PENSÉ POUR ÊTRE PARTAGÉ

CHÂTEAU L'HOSPITAL, CÔTES DE BOURG8 / 10.50 / 37
LA COMMANDERIE
UN BORDEAUX MÛR AUX TANINS SOUPLES, AVEC UNE NOTE BOISÉE

CHÂTEAU SIMIAN, CÔTES DU RHÔNE8.50 / 11 / 39
LA COMBE DES AVAUX
FRUITS GORGÉS DE SOLEIL ET TANINS,
UN BEL ASSEMBLAGE DU RHÔNE

DOMAINE DE BEL AIR, CHINON9 / 11.50 / 41
LA FOSSE AUX LOUPS
CABERNET FRANC, AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES

DOMAINE CHALMEAU ET FILS, CHITRY9.50 / 12 / 45
PINOT NOIR SOYEUX ET DÉLICAT, TOUT EN FINESSE BOURGUIGNONNE

Rosé

G. CHAMBOREDON, COTEAUX DE BÉZIERST 7.50 / 10 / 37
BELLE ROSE
ROSÉ FRUITÉ ET RAFRAÎCHISSANT.
POUR LES JOURNÉES ENSOLEILLÉES

ROUBINE, CÔTES DE PROVENCE9 / 11.50 / 41
LA VIE EN ROSE
ROSÉ PÂLE AUX NOTES DE FRUITS ROUGES SAUVAGES
ET D'AGRUMES

DOMAINE LECCIA11 / 14 / 52
PATRIMONIO ROSÉ
UN ROSÉ GASTRONOMIQUE DE CORSE, À LA FOIS FIN ET EXPRESSIF

Blanc

DOMAINE MERLET, CHARDONNAY7 / 9.50 / 33
ROND ET FRUITÉ, UN CHARDONNAY ENSOLEILLÉ DU PAYS D'OC

FERNAND & SONS, COTEAUX DU GIENNOIST 7.50 / 10 / 35
SAUVIGNON MÛR ET AROMATIQUE, UN FINAL TOUT EN FRAÎCHEUR

DOMAINE DE BEL AIR, CHINON8.50 / 11 / 39
LE LOUP BLANC
CHENIN BLANC MINÉRAL ET FRAIS.
UNE PÉPITE DU VAL DE LA LOIRE

DOMAINE D'ELISE, PETIT CHABLIS9.50 / 12 / 45
UN CHABLIS CLASSIQUE, AVEC UNE BELLE MINÉRALITÉ
ET UNE TOUCHE IODÉE SUBTILE

NOTRE SÉLECTION DE VINS PEUT VARIER ; VOTRE SERVEUR VOUS INFORMERA DE TOUT CHANGEMENT.
VEUILLEZ NOTER QUE CERTAINS VINS NE SONT DISPONIBLES QU'À LA BOUTEILLE SELON LA SAISON.



Cocktails

TREIZE 75 - 14.50

UN COCKTAIL PÉTILLANT ET CITRONNÉ COMPOSÉ DE PROSECCO, DE GIN INFUSÉ AU MIEL ÉPICÉ ET FINI AVEC UNE CERISE MARASQUIN, COMME UN SHIRLEY TEMPLE

GIN GINGER FIZZ - 14.50

GIN INFUSÉ AUX BAIES SAUVAGES, CITRON VERT, GINGER ALE, ET JUS FRAIS DE CITRON ET DE GINGEMBRE

AMBER CHILI MULE - 14.50

BOURBON MÉLANGÉ AVEC DE L'ORANGE FRAÎCHE, DU CITRON VERT, DU SIROP DE HABANERO MAISON, ET DE LA GINGER BEER

LEMONADE FOR GROWNUPS - 14.50

CITRONNADE CLASSIQUE OU CHILI OU DE SAISON, UNE TOUCHE DE VODKA ET DU PROSECCO

ORCHARD BRUNCH - 14.50

GIN INFUSÉ À LA POIRE, CITRON VERT, ET JUS DE POMME FRAIS POUR UN BRUNCH DÉSALTÉRANT

CHILI GINGER LEMONADE & BOURBON - 14.50

CITRONNADE GINGEMBRE ET CHILI AVEC DU BOURBON

Mélanges piquants

MIMOSA - 11

JUS D'ORANGE OU DE PAMPLEMOUSSE FRAIS AVEC DU PROSECCO

CHANDON GARDEN SPRITZ - 11

VIN MOUSSEUX, ZESTES D'ORANGE, 50 % DE SUCRE EN MOINS QU'UN SPRITZ CLASSIQUE, YAY !

APEROL SPRITZ - 11

UN CLASSIQUE D'ITALIE

SAINT GERMAIN SPRITZ - 13

LIQUEUR DE ST GERMAIN, DU PROSECCO ET UN PEU D'EAU PÉTILLANTE

BLOODY MARY - 11

UN COCKTAIL SALÉ ET RELEVÉ À BASE DE JUS DE TOMATE, VODKA, CITRON ET ÉPICES MAISON. PEUT ÊTRE PRÉPARÉ EXTRA PIQUANT SUR DEMANDE

Nos cocktails ont été créés spécialement pour le Treize au Jardin! Santé!

Gin and Tonic

HENDRICK'S TEACUP G & T - 13

GIN INFUSÉ À LA ROSE ET AU CONCOMBRE, INDIAN TONIC CLASSIQUE

BROCKMANS G & T - 13

GIN INFUSÉ AUX AGRUMES ET BAIES SAUVAGES, TONIC AU PAMPLEMOUSSE ET ROMARIN

GENEROUS ORGANIC G & T - 13

GIN INFUSÉ À LA CORIANDRE ET COMBAVA, TONIC MÉDITERRANÉEN

Champagne

PIPER-HEIDSIECK

CUVÉE BRUT - 14 / 79

ROSÉ - 16 / 89

BLANC DE BLANCS - 17 / 99

BLANC DE NOIR - 17 / 99

VEUVE CLICQUOT BRUT - 99

RUINART BRUT - 110

Beer & Cider

GROLSH PREMIUM LAGER 5% - 6 / 8

PÉTILLANTE ET RAFFRAÎCHISSANTE LAGER DES PAYS-BAS

MEANTIME IPA 4,7% - 6 / 8

IPA FLORALE AUX NOTES D'AGRUMES ET LÉGÈREMENT AMER VENUE D'ANGLETERRE

ASAHI 5.2% - 7 / 9

BIÈRE BLONDE JAPONAISE QUI SE MARIE AVEC TOUT

CIDRE 4.7% - 7 / 9

CIDRE NORMAND EN PRESSION

Happy Hour

LUNDI AU VENDREDI
17:30 À 19:30

PIPER-HEIDSIECK - FLUTE CUVÉE BRUT - 10€

WINE - UN VERRE ET DEMI AU PRIX DU VERRE

BEER & CIDER - LA PINTÉ AU PRIX DE LA DEMIE

COCKTAILS - 11€

FR

Lunch, Brunch, Cake & Cocktails...
13
Au Jardin
et plus si affinités