



Carte

Soirées Music Live, samedis

Froid

≈ Soupe froide de petits pois, menthe et feta	13€
≈ Planche charcuterie et fromage	18€
≈ Tataki de thon rouge sauce Thai	22€
≈ Tomato tonnato	16€

Chaud

≈ Malakoff (2 beignets de fromage), salade	16€
≈ 3 Brochettes Yakitori de porc au miso au BBQ japonais	13€
≈ 2 Mini-brioche aux gambas croustillantes, sauce piquante fumée	11€
≈ Camembert rôti au miel et fruits secs	18€

Desserts

≈ Assortiment de mini-tartelettes (6 pièces)	12€
≈ Assortiment de glaces et sorbets (3 boules)	12€
≈ Brioche perdue aux pêches	10€

Vins du Domaine

Cuvée Carlina : blanc, rosé, rouge	verre 12cl 6€	75cl 29€
Cuvée Le Jas : rosé, rouge	verre 12cl 7.50€	75cl 39€
Les Bulles Brut	verre 12 cl 7€	75cl 31€
Les Boussicaux rouge		75cl 45€
Les Boussicaux blanc		75 cl 49€
Trésor du Millésime rouge		75 cl 49€
Mimesis rouge		75cl 71€
Mimesis blanc		75cl 110€

Boissons sans alcool

Eau de Perréal plate	75cl	4€
Eau de Perréal gazeuse	75cl	5€
Limonade, Coca-Cola, Coca zéro	33cl	5€
Jus de fruits artisanaux	24cl	5€
Orange, pomme, abricot		
Ice Tea, Orangina	25cl	4.50

Cocktails

Spritz Perréal au Yuzu	12€
Spritz Perréal à la Mandarine	12€
Gin Tonic (Fleur Bleue, Niels Rodin)	12€

Digestif

Liqueur de Yuzu	4cl	9€
Liqueur de Mandarine	4cl	9€