

# Les Confrères

« Toute jouissance qui n'est point partagée perd sa douceur. »

Nous vous recommandons de prendre 2 assiettes salées par personne

## A PARTAGER

Terrine de Campagne «maison», pickles d'oignons	9
Arancini aux champignons et gorgonzola x3	8
Ceviche de Bar, sauce agrumes, salade de carottes	13
Asperges Francaises, oeuf parfait, lardo di Colonnata	14
Tartare de bulot, aïoli, asperges	13
Onglet de boeuf, sauce chimichurri, courgettes au lard	15
Lieu jaune, chou fleur, pesto ail des ours, amande	14
Encornets snackés, piquillos sautés, siphon/crumble chorizo	13
Poitrine de Porc confite, petits pois/tonka, noisettes	15
Sélection de charcuterie	15
Sélection de fromages français	13

## A PAS PARTAGER

Mousse au chocolat, Dulce leche, crumble grué-gavotte	9
Baba au rhum, fruits exotiques, crème vanille	9
Tiramisu, cremeux choco/café, amaretto	9

## ETC .

2,5	CAFÉ/ALLONGE	SCHWEPPE	4
4	CHOCOLAT CHAUD	COCA / COCA 0	4,5
4	CAPPUCCINO	EVIAN / BADOIT 50 CL	3,5
5	THÉ VERT / NOIR	LIMONADE ARTISANALE	4,5



# LES VINS

\* Tous nos vins vendus au verre le sont aussi à la ficelle

## LE ROUGE

Faugère AOC <u>Insoumis</u> Mas Onésime 2019 / grenache & mourvèdre	6,5 / 28
Côtes du Rhône AOC <u>Le temps est venu</u> S.Ogier 2020 / syrah & grenache	7 / 32
Saint Pourçain AOC <u>Instant T</u> Terre d'Ocre 2021 / gamay & pinot noir	7 / 32
Reuilly AOC <u>La Pagerie</u> Famille Pointereau 2020 / pinot noir	7 / 32
Fleurie AOC <u>La Birette</u> Chateau des Moriers 2015 / gamay	7,5 / 36
Moulis en Médoc AOC <u>Emotion</u> M.Barton 2015 / C.franc & merlot	9 / 42
Hautes Côtes de Nuits <u>Les Genévrières</u> P.Hudelot 2020 / pinot noir	9 / 42
Mercrey 1er CRU Monopole <u>Clos grands Voyens</u> 2019 / pinot noir	50

## LE BLANC

Pays d'Oc <u>Viognier</u> Le Delas 2020 / viognier	6,5 / 28
Bourgogne Aligoté AOC <u>Chateau Chamilly</u> 2019 / aligoté	6,5 / 30
Chenin VDF <u>Les Athlètes du Vin</u> 2020 / chenin	7 / 32
Quincy AOC <u>André Pigeat</u> 2021 / sauvignon blanc	7,5 / 36
Rhône VDF <u>Le delire de Coppi</u> J-F Malsert 2020 / viognier & marsanne	7,5 / 36
Viré-clessé AOC <u>Harmonie</u> 2020 Domaine de Verpaille / chardonnay	8 / 38
Montagny 1er cru AOC « <u>Les jardins</u> » C.Chamilly 2019 / chardonnay	44
Saint Joseph AOC <u>Le Passage</u> S.Ogier 2020 / Marsanne	50

## LE ROSÉ

Coteaux Varois AOC <u>L'Escarelle</u> 2020 / grenache noir & cinsault	7 / 32
---	--------

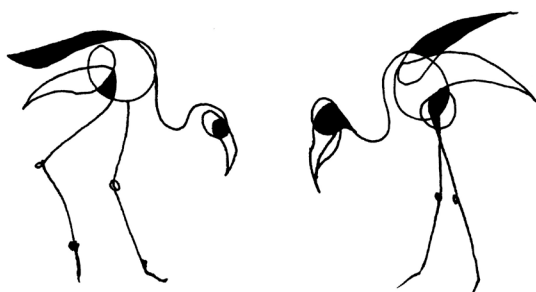
## LES BULLES

Champagne <u>Tradition</u> Côte des bars P.Brocard	10 / 55
--	---------

## LES COCKTAILS

10	Aperol Spritz / Aperol-Prosecco-eau pétillante
10	Spritz Blanc / Liqueur sureau-Prosecco-eau pétillante-citron vert
10	Dingo Mule / gin Citadelle-ginger beer-framboises OU passion

## BIÈRES



4 / 7	Pelforth
6	IPA Vezelay 33CL
6	Blanche Vezelay 33CL

