

#### LES INCONTOURNABLES

Pour tous ceux qui aiment partager ou pas :

### Saint-Marcellin 9€

Saint-Marcellin au lait de vache sélectionné par Xavier Thuret (MOF), noix, raisins secs, mesdun et vinaigrette à la pulpe de figue

#### Feta Rôtie 9€

Feta by Kalios, Miel de fleurs sauvages, origan séché, tomates cerises grappes bio

#### Burrata 11€

Burrata au lait de vache, huile d'olive Kalios 02, tomates bio, Crème fine de Basilic AOP & parmesan Superproducteur

# Croque Poilane 11€

Miche Poilane au levain, Jambon blanc, Comté 12 mois, noix de muscade, salade verte



Quiche de saison 11€

Quiche de saison, mesclun, tomates cerises, graines de courge

## LA NOTE SUCRÉE

Pour les plus gourmands :

Granola 5€

Yaourt grec ou végétal, granola aux épices et au miel, Coulis aux fruits rouge, fraises bio

Mousse au chocolat 5€

Mousse au chocolat, amandes grillées

#### HORAIRES DE SERVICE :

EN SEMAINE DE 12H À 18H ET DE 20H À 22H30 LE WEEK-END DE 13H À 18H ET DE 20H À 22H30



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## UN VERRE OU PLUS

Découvrez notre sélection de vins bio, locaux ou de grands crus.

ROUGE		Verre	Bouteille
		12cl	75cl
Cairanne AOP – Domaine Alary		5€	25€
Côtes du Rhône AOP – Domaine de la Ligière «Les Costebelles	<b>»</b>	5€	25€
Blaye AOP – Cave de Tutiac « Fou d'aile »		5€	25€
Bordeaux AOP – Château Suau		5€	25€
BLANC			
Côteaux du Pont du Gard IGP - Domaine de la Patience		5€	24€
Cairanne AOP – Domaine Pierre Vidal		5€	25€
Hérault IGP – Domaine Valjulius « Signature »		5€	25€
Côtes de Gascogne IGP - Uby Byo (blanc moelleux)		6€	29€
ROSÉ			
Pic Saint Loup AOP – Clos des Augustins « Les Bambins »		5€	25€
Bandol AOC - Moulin de la Roque « Les Adrets »		7€	37€
Côtes de Provence Cru Classé AOC – Domaine de La croix		9€	39€
Coles de l'hoverice eta classe 7100 de la cloix		, C	0,0
PÉTILLANT			
Prosecce hie by Signera Giusenne		7€	34€
Prosecco bio by Signore Giuseppe			
	Coupe	1/2 bouteille	Bouteille
CHAMPAGNE	10cl	37,5cl	75cl
Laurent-Perrier Brut	11€	40€	<i>75</i> €

# OKKO HOTELS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# DECOUVREZ NOTRE OFFRE A LA CARTE

# DES BIÈRES ET DU CIDRE

Génépi

Laissez-vous tenter par notre sélection b	pières et cidres français.	
BIERE ARTISANALE des Alpes by Mandrin		Bouteil 33cl
Blonde, Blanche ou rousse		5€
CIDRE by APPIE Brut ou rosé		5€
DES COCKTAILS AND MORE		
Il n'y a pas une bonne façon de les dég	guster, il n'y a que de bons moments.	
GIN TONIC		Verre 1 <i>5</i> cl
Gin Bombay Sapphire, Schweppes, ze.	ste de citron	7€
SPRITZ		
Aperol Spritz, Prosecco bio, eau pétille	ante, rondelle d'orange	8€
SPIRITUEUX		
Gin Bombay Sapphire (4d		7€
Ricard (2d)		5€
Vodka Absolut (4d)		7€ 70
Bourbon Jack Daniels (4d) Whisky Monkey Shoulder (4d)		<i>7</i> € 9€
Rhum Diplomatico Reserva(4d)		9€
Vermouth Martini Bianco (5d)		7€
Get 27 (5d)		7€
Amaretto Disaronno (4d)		<b>7</b> €
Liqueur Chartreuse Verte 55°		<i>7</i> €
Liqueur Chartreuse Jaune 43°		7€ 7€
( ' 6 6 6 6 6		/ ⊨

7€



#### UNE PETITE SOIF

Commencez en douceur par notre sélection de boissons chaudes et sans alcool.

COCKTAIL DE FRUITS by Borderline	Bouteille 33cl
Demandez la sélection à notre équipe	5€
SODA	4.0
Coca-Cola, Schwepps, Orangina	4€
EAU FILTREE PLATE OU GAZEUSE by Castalie	
Servie à discrétion pour toute commande.	
BOISSONS CHAUDES	Tasse
Café, thé, cappuccino	2€