

# La Halle aux Oliviers

BAR - RESTAURANT - CONCERT

2€ DE PARTICIPATION PENDANT LE CONCERT

---

## LES TAPAS

Soupe à l'oignon (cheddar blanc, mozzarella râpée) 9,50€

BBQ Korean wings, coleslaw, buttermilk biscuits 8,00€

Chou fleur rôti mariné à la portugaise (persil, ail, vinaigre et huile d'olive) et crème à l'oignon 9,50€

Falafels aux champignons et tzatziki aux trompettes de la mort 10,50€

Tequeños, mayonnaise au piment rocoto et agrumes 9,00€

Houmous au zaatar, légumes croquants et chips de pita frites 7,50€

Ceviche de thon, sauce ponzu et mangue 15,00€

Patatas bravas, sauce au piment rocoto et agrumes 6,50€

Quesadillas aux poireaux confits, crème fraîche et sauce vierge 8,50€

Poulpe cuit à 58°C et grillé, rösti de patate douce, sauce vierge au piment piquillo et salade de fenouil 17,50€

## LES PLANCHES

Planche de charcuterie (jambon blanc à la truffe, rosette et pâté de campagne au piment d'Espelette) 15,00€

Planche de fromages (Brie de Meaux, Comté, Rocamadour) 13,00€

## LES DESSERTS

Pumpkin pie et crème fraîche à la fève tonka 7,00€

Crème chocolat au cardamome et crumble de riz soufflé au cacao 7,00€

Poire au caramel au beurre salé et glace vanille 6,50€

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES** : Nous adaptons cette carte avec un assortiment de ces suggestions pour 25 euros par personne ! Seulement en pré-commande, pour plus de renseignements : [reservation@labellevilloise.com](mailto:reservation@labellevilloise.com)

Prix en Euros TTC, service compris. Les plats sont faits maison et élaborés sur place à base de produits bruts. Conformément à la législation, une liste des produits allergènes ou pouvant faire l'objet d'intolérances est à votre disposition.

# La Halle aux Oliviers

BAR - RESTAURANT - CONCERT

2€ de participation pendant le concert

---

## HAPPY HOUR DE 18h30 à 21h00

KRONENBOURG (25cl) 3€

KRONENBOURG (50cl) 5,5€

SPRITZ ITALIEN 7€

SPRITZ FRANÇAIS 7€

VERRE DE VIN 3€

LA BUVETTE DU RÉGISSEUR - CHÂTEAU DE LABALLE

CÔTES DE GASCOGNE (BLANC, ROUGE, ROSÉ)

RICARD 3€

KIR MÛRE, PÊCHE OU CASSIS 4€

## COCKTAILS SIGNATURE

LA BARRICADÉ : Rhum blanc Bacardi, Get 31, Curaçao, citron jaune, sucre de canne 10€

LE JULES VALLÈS : Vodka Grey Goose, jus de passion, coulis passion, sirop de vanille 10€

LE COCO : Vodka Eristoff, Martini Bianco, citron jaune, fleur d'hibiscus, sucre de canne 10€

L'ANAR : Tequila, jus de mangue, citron vert, miel 10€

LE LOUISE MICHEL : Gin Bombay Sapphire, jus d'orange, ginger beer, sucre de canne, miel 10€

LA FÉE VERTE : Absinthe, jus de citron jaune, liqueur de fruits rouges maison 12€

## COCKTAILS CLASSIQUE

MOJITO 9€

TI PUNCH 9€

PIÑA COLADA 9€

CAÏPIRINHA 9€

MOSCOW MULE 9€

SPRITZ ITALIEN 9€

SPRITZ FRANÇAIS 9€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

L'ANDRÉ LÉO : Jus d'orange, limonade, sirop de fraise, morceaux de fraises 6€

LE LIBERTAIRE : Jus de passion, ginger beer, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne 6€

