

# Les Confrères

« Toute jouissance qui n'est point partagée perd sa douceur. »

Nous vous recommandons de prendre 2 assiettes salées par personne

## A PARTAGER

Terrine de Campagne «maison», pickles d'oignons	8
Aranccini aux champignons x3	8
Sélection de charcuterie	15
Vitello-Tonnato, câpres frites, olives vertes	12
Ceviche de thon rouge, melon, cremeux d'avocat	12
Encornets persillades, légumes crocants, kasha	11
Onglet de veau, chimichurri, brocolis/aubergine	14
Filet de bar, écrasé de pomme de terre, salade iodée	13
Cabillaud nacré, cremeux piquillos, siphon chorizo	15
Poitrine de porc fermier, IPA/moutarde, carottes	14
Sélection de fromages français	13

## A PAS PARTAGER

Mousse au chocolat, caramel de lait, crumble grué-gavotte	7
Banane flambée, siphon café, glace « whisky/Vanille maison »	7
Mirabelles de Lorraine, verveine, fontainebleau	7

---

## ETC .

2	CAFÉ/ALLONGE	SCHWEPPE	4
4	CHOCOLAT CHAUD	COCA / COCA 0	4
4	CAPPUCCINO	EVIAN / BADOIT 50 CL	3
5	THÉ VERT / NOIR	LIMONADE ARTISANALE	4



# LES VINS

\* Tous nos vins vendus au verre le sont aussi à la ficelle

## LE ROUGE

Marcillac AOC <u>Fer de Soif</u> L. Osmin 2019 / mansois	6 / 25
St Pourcain AOC <u>Les Ardelles</u> Les terres d'ocre 2018 / pinot noir	6,5 / 29
Côtes du Rhône AOC « <u>Le temps est venu</u> » S. Ogier 2018 / grenache	6,5 / 30
Graves AOC <u>Château Chollet</u> 2014 / cabernet sauvignon & merlot	7,5 / 34
Rully AOC « <u>La montagne</u> » Domaine la Folie 2018 / pinot noir	8 / 35
Maucaillou AOC Moulis-en-Médoc 2012 / cabernet sauvignon & merlot	55
Côte Rôti AOC « <u>Mon Village</u> » S. Ogier 2018 / syrah	75

## LE BLANC

Gascogne IGP <u>San de Guilhem</u> 2019 L.Osmin / colombard sauvignon	5,5 / 24
Pays d'Oc <u>Viognier</u> Le Delas 2020 / viognier	5,5 / 24
Chenin VDF <u>Les Athlètes du Vin</u> 2020 / chenin	6 / 26
Limoux AOP <u>Domaine de l'aigle</u> 2019 G.Bertrand / chardonnay	7 / 32
Quincy AOC <u>Le Rimonet</u> J. Mellot 2018 / sauvignon blanc	8 / 35
Rully AOC « <u>Les Saint Jacques</u> » Laborbe Juillot 2018 / chardonnay	38

## LE ROSÉ

Coteaux Varois AOC <u>L'Escarelle</u> 2019 / grenache noir & cinsault	6,5 / 26
Côte de Provence AOC <u>Miraval</u> Cru Classé 2020 / syrah & grenache	37

## LES BULLES

Prosecco Frizzante <u>Minos</u>	7 / 30
Champagne Brut Nicolas Feuillatte	10 / 55

## LES COCKTAILS

9	Aperol Spritz / Aperol Prosecco eau pétillante
9	Spritz Blanc / Saint Germain Prosecco eau pétillante citron vert
10	Dingo Mule / gin Citadelle passion ginger beer
10	Spicy rhum / Rhum épicé mangue et purée fraise

## LES BIÈRES

4 / 7	Affligem
4 / 7	Pelforth
6	IPA «La Briarde» 33CL
6	Blanche «La Briarde» 33CL



