

La Carte

LE Toi!

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

BOISSONS FROIDES

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€

BIERES & CIDRES

25^{cl} / 33^{cl} / 50^{cl}

Blond Neue –4,5€/6€/8€

Pale Ale – *Deck & Donohue* –5€/6,5€/9€

Oiseau Blanc – *Grand Paris* –4,5€/6€/8€

BOUTEILLES ^(33cl)

Grand Paris –7,5€ :

Citra Galactique (IPA)

Fauve – Pastry Sour (Framboise)

Cidre Brut / Poiré – Appie –7€

COCKTAILS

Gin Papillon –13€

Gin, fleur de sureau, Yuzu & fleur d'oranger

Sour Margarita –13€

Tequila, citroncello, agave, Paychaud's Bitter

Mango Mule –13€

Rhum épicé, Mangue, Gingerbeer

Spritz –12€

Agrume, Bitter, Sureau, Bitter, Limoncello, Yuzu

Classiques –12€

Cocktails sans alcool –10€

Sangria Blanche – (25cl) 7,5€ / (1L) 34€

VINS BULLES

BLANCS

Domaine Brazillier —6€
100% Chenin (bio)

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

Jajatoes —6,5/32€
Grenache blanc, Viognier,
Roussanne, Marsanne, Clarette,
VDF (nature)

Coup de Blanc —6,5/32€
100% Sauvignon, Touraine
(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 Nature —7,5 / 40€
Brazillier, 100% Pineau d'Aunis (bio)

**Champagne
Maison Drappier** —90€
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay, (bio)

ROUGES

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

Ca goute le ciel —6,5 / 32€
100% Cinsault - Languedoc
(nature)

Du côté de chez Soif
—6,5 / 32€
100% Syrah, Languedoc (nature)

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

ROSÉS

Petit Pâture —6€
Coop Villedieu, Grenache,
Syrah (bio)

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

ORANGE

Tibo Orange —7,5/40€
Viognier, Carignan, Grenache -
Languedoc (nature)

À GRIGNOTER

Lundi - Vendredi : 19h – 22h30

Week-End : 15h - 22h30

Houmous traditionnel

Huile d'olive & zaatar
9,5€

Asperges grillées

Crèmeux de ricotta & agrumes
10€

Poireaux grillés mimosa

Poutargue & vinaigrette à l'ancienne
10€

Rillettes de maquereau fumé

Oignon rouge pickles
11€

Broccoli rôti

Crème tahina, chimichurri & grenade
11€

Ceviche de sériole

Leche de tigre coco & aji amarillo
14€

Pavlova aux fruits de saison

8,5€

Cookie et glace du moment

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.