LÉO FRANKEL : Jus d'orange, jus d'ananas, citron jaune, grenadine 6€

# La Halle aux Oliviers

BAR - RESTAURANT - CONCERT

2€ de participation pendant le concert

---

## VINS ROUGES

PRIMITIVO POUILLES - ITALIE <i>Rond et charnu avec de petits tanins bien enrobés, nez de fruits confits.</i>	4,50€ le verre 12cl 15,50€ le pichet 50cl 24€ la bouteille 75cl
J'AI RENDEZ-VOUS AVEC VOUS - DOMAINE RIÈRE CADENE - BIO ROUSSILLON <i>Frais et léger, notes de fruits rouges et fraise écrasée.</i>	4,50€ le verre 12cl 15,50€ le pichet 50cl 24€ la bouteille 75cl
BAGATELLE - MANOIR DE LA TÊTE ROUGE - VIN NATURE LOIRE <i>Beau Saumur à la robe rouge Carmin, nez frais de framboise mure. Délicat et simple.</i>	5€ le verre 12cl 18€ le pichet 50cl 27€ la bouteille 75cl
PIF CÔT - DOMAINE DE LA PIFFAUDIERE - VIN NATURE LOIRE <i>Robe grenat intense, nez voluptueux aux accents de violette.</i>	5€ le verre 12cl 18€ le pichet 50cl 27€ la bouteille 75cl
LES SAFFRES - DOMAINE DU SEMINAIRE - VIN NATURE CÔTES DU RHÔNE <i>Caractère velouté, nez intense de mûre et cassis.</i>	5€ le verre 12cl 18€ le pichet 50cl 27€ la bouteille 75cl
LA FAMILLE K BEAUJOLAIS <i>Vin gourmand et structuré. Du fruit et des épices !</i>	5€ le verre 12cl 18€ le pichet 50cl 27€ la bouteille 75cl
DOMAINE DU SALUT BORDEAUX <i>Un vin équilibré, rond et harmonieux. Arôme de fruits noirs.</i>	5€ le verre 12cl 18€ le pichet 50cl 27€ la bouteille 75cl
DOMAINE DE LA JARDINE - BIO VALLÉE DU RHÔNE <i>Un vin charnu et structuré.</i>	- - 32€ la bouteille 75cl
CHATEAU LA TOUR DE MONS MARGAUX, 2020 <i>Gourmand, dense et velouté.</i>	- - 52€ la bouteille 75cl

# La Halle aux Oliviers

BAR - RESTAURANT - CONCERT

2€ de participation pendant le concert

---

## VINS BLANCS

LA DEMOISELLE - DOMAINE DE LABALLE  
SUD-OUEST  
*Robe jaune brillant. Frais et légèrement sucré.  
Notes d'abricot. Idéal pour l'apéritif ou le  
dessert.*

4,50€ le verre 12cl  
15,50€ le pichet 50cl  
24€ la bouteille 75cl

HUPPÉE - DOMAINE RIÈRE CADÈNE  
ROUSSILLON  
*Jaune or brillant, nez expressif sur des notes de  
fruits jaunes, belle texture.*

4,50€ le verre 12cl  
15,50€ le pichet 50cl  
24€ la bouteille 75cl

LIBERTY NAGES - BIO  
RHONE  
*Frais en bouche, arôme de pamplemousses et  
clémentines. Vivifiant !*

4,50€ le verre 12cl  
15,50€ le pichet 50cl  
24€ la bouteille 75cl

IGP L'ESPRIT  
CÔTES DE GASCOGNE  
*Sec et nerveux, nez de fruits exotiques.*

4,50€ le verre 12cl  
15,50€ le pichet 50cl  
24€ la bouteille 75cl

LES QUATRE - BIO  
ANJOU, LOIRE  
*Finesse et minéralité, avec une belle robe  
ambrée.*

5€ le verre 12cl  
18€ le pichet 50cl  
27€ la bouteille 75cl

PIF SAUVIGNON - DOMAINE DE LA  
PIFFAUDIERE - VIN NATURE  
LOIRE  
*Vin aromatique et équilibré. Arômes intenses de  
cassis et fruits exotiques. Belle minéralité.*

