

5€



CARTE DES VINS



25€

BAR #1

Jus de fruits
des vigneronns
5€ la bouteille

- BLANC
- DOMAINE DES ENTREFAUX Domaine 2024
 - DOMAINE DES LOUIS R&M 2024
 - DOMAINE SÉBASTIEN MICHELAS Les Grapiats Marsanne 2024
 - DOMAINE ÉTIENNE POCHON Crozes-Hermitage 2024
 - DOMAINE DES COMBAT Domaine 2023
- ROUGE
- CLAIRMONT Cœur 2023
 - MAISON DELAS FRÈRES Les Launes 2022
 - DOMAINE DELHOME Boréal 2023
 - VINDIOU Crozes-Hermitage 2023

BAR #2

Jus de fruits
des vigneronns
5€ la bouteille

- BLANC
- DOMAINE BANC Bouton Blanc 2023
 - CAVE DE TAIN Nobles Rives 2023
 - DOMAINE DU CHÊNE VERT Domaine 2024
 - DOMAINE COMBIER Domaine 2024
 - DOMAINE MUCYN Les Charmeuses 2023
- ROUGE
- DOMAINE BREYTON Les Chênes 2023
 - HUGO & PAULINE VILLA Crozes-Hermitage 2023
 - DOMAINE DU MURINAIS Les Amandiers 2023
 - LE VIEUX MURIER Les Saviaux 2023

BAR #3

Jus de fruits
des vigneronns
5€ la bouteille

- BLANC
- DOMAINE BELLE Terres Blanches 2023
 - MAISON M.CHAPOUTIER Meysonniers 2023
 - DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS L'essentiel 2024
 - DOMAINE DES MARTINELLES Crozes-Hermitage 2023
 - DOMAINE SAINT-CLAIR Un Matin 2024
- ROUGE
- DOMAINE YANN CHAVE Tradition 2023
 - CAVE CUILLERON Labaya 2022
 - DOMAINE VENDOME Les Coulares 2023

BAR #4

Jus de fruits
des vigneronns
5€ la bouteille

BAR À BOUTEILLES – SÉLECTION DES VIGNERONS

Pas de carte, pas d'hésitation :
ici c'est le vigneron qui vous guide !

MENUS FOODTRUCK

AUX TROIS GOURMANDS

Jean 11€
Bun's mixte du boulanger,
steak haché frais,
Comté AOP, mâche, tomates,
oignons frits & sauce maison

Elvis 12€
Bun's mixte du boulanger,
steak haché frais,
cheddar mûré, poitrine fumée,
oignons rouges, mâche
& sauce maison

Frites maison 3€

VALERYA CHAVE TRAITEUR

Sandwich à l'italienne 11€
Mozzarella, pesto, prosciutto.

Club saumon 13€
Saumon, crème de fêta,
ciboulette, pousse d'épinard.

KATIUSKA

Mini box charcuteries & fromages 15€
Carré saumon 8€
Salade de fruits 4€
Cookie 2,50€

PRAL' PIZZA

Regina 13€
Sauce tomate, mozzarella, basilic,
Grana Padano, jambon blanc,
champignon de Paris //
huile d'olive, basilic.

Estate 13,50€
Base ricotta et pesto,
tomates cerises fraîches,
basilic grana padano,
mozzarella, roquette,
copeaux de grana padano,
huile d'olive.

SAISON

Pain brioche 13€
Polpettes de bœuf,
sauce tomate et parmesan.

Galette Pita 12€
Volaille marinée,
mayonnaise estragon
sucrine et pickles.

Sandwich froid 9€
focaccia aux légumes grillés,
pesto.

MAMMA LA RICOTTA

Le classique 12€
3 arancini
+ 2 beignets de courgettes basilic
& pesto maison.

Beignets à partager 5/10€
3 ou 6 beignets
de courgettes basilic.

Arancini à partager 7/14€
3 ou 6 Arancinis au choix

Arancini : Ragu, Epinards/Ricotta, Mozza/Coppa

LES VERGERS GLACÉS

1 boule 3€
2 boules 5€
3 boules 7€

En cornet ou pot

