



**LE TOI!**

*Prix en euros TTC, service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*



## **BOISSON CHAUDE**

Expresso / Allongé — **2,5€**

Cappuccino — **5,5€**

Latte — **6€**

— Matcha, Chai, Cacao Betterave **+1€**

Thé & infusion (*selon arrivage*) — **5,5€**

## **BOISSON FROIDE**

Citronnade maison (25cl) — **5€**

Thé glacé maison (25cl) — **5€**

Bissap maison (25cl) — **5€**

Community Cola / Zéro (33cl) — **5,5€**

Limonade Voilà (33cl) — **6,5€**

Jus de rêve : Pomme / Ananas / Pêche (25cl) — **5,5€**

Perrier (33cl) — **5€**

Pop Maté (33cl) — **6,5€**

Ginger Beer UMA (33cl) — **6,5€**

Détox infusion pétillante Symple (33cl) — **5,5€**

Kombucha Archipel, Feuille de figuier (33cl) — **7€**

Tonic JNPR (33cl) — **5,5€**

Pink Sun – IPA (0,3%) — **7€**

## BIERE & CIDRES

25<sub>cl</sub> / 33<sub>cl</sub> / 50<sub>cl</sub>

Blond Neue	— 4 / 5,5 / 7€
Pale Ale – Deck & Donohue	— 5 / 6,5 / 9€
Oiseau Blanc – Grand Paris	— 4,5 / 6 / 8€

## BOUTEILLES (33cl)

Grand Paris — **7,5€** :

Pêche sous marine (infusion de pêche)

Presse Framboise (Sour, acidulée)

Citra Galactique (IPA)

Cidre Brut / Poiré – Appie — **7€**

## COCKTAILS

Sous les Feuilles — **13€**

*Tequila, fleur de sureau, menthe & concombre*

Souffle d'Août — **13€**

*Vodka, açaï, limonade Voilà, fleur d'oranger*

Éclats d'Agrume— **13€**

*Kumquat, limoncello, eau pétillante, verjus*

Spritz — **12€**

*Apéritifcool, Bitter, Sureau, Limoncello, Yuzu*

Classiques — **12€**

Cocktails sans alcool — **10€**

Sangria Blanche — (25cl) **7,5€** / (1L) **30€**

## VINS BULLES

### BLANCS

**Domaine Brazillier — 6€**  
100% Chenin (*bio*)

**Joyons — 6 / 30€**  
Gros Menseng, Colombar, VDF (*bio*)

**Melon Melèche — 6,5 / 32€**  
Melon de Bourgogne, Sauvignon Gris VDF (*nature*)

**Grolot 1L — 7 / 35€**  
Grolleau Gris, Colombar, VDF (*nature*)

**Pépin Blanc — 7 / 35€**  
Riesling, Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Alsace (*nature*)

### BULLES

**Dbulles Rosé — 8 / 50€**  
Domaine de Brin, Duras, Braucol (*bio*)

**Pétillant Naturel— 7,5 / 40€**  
Brazillier, 100% Pineau d'Aunis (*bio*)

**Champagne**  
**Maison Drappier — 85€**  
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, (*Bio*)

### ROUGES

**T'as poussé le bouchon — 6€**  
Domaine du Petit Oratoire, Grenache, Cinsault, Syrah (*bio*)

**Margot — 6,5 / 32€**  
100% Pineau d'Aunis, Côteaux du Vendômois (*bio*)

**Pont Marmite — 6,5 / 32€**  
Cabernet Franc, VDF (*bio*)

**Pépin Rouge — 7 / 35€**  
100% Grenache, VDF (*nature*)

### ROSÉS

**Petit Pâturage — 6€**  
Coop Villledieu, Grenache, Syrah (*bio*)

**Prieuré Saint Marie — 6,5 / 30€**  
Mourvèdre, Grenache, Cinsault Côtes de Provence, AOP, (*bio*)

### ORANGE

**Matousé**  
**Macération — 7,5 / 40€**  
Sauvignon, Colombar, Ugni Blanc, Gros Menseng (*nature*)



# À GRIGNOTER

*Lundi - Vendredi : 19h — 22h30  
Samedi : t — 14h30 / 19h — 22h30  
Dimanche : Service continu*

## Courgettes tonato

*Crème de thon, anchois, câpres*  
— 9 €

## Guacamole courgettes

*Poivrons, coriandre, tomates, piment*  
— 8 €

## Rillettes de sardines

*Fromage frais, basilic, noisettes*  
— 10 €

## Carpaccio de concombre

*Sauce cacahuètes, menthe*  
— 6 €

## Labneh, chili oil

— 9 €

## Pimientos de Padron

— 6 €

## Suggestion du jour

*(selon disponibilité)*

## Fondant au chocolat, praliné noisette

— 8 €

## Pavlova fraise, estragon

— 8 €

La Bellevilloise est engagée dans une démarche éco-responsable et s'attache à travailler au quotidien avec des producteurs locaux.

Nos viandes et poissons sont d'origine France. Prix en euros TTC. Service compris.

# À GRIGNOTER

*Lundi - Vendredi : 19h — 22h30  
Samedi : 12h — 14h30 / 19h — 22h30  
Dimanche : Service continu*

## Courgettes tonato

*Crème de thon, anchois, câpres*

— 9 €

## Guacamole courgettes

*Poivrons, coriandre, tomates, piment*

— 8 €

## Rillettes de sardines

*Fromage frais, basilic, noisettes*

— 10 €

## Carpaccio de concombre

*Sauce cacahuètes, menthe*

— 6 €

## Labneh, chili oil

— 9 €

## Pimientos de Padron

— 6 €

## Suggestion du jour

*(selon disponibilité)*

## Fondant au chocolat, praliné noisette

— 8 €

## Pavlova fraise, estragon

— 8 €

La Bellevilloise est engagée dans une démarche éco-responsable et s'attache à travailler au quotidien avec des producteurs locaux.

Nos viandes et poissons sont d'origine France. Prix en euros TTC. Service compris.