5€ le verre 12cl  
18€ le pichet 50cl  
27€ la bouteille 75cl

# La Halle aux Oliviers

BAR - RESTAURANT - CONCERT

2€ de participation pendant le concert

---

## VINS ROSÉS

IGP ROSÉS DES ALPILLES  
PROVENCE

*Gourmand, fruité et idéal pour l'été.*

4,50€ le verre 12cl  
15,50€ le pichet 50cl  
24€ la bouteille 75cl

LA CUVÉE FLEURIE - CHÂTEAU BARBEBELLE  
PROVENCE

*Fraîcheur du pomelo au nez et gourmandise du fruit  
de la passion en bouche.*

4,50€ le verre 12cl  
15,50€ le pichet 50cl  
24€ la bouteille 75cl

## VIN PÉTILLANT

BULLES DE FÊTES - DOMAINE SCHWACH  
ALSACE - PÉT NAT

*Fraîcheur et vivacité pour ce pétillant naturel.*

6,50€ la coupe  
35€ la bouteille 75cl

## CHAMPAGNE

MARTEAUX - BRUT RESERVE

*Un nez frais et fruité avec des arômes de fruits  
et de raisins de Corinthe.*

10€ la coupe  
60€ la bouteille 75cl

# La Halle aux Oliviers

BAR - RESTAURANT - CONCERT

2€ de participation pendant le concert

---

## SOFTS

SODA AU VERRE  
(Coca Cola, Sprite, Tonic) 3,5€  
JUS DE FRUITS AU VERRE 3,5€  
RED BULL 7€  
LIMONADE VOILA 3,50€

## BIÈRES

KRONENBOURG (25cl) 3,90€  
KRONENBOURG (50cl) 7,50€  
  
LA BETE BLANCHE (25cl) 4,80€  
LA BETE BLANCHE (50cl) 8,40€  
  
IPA PROPER JOB (25cl) 5,20€  
IPA PROPER JOB (50cl) 8,80€

Supplément Picon 0,50€

## CIDRE

CIDRE LOÏC RAISON (33cl) 4€

## APÉRITIFS

RICARD 3,60€  
KIR Cassis, Mûre, Pêche 4,70€  
MARTINI BIANCO, ROSSO 4,70€  
MARTINI PROSECCO 6€  
KIR ROYAL 10€

## SHOOTERS

CLASSIQUE 4€  
ALCOOL SUPÉRIEUR 5€

## TEQUILA

TEQUILA CAMINO 7€  
TEQUILA PATRON SILVER 12€  
TEQUILA PATRON XO CAFE 12€

## RHUM

BACARDI BLANC 7€ B  
ACARDI OAKHEART 7€  
BACARDI CARTA ORA 7€  
BACARDI 4 AÑOS 9€  
DON PAPA 12€  
DIPLOMATICO RESERVA 12€  
BACARDI 8 AÑOS 14€

## VODKA

ERISTOFF 7€  
GREY GOOSE 11€  
VODKA REDBULL 12€

## WHISKY

WILLIAM LAWSON'S 7€  
JACK DANIEL'S 9€  
DEWAR'S WHITE LABEL 10€  
BOURBON MARKER'S MARK 11€  
NIKKA PUR MALT BLACK 11€  
ABERFELDY 12€  
DEWAR'S 12€  
LAGAVULIN 16 ANS 16€

## GIN

BOMBAY ORIGINAL 7€  
BOMBAY SAPPHIRE 9€  
HENDRICK'S 12€  
GIN MARE 12€

## EAU DE VIE

CALVADOS 7€  
PORTO 7€  
BAILEYS 7€  
GET 27 7€  
GET 31 9€  
AMARETTO 8€  
POIRE WILLIAM'S 9€  
VIEILLE PRUNE 9€  
ARMAGNAC 10€