



# *A manger*

## *A partager, ou tout seul.....*

### *Les Planches*

Charcuteries (Lomo, Saucisson, Chorizo, Jambon des Aldudes) 16€

Fromages (Brebis basque, Saint Marcellin et Tête de Moine) 16€

### *Les pots d'Accoeberry, Pays Basque 180g*

- Paté basque au piment d'Espelette 8€
- Chichons de Porc 8€
- Rillettes de Canard au piment d'Espelette 11€

### *Les Tartinables du Domaine Terra BIO 130g*

*Servis avec gressins*

- Houmous ail noir et piment fumé 12€
- Crème d'asperges aux zestes de citron 12€
- Carottes glacées au miel et gingembre 12€
- Crème de butternut aux cacahuètes et curry 12€

Gressins supplémentaires 3€

*Tous les dimanches et lundis soir*  
**BRAZERO**



# A manger

*A partager, ou tout seul.....*

## *Les assiettes fraîcheur*

Tomates anciennes, Buratta crémeuse 200g, basilic et huile d'olive 15€

Saumon gravelax maison avec crème à l'aneth 14€

Salade verte, tomates cerises 2,5 €

Assiette du moment avec produits de saison (voir ardoise)

## *Les assiettes chaudes*

Pommes de terres grenailles, servies avec une mayonnaise maison 4€

Faux filet grillé 300g avec sa sauce échalotte 18€

Croque monsieur truffé avec pain de mie de boulanger 12€

## *Les douceurs*

Café gourmand pour 2 personnes (2 expressos, 1 cookie, 1 moelleux chocolat). 12€

Moelleux chocolat 5€

Cake citron 5€

Cookie 2 chocolats 3,5€

*Notre carte est courte mais les produits sont choisis avec attention et tout est fait maison*

*Tous les dimanches et  
lundis soir  
BRASERO  
(Voir Ardoise)*



# La Table du Pied à Terre by Agapii

## Les Bieres

*Pression*

*Brasserie Effet Papillon BIO*

Blanche

IPA

en 25 cl 4€ / en 50 cl 8€

*Biere Bouteille 33cl*

Du moment 6€

## Cocktails

Gin To 9€

(Sorgin ou Yu)

Spritz maison 9€

Négroni 11€

Mojito 9€

Pina Colada 10€

(Rhum, Ananas, Lait de coco)

SoSo 10€

(Vodka, Fraise, Hibiscus, Menthe,  
Effervescent)

## Les Vins

Plus de 40 références de  
vins, en bouteille.

Au verre, la selection change  
tous les jours (voir carte)  
(12cl)

A partir de 4€

## Sans Alcool

*Jus de Pressoir de Provence 25cl*

Fraise Menthe Hibiscus BIO 6€

Pomme 4€

Citronnade 4€

Pomme Orange Passion 5€

Coca Cola 33cl 4€

## Mocktails

Passion Star 6€

(fruit de la passion, vanille)

Virgin Mojito 6€

Virgin Pina Colada 6€



# *La Table du Pied à Terre* *by Agapii*

## *Boissons chaudes*

Expresso 2€

Double expresso 3,5€

Allongé 2€

Thés et infusions 3,5€

## *Dijestifs*

Limoncello 8cl 7,5€

Cognac (Recapet) 4cl 9€

Blanche d'Armagnac (Recapet) 4cl 8€

Menthe Pastille 8cl 7€

Rhum arrangé 4cl 8€

## *Eaux Abatilles*

50cl 2,5€

1L 5€



# La Table du Pied à Terre

## La carte des vins

### Les rosés

- Fumées blanches, Cotes de Gascogne, 2024, 22€
- Valdition, Alpilles 2024, 26,5€
- Héritage Estandon, Cotes de Provence, 2024, 29,5€
- Souvenir du Var, Gris d'Argent, Var 2024, 20,5€
- Chateau d'Estoublon, Cotes de Provence 2024, 40€

### Les Bulles

- Chateau Bourdieu Lagrange, Brut Nature, Crémant de Bordeaux 22€
- Renard Barnier, Champagne 36€
- Deutz, Champagne 56€

### Les blancs

- Gueugnon Reymond, Chardonnay, Bourgogne 2023, 29€
- Ladoix, Domaine Nudant, Chardonnay, Bourgogne 2023, 45€
- Jasci, Trebianno, Italie 2024, BIO, 25,5€
- Roussanne, Jean Paul Brun, Beaujolais 2023, 28€
- Chateau Bourdieu Lagrange, Bordeaux, 2024, 18,5€
- Domaine Fouassier, Sauvignon, Sancerre, BIODY, 2022, 43€
- Domaine Nerleux, Chenin, Saumur, BIO, 2024, 25€
- Carole, Maison Ventenac, Languedoc, BIO, 2024, 21€
- Domaine de Nizas, Languedoc, BIO, 2021, 31,5€
- Domaine Targuerie sec, Cotes de Gascogne, BIO, 22€
- Domaine Targuerie moelleux, Cotes de Gascogne BIO, 23€

# Les rouges

- Gueugnon Reymond, Pinot Noir, Bourgogne, 2023, 25,5€
- Sylvain Pataille, Pinot Noir, Marasannay, 2023, BIODY 57€
- Tandem, Olivier Mavit, Cinsault (VdF), 2024, BIO 26€
- Le Ronsay, Gamay, Jean Paul Brun, Beaujolais, 2023, 25€
- Moulin à Vent, Gamay, Jean Paul Brun, 2023, 33,5€
- Domaine Labaleye, Bordeaux, 2023, 19€
- L de Labaleye Syrah Bordeaux, 2023, 29€
- Chateau Mauvesin Barton, Moulis, 2020, 38€
- Chateau Palais Cardinal, Saint Emilion GC, 2019, 30,5€
- Summer, Merlot (VdF), 23,5€
- Chateau Tour Grand Faurie, Saint Emilion GC, 2019, BIO, 41,5€
- Encore Soif, Malbec, Bordeaux, BIO, 22€
- Dada de Rouillac, Pessac Léognan, 2019, 32€
- Les Alexandrins, Jaint Joseph, 2023, 41€
- Les Alexandrins, Crozes Hermitages, 2023, 33,5€
- Alain Graillot, Crozes Hermitage, 2022, BIO, 51€
- Olivier Hillaire, Cotes du Rhône, 2023, 24€
- Ollivier Hillaire, Chateauneuf du Pape, 2023, 49€
- Le Paria, Syrah, maison Ventenac, Languedoc, BIO, 2024, 23,5€
- Lalala, Francois Lurton VdF (rouge frais) BIO, 22€
- Petit Pas, Mas Janeil, Languedoc, 2023, BIO, 26€
- Serpent à Plumes, Malbec, Cahors, 2022, BIO,

*Tous nos vins s'emportent au prix cave (- 10€)*

