

CARTE TAPAS

<i>Frite de panisse, rouille</i>	8
<i>Huitres x6</i>	15
<i>Tentacule de poulpe, petits pois comme un houmous, jus de concombre épicé</i>	14
<i>Saucisse de cochon maison, condiment encre de seiche et BBQ</i>	15
<i>Terrine de cochon maison</i>	12
<i>Tartare de poisson, soja et piment, edamame</i>	9
<i>Chèvre frais entier, poivron/myrte</i>	10
<i>Bâtonnet glacé Emkipop</i>	5

BOISSONS

Vins blancs

<i>Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze, Galinette, 2023</i>	36,00
<i>Cassis - Clos d'Albizzi, 2022</i>	41,00
<i>Côtes-du-Rhône - Rémi Pouizin, Bloom, 2023</i>	31,00
<i>Muscadet Sèvre et Maine - Domaine de l'Ecu, Granite, 2022</i>	39,00
<i>VDF - Lise & Bertrand Jousset, Premier rendez-vous, 2022</i>	47,00
<i>VDF - Chateau Barouillet, Born to Be, 2023</i>	34,00
<i>Mer Égée - Jason Ligas, Greek Connection, 2022</i>	40,00
<i>Vinho Verde - Saravà, Loureiro, 2022</i>	41,00

Vins rouges

<i>Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze, Charbonnières 2022</i>	42,00
<i>Alpilles - Domaine Hauvette - Le Roucas, 2022</i>	65,00
<i>VDF - Domaine de Sulauze, Cochon, 2022</i>	36,00
<i>Catalogne - Tuets, Historia de Vi, 2022</i>	36,00

Vins rosés

<i>Côteaux d'Aix - Domaine de Sulauze, Pomponette, 2023</i>	34,00
<i>VDF - Domaine Abbatucci, Faustine, 2023</i>	46,00

Les Bulles

<i>VDF - Sextant, Nébuleuse Aligoté, 2022</i>	44,00
---	-------

Softs

<i>Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl</i>	4,5
<i>Fuzetea 25cl</i>	4
<i>Perrier 33cl</i>	4
<i>Eaux 75cl (plate ou fine bulle)</i>	5

La carte des vins du restaurant est disponible sur demande

