

LA CAVE

PEER GYNT

Une sélection consciencieuse
de boissons et rafraîchissements.

CHAMPAGNE

L'ENTRECOEUR DE STÉPHANE COQUILLETTE
« Haute Valeur Environnementale »

LA FLÛTE 10cl _____ 13€

LA BOUTEILLE 75cl _____ 88€

LES VINS

BLANCS 12cl

LEN DE L'EL Gaillac _____ 9€

Riches notes florales et fruitées de pêche et de poire
Une bouche fraîche et ample
100% Loin de l'oeil
Château de Mayragues - « Agriculture Biologique »

LES PIERRES ROUSSES Vouvray _____ 7€

Le plus équilibré, sec, rond et fruité
Cuvée parcellaire issue de vieilles vignes plantées
sur des sols argilo-calcaire, élevage en barriques
100% Chenin
Domaine Breton - « Agriculture Biologique »

GAVÈL CHARDONNAY VDF Rhône _____ 7€

Léger, simple, beurré, se déguste très facilement
100% Chardonnay
Cros des Calades - « Agriculture Biologique »

ROUGES 12cl

PAVILLON DU GLANA Saint-Julien _____ 10€

Le plus tannique à la manière d'un grand Médoc
Vieilles vignes, barriques, terroir de graves
65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Château du Glana

NUIT D'IVRESSE Bourgueil _____ 7€

Le plus gouleyant pour un raisin très gourmand
Vin rouge de tufs, vinifié, élevé et mis en bouteille sans soufre
100% Cabernet franc
Domaine Breton - « Agriculture Biologique »

COCORICOT IGP Côtes du Lot _____ 7€

Simple comme un petit jus de raisin
Malbec / Merlot
Château Les Croisille - « Agriculture Biologique »

LES BIÈRES DE BAPBAP

Brassées en Ile-de-France

FAUBOURG 33cl _____ 7€
Pilsner, Blonde

GUINGUETTE 33cl _____ 7€
Indian Pale Ale

BLANC BEC 33cl _____ 7€
Bière de blé, Blanche

BOISSONS FRAÎCHES

EAU PLATE 50cl _____ 3,5€

EAU GAZEUSE 33cl _____ 3,5€

COCA ou COCA ZÉRO 33cl _____ 4€

TONIC 25cl _____ 6€
« Agriculture Biologique »

GINGER BEER 25cl _____ 6€
« Agriculture Biologique »

THÉ FROID Citron Sureau ou Myrtille 33cl _____ 6€
« Agriculture Biologique »

LIMONADE CITRON 33cl _____ 6€
« Agriculture Biologique »

JUS DE FRUIT Alain Milliat 20cl _____ 6€
Pomme, Poire, Abricot, Tomate

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ DE LA BRÛLERIE
DE BELLEVILLE, THÉ DAMMANN

EXPRESSO, THÉ, TISANE _____ 3€

DOUBLE EXPRESSO, GRAND CRÈME _____ 5€

CHOCOLAT CHAUD _____ 5€

Les planches du Châtelet



Le bar qui joue le jeu

Prix taxes & service compris.

LA CARTE

PEER GYNT

Nous élaborons nos plats sur place à base de produits bruts, de qualité. Nous favorisons les filières courtes et rémunératrices pour les agriculteurs.

LES PLANCHES

GRANDE MIXTE _____ 24€
Sélection de fromages de petits producteurs et de charcuteries
Noir de Bigorre

PETITE PLANCHE DE FROMAGE _____ 13€
ou **DE CHARCUTERIE**

LES CASSES CROÛTES

JARDIN *Végan* _____ 7€
Carottes marinées comme un saumon, crème végétale à l'aneth,
concombres et radis noirs

COUR *Végétarien* _____ 8€
Tomme de brebis, confiture d'airelles et pousses d'épinard

LE CLUB _____ 13€
Poulet plein air, crème gingembre coriandre, dattes, pickles
d'oignons rouges et roquettes

LES ASSIETTES FROIDES

CRÈME DE FETA *Végétarien* _____ 10€
Crème de feta au citron vert, carottes et betteraves
marinées au miel et à l'estragon

LES PLATS CHAUDS

EN BOCAUX

*Produits issus de l'Agriculture Biologique,
Fabriqués en Ile-de-France*

SOUPE DU MOMENT *Végétarien* _____ 6€

BOCAUX DU MOMENT *Végétarien* _____ 14€

LE GRIGNOTAGE

VERRINES _____ 10€
* La Paimpolaise :

- Saint-Jacques aux brisures de truffes
- Rouget barbet au saumon sauvage

CHIPS ARTISANALES _____ 4€
Sel ou herbes de provence

LES DESSERTS

*Blés paysans, Agriculture Biologique
DE CHEZ SAIN BOULANGERIE*

* **LES DESSERTS**
« Agriculture Biologique »

CARROT CAKE _____ 6€
meringue à l'italienne

GÂTEAU AU CHOCOLAT _____ 6€

MIQUETTE _____ 7€
Pistache citron confit

Les planches du Châtelet



Le bar qui joue le jeu

Prix taxes & service compris.