

SERVICE AU BAR



— LA CARTE —
Glou glou
&
miam miam
DU SOIR

LE TAILLE-CRAYON

NOTRE PHILOSOPHIE



Vous proposer des produits qui ont du goût et du caractère, bref vous faire plaisir !



S'engager dans une économie responsable qui respecte les humains et l'environnement.



S'approvisionner en direct auprès des producteur-riche-s et artisan-e-s ou travailler avec des intermédiaires qui les respectent.



Travailler au maximum avec des produits locaux, frais et de saison, issus d'une agriculture paysanne.



Sélectionner les produits importés en commerce équitable ou en production artisanale.



Sélectionner des viandes issues d'élevages régionaux et fermiers.



Composter nos déchets verts et s'approvisionner en énergie renouvelable.



Utiliser au maximum des produits ménagers biodégradables.



Participer aux initiatives locales, associatives, culturelles et musicales.



NOS BIÈRES



Nous vous proposons **11 bières** différentes à la pression ainsi que **5 bières** bouteilles, il y'en a pour tous les goûts !

Elles proviennent toutes des **brasseries artisanales de la région** et notre sélection évolue au fil des saisons, **rdv au bar pour la découvrir !**

NOS DIGESTIFS

Pontarlier, Limoncello, Apéritif Vermouth, kir...

Une **sélection qualitative** acheté en direct à nos distilleries partenaires.

NOS APÉRITIFS

Liqueurs de verveine, sapinette, genépi, menthe, chartreuse et bien sur **nos rhums arrangés maison...**




En **verre** ou **en shooter**, c'est à vous de voir !

 **LE TAILLE-CRAYON**



VINS

LES BLANCS

	12,5 cl	46 cl	75 cl
 Montfrin Blanc	3,5 €	12 €	
Domaine de Montfrin La Tour, IGP coteaux du Pont du Gard Vin de France / Grenache Blanc → Vin rond et fruité			
 Viognier	4,5 €	17 €	
Domaine de Montfrin La Tour, IGP coteaux du Pont du Gard Vin de France → Vin sec et tendre aux arômes de fruits jaunes			
 Côtes de Gascogne	4,5 €	17 €	26,5 €
Noisette Damien et Clément Barreau, Domaine de Pajot, Gers Gros Manseng → Vin mœlleux, rond et doux, arômes de fruits blancs à noyaux			
 AOC Crozes Hermitage	6 €	23 €	34 €
Laurent Habrard - Drôme Marsanne et Roussanne → Rond et suave avec une allonge gourmande			

LES ROSÉS

 Coteaux du Pont du Gard	3,5 €	12 €	
Château de Montfrin Caladoc, Syrah, Grenache → Eclatant et tendre avec des arômes de pêche de vigne			

 TAILLE-CRAYON

LES ROUGES



12,5 cl 46 cl 75 cl



Coteaux du pont du Gard 3,5 € 12 €

Château De Montfrin
Syrah, grenache, cabernet sauvignon
→ Rond, fruité et souple



Beaujolais Morgon 4,5 € 17 €

AOC Beaujolais
Château du Basti, Rhône
Morgon
→ Souple et harmonieux, notes de fruits noirs



AOC Saumur Champigny 5 € 19 € 28,5 €

La Source du Ruault - Val de Loire
Cabernet Franc
→ Croquant, frais et fruité



AOC Vacqueyras 6 € 23 € 34 €

Domaine D'Ouréa - Adrien Roustan - Vaucluse
Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre.
→ Droit et pur

LE TAILLE-CRAYON



LES COCKTAILS

NOS RECETTES DU MOMENT

8 €

Le Jelly Gin

Gin, liqueur de framboise, limonade. *«Frais, doux et délicat»*

Le Transsibérien

Vodka, limoncello, jus de raisin blanc. *«Puissant mais désaltérant»*

Le Tit' Biscuit

Rhum, jus de poire, sirop d'épices maison, jus de citron.
«Gourmand et bien équilibré, un véritable dessert»

NOS RECETTES SANS ALCOOL DU MOMENT

5,5 €

Le Reum Aide

Jus de poire, sirop de romarin maison, miel, jus de citron
«Fait avec amour pour traverser l'hiver»

Le Coing Coing

Jus de pomme coing, sirop d'épices maison, limonade
«Frais mais gourmand, parfait pour la saison»

NOS CLASSIQUES

8 €

Mule, Mojito, Caïpirinha, Gentiane Tonic, le Jean Michel Spritz...

Tous nos spiritueux sont sélectionnés avec soin auprès de distilleries partenaires.

