

# SAnS CRAVATE Bar à Vins

## Bière

Geuze 3Fonteinien	37,5cl/€13
Pils 13	33cl/€4
Ramon 0,0%	33cl/€5

*Nous avons plus de choix de bières !  
N'hésitez pas à demander le menu du restaurant.*

## Mousseux verre

Champagne Fleury / Blanc de Noirs	€15
Cider Berried under stones / Pellicle Vergistingen	€9
Pruumo Trousseau Dust	€7

## Blanc verre

Edel Natur / Laurent Bannwarth	€9
Chablis Vent d'Agnes / Pattes Loup	€14
Montemarino / Cascina Degli Ulivi	€12

## Rood verre

Bourgogne village / Georges Noëllat	€13
Altaroses / Joan d'Anguera	€10
Semplicemente Bellotti Rosso / Cascina Degli Ulivi	€8

*Toujours plusieurs vins au verre,  
n'hésitez pas à demander plus d'informations.*

## Sans alcool

Concombre / citron vert / bière au gingembre	€10
Orange / safran / Sicilian lemonade	€10

## Apéro bites

Pain au levain / beurre Bordier sel fumé	2p/ €4
Assortiment de charcuterie	€36
Assortiment de fromage	pp/€19
Croquettes de crevettes	4 pièces /€16

## Small starters

Croquettes de Comté	€18
Pâté en croute (vitrine, si disponible)	prix du jour

*Renseignez-vous toujours sur les suggestions saisonnières !*

## Main courses to share

*Notre viande du Pays Basque*

### Txogitxu bœuf

*Grillé sur la plancha, gros sel, salade verte & cidre*

Entrecôte ciderhouse +/- 700gr	€95/kg
Côte à l'os ciderhouse +/- 1kg	€83/kg

### Kintoa porc de Pierre Oteiza

*Grillé sur la plancha, gros sel, salade verte & cidre*

Carré de porc +/- 600gr	€70/kg
-------------------------	--------

### Aradoa vollaile de Maison Garat

*Rôti à la broche, citron, salade verte et cidre*

Poulet fermier (75min +/- 1,5kg)	€46/kg
----------------------------------	--------

## Sweets

Suggestions du moment	€14
-----------------------	-----