

LA CAVE

Une sélection consciencieuse
de boissons et rafraîchissements.

LES BIÈRES

DE BAPBAP

CHAMPAGNE

L'ENTRECOEUR DE STÉPHANE COQUILLETTE

LA FLûTE 10cl _____ 13€

LA BOUTEILLE 75cl _____ 88€

FAUBOURG 33cl _____ 7€
Pilsner, Blonde

GUINGUETTE 33cl _____ 7€
Indian Pale Ale

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

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 »

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 33cl _____ 6€
« Agriculture Biologique »

EAU DE CONCOMBRE 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€



Prix taxes & service compris.

Les planches du Châtelet



Le bar qui joue le jeu



LA CARTE

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

PLANCHETTE FROMAGE _____ 13€
Sélection de fromages de petits producteurs

PLANCHETTE CHARCUTERIE _____ 13€
Jambon affiné 24 mois et rosette AOP Noir de Bigorre, Cecina de León affiné 12 mois

PLANCHETTE DU MOMENT _____ 13€
Cake aux épices douces, bricks aubergines feta menthe et quiches champignons comté

LE GRIGNOTAGE

VERRINES AOP NOIR DE BIGORRE _____ 10€
- Rillettes
- Terrine

CHIPS ARTISANALES _____ 4€
Herbes de Provence ou nature

LES SANDWICHS

SANDWICH JARDIN *Végan* _____ 8€
Courgettes et tomates grillées, citrons confits, crème tahin carottes

SANDWICH COUR *Végétarien* _____ 8€
Brie de Nangis, pommes, pousses d'épinards, noix et miel

SANDWICH CLUB _____ 13€
Cecina de León affiné 12 mois, gouda, salade, pickles d'oignon rouge, sauce au paprika fumé et sirop d'érable

LES DESSERTS

FINANCIER FIGUES _____ 6€

GÂTEAU AU CHOCOLAT _____ 6€

CHEESECAKE _____ 8€
Coulis

GLACE EMKI POP _____ 6€
Chocolat noir et éclats d'amandes ou citron concombre menthe

Prix taxes & service compris.

Les planches du Châtelet



Le bar qui joue le jeu