LE TAILLE-CRAYON

LA CAVE À RHUM

2cl = 5,5 €

4cl = 10 €



Abuelo - 12 ans - 40%

Tradition hispanique, Distillerie Abuelo, Panama Gourmand et équilibré, arômes de vanille, caramel, chocolat noir et épices douces.

That Boutique-Y - Rum Company - Signature Blend - 42%

Véritable panier de fruits exotiques séchées soutenue parce qu'il faut d'épices et une pointe de noix de pécan.

Un Rhum droit, facile à boire et plein de charme.

Mauny signature - Tradition française - 40,5%

Assemblage créée par Daniel Baudin, Martinique parfumé et gourmand, notes de miel, de fruits secs et d'épices.

LA CAVE À WHISKY

2cl = 5,5 €

4cl = 10 €

Pointe Blanche - Nouvelle Aquitaine - Single Malt - 43 %

Whisky Français, fruité, gracie, racé, raffiné

Arôme guimauve, mirabelle, poire séchée, pomme tapée, pâtissier.

Gwalarn - Bretagne - Blended - 40 %

Whisky Français tourbé, franc et généreux.



Ileach - Islay Single Malt Scotch Whisky - 40%

Whisky Écossais terreux, fumé avec une pointe de tourbe.

LE TAILLE-CRAYON



SOFTS

	Notre citronnade maison (25cl)	3 €
	Jus de citron, sucre de canne et menthe fraîche	
	Notre thé glacé maison (25cl)	3 €
	Thé vert pêche abricot, thé earl grey, sirop de sureau	
	Café Glacé maison (50cl)	5 €
	Un double espresso, un trait de sirop de caramel et du lait	
	Yaute Cola (33cl)	3,5 €
	Les brasseurs savoyards, Alby-sur-Chéran (Haute-Savoie)	
	Jus de Fruits et nectars artisanaux (25cl)	3,5 €
	Pomme, Pomme-cassis, Pêche jaune, Pêche de vigne, Poire Williams, Tomate, Abricot (Rhône et Isère)	
	Sirops artisanaux (sans colorant) 15 parfums / Bigallet, Virieu-sur-Bourbre (Isère)	1,5 €
	Limonade artisanale (25cl)	3,5 €
	Les gens sérieux, Drôme	
	Diabolo (25cl)	3,7 €
	Eau Minérale Gazeuse Reine des Basaltes Asperjoc (Ardèche)	(25cl) 2,5 € (1L) 5 €
	Archibald French Tonic (25cl)	4 €
	Tonic Artisanal / La société des vieux copains (Cognac)	
	Dr Meuh (25cl)	4 €
	Ginger Beer artisanale / Solibulles, Saint-Pair-Sur-Mer (Basse-normandie)	
	Symples - Potion énergisante (33cl)	4 €
	Potion pétillante à base de fruits (citron, mirabelle) et de plantes (menthe, thym, romarin) avec un ajout de caféine	
	Symples - Potion détoxifiante (33cl)	4 €
	Potion pétillante à base de sauge, sureau et pomme	
	Moksha drink (33cl)	4,5 €
	"Soda au cassis, myrtille et épices	

miam miam

DU SOIR SERVICE JUSQU'À 22H



GRIGNOTER

à toute heure

Pois chiches bio

Grillés et assaisonnés à Lyon 2,5 €
Peu contenir des traces de moutarde et de sésame.

Olives 2,5 €
Sans arômes artificiels ni conservateurs.

NOS TAPAS

de 17h à 22h

Tartinade Olive verte-miel-thym 5 €

Falafels, sauce au yaourt sésame et menthe 8 €

Duo de fromage (cervelle de canut et morbier) 10 €

Duo de charcuterie (Rillettes de porc et saucisson) 12 €

La Totale: un assortiment des 4 tapas sur une grande planche 25 €

NOS BAGELS

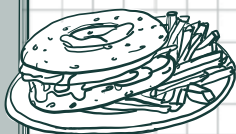
de 19h à 22h

Le Bagel «Le Filoche» Servi avec des frites 13 €
Effiloché de bœuf, sauce moutarde-estragon, tomate, cornichons, légumes marinés.

Le Bagel «L'auvergnat» Servi avec des frites 12 €
Fourme d'Ambert, champignons émincés, crèmeux de tomate.

Frites maison. Patates du maraîcher en 2 cuissons.

→ **petite panier** (1 à 2 personnes) 3,5 €
→ **grande panier** (3 à 4 personnes) 7 €



Nos frites
sont cuites
au Saindoux
(graisse de porc)

LE TAILLE-CRAYON

PRIX SERVICE COMPRIS