

La Halle aux Oliviers

BAR - RESTAURANT - CONCERT

2€ DE PARTICIPATION PENDANT LE CONCERT

LE SALÉ

Patatas bravas, aioli au chorizo, poudre de chorizo cular	7€
Crème d'aubergines rôties fumée, toast de pain aux céréales	7,50€
Poireaux vinaigrette à l'œuf mollet	9,50€
Couteaux de mer persillés	9,50€
Croquettes de thon sri-lankaises, chutney fruit de la passion	10€
Chou-fleur rôti au beurre, sour cream aux amandes	12€
Taco croquant au pulled pork, tortilla de maïs violet, chou blanc, pickles d'oignon rouge, sauce bbq maison	14€
Risotto aux asperges, copeaux de Grana Padano	15€
Ceviche de saumon façon Nikkei, maïs cancha doré, ananas	16€
Magret de canard croustillant, réduction d'oignons au vin rouge, sauté de petit épeautre	17€
Saucisse au couteau, purée de pommes de terre façon grand-mère et sauce carne	16€
Pièce du boucher pour deux personnes (origine France) pommes de terre rôties et sauce du chef	€ Prix selon arrivage
Assiette de fromages du moment, confiture de cerises griottes du fromager « Les fromages de Gambetta »	10€
Assiette de charcuterie, beurre demi-sel, cornichons de la Maison Montalet	7€

LE SUCRÉ

Cheese-cake à l'huile d'olive et citron jaune	7,50€
Crème au chocolat, thym, crumble aux spéculoos	7€
Tarte Tatin à la poire, crème fraîche	6,50€
Carrot cake, crème frosting, praliné aux noisettes	7€

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES : Nous proposons un buffet cocktail dinatoire élaboré par notre chef, à 30€ 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

SPRITZ PAMPLONNE : Saint Germain 4cl, Prosecco, eau pétillante, citron vert, menthe 9€

SPRITZ TROPEA : Martini Fiero 4cl, Prosecco, eau pétillante, orange 9€

SPRITZ DOMBURG : Gin Bombay Sapphire 2cl, Martini Fiero, tonic, miel 9€

SPRITZ SOTCHI : Vodka Grey Goose 4cl, Prosecco, citron, miel, romarin 9€

SWEET WAVE : Tequila Patron 2cl, Amaretto Disaronno, cranberry, tonic, citron 12€

PEACHYLICIOUS : Rhum blanc Bacardi 2cl, Prosecco, liqueur de pêche, citron 10€

RASPBERRY BERET : Vodka Eristoff 2cl, liqueur Chambord, jus de pomme, limonade 12€

WAPPLE SKY : Whisky William Lawson 4cl, jus de pomme, miel 10€

BANANA BOAT : Vodka Eristoff 4cl, jus de banane, sirop de framboise, bananes séchées 10€

MISSIONARY'S DOWNFALL : Rhum blanc Bacardi 3cl, jus d'ananas, liqueur de pêche, citron, feuilles de menthe 10€

La Halle aux Oliviers

BAR - RESTAURANT - CONCERT

2€ de participation pendant le concert

COCKTAILS CLASSIQUE

MOJITO 9€
TI PUNCH 9€
MARGARITA 9€
PIÑA COLADA 9€
CAÏPIRINHA 9€
CAÏPIROSKA 9€
MOSCOW MULE 9€
LONDON MULE 9€
DARK'N'STORMY 9€
LONG ISLAND
ICE TEA 9€

COCKTAILS SANS ALCOOL

GASOLINA : Jus de pamplemousse, jus de pomme, jus de gingembre, sirop de framboise 6€

NORMALIZO : Jus de mangue, jus d'orange, jus de maracuja, citron 6€

PURPLE RAIN : Jus de cranberry, eau pétillante, sirop de violette 6€

MONTEGO BAY : Mojito, jus de maracuja, ginger beer 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
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 - VIN NATURE
LOIRE
*Un sec tendre. Belle minéralité et arômes de
fruits blancs.*

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.*

5€ le verre 12cl
18€ le pichet 50cl
28€ 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 5,5€
LIMONADE VOILA 4€

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€ (25cl)
1,00€ (50cl)

CIDRE

CIDRE APPIE (33cl) 6,5€

APÉRITIFS

RICARD 3,50€
KIR Cassis, Mûre, Pêche 4,50€
MARTINI BIANCO, ROSSO 5€
MARTINI PROSECCO 7€
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€
ACARDI OAKHEART 8€
BACARDI 4 AÑOS 9€
BACARDI 8 AÑOS 10€
DON PAPA 12€
DIPLOMATICO RESERVA 12€

VODKA

ERISTOFF 7€
GREY GOOSE 9€
ERISTOFF REDBULL 12€
GREY GOOSE REDBULL 13€

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 14€

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€