

La Halle aux Oliviers

BAR - RESTAURANT - CONCERT

2€ DE PARTICIPATION PENDANT LE CONCERT

LE SALÉ

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

BBQ Korean wings, coleslaw, buttermilk biscuits 10,00€

Chou-fleur rôti mariné à la portugaise, compotée d'oignons, oignons frits, poireaux croquants 9,50€

Kebbeh aux champignons de Paris, labneh au yaourt grec 9,50€

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

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

Patatas bravas, aioli au piment rocoto 6,50€

Quesadillas aux poireaux grillés, crème fraîche et sauce vierge à l'ananas 8,50€

Poulpe cuit grillé à la plancha, rösti de pommes de terre et patates douces, sauce vierge au piment piquillo et fenouil croquant 17,50€

Risotto aux maïs, poireaux et copeaux de Grana Padano 15€

Pièce du boucher origine France pour deux personnes, pommes de terre, sauce du chef - Prix selon arrivage

Assiette de charcuteries du moment - Maison Montalet 6,50€

Assiette de fromages du moment - Les fromages de Gambetta 10€

LE SUCRÉ

Cake Key lime, crème chiboust 7,00€

Tarte Tatin à la poire 6,50€

Crème chocolat et cardamome, crumble de cacao et flocons de maïs 7,00€

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

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, Get 27, 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

CHENIN - DOMAINE BIET
LOIRE
Un sec tendre avec une belle minéralité.

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€