

# Pinettes

BAR D'AMBIANCE

## À PARTAGER

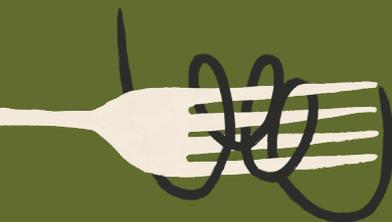
|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <b>POULET PANÉ MAISON</b>            | 5€  |
| <b>MOZZARELLA STICKS</b>             | 5€  |
| <b>ACCRAIS DE MORUE</b>              | 5€  |
| <b>TZATZIKI MAISON</b><br>Pain pita  | 5€  |
| <b>AUBERGINES CROUSTILLANTES</b>     | 5€  |
| <b>LA PLANCHE QUI MÉLANGE TOUT</b>   | 20€ |
| <b>FRITES MAISON</b>                 | 4€  |
| <b>FALAFELS &amp; SAUCE KTIPI TI</b> | 7€  |
| <b>CROQUE TRUFFÉ</b>                 | 6€  |
| <b>SAUCISSON</b>                     | 5€  |

## PLATS

|   |     |
|---|-----|
| <b>SMASH BURGER</b><br>Frites maison  | 13€ |
| <b>CORDON BLEU MAISON</b><br>Frites maison & salade   | 15€ |
| <b>PAVÉ DE SAUMON ALLER/RETOUR</b><br>Riz et aubergines croustillantes                                | 16€ |
| <b>SALADE D'HIVER</b><br>Poulet pané maison, légumes rôtis,<br>pousses d'épinards et copeaux de Comté | 16€ |
| <b>GNOCCHIS À LA POËLE</b><br>Tomates, épinards, basilic et mozzarella                                | 15€ |
| <b>PLAT DU MOMENT</b>   | 16€ |

## DESSERTS

|   |     |
|---|-----|
| <b>FROMAGE DE LA SEMAINE</b>  | 5€  |
| <b>FROMAGE AVEC VERRE DE VIN ROUGE</b>                                      | 10€ |
| <b>CRÈME BRÛLÉE</b>   | 5€  |
| <b>FONDANT AU CHOCOLAT &amp; MARRON</b>                                     | 5€  |
| <b>CRUMBLE AUX POIRES</b>   | 5€  |
| <b>ESPRESSO MARTINETTE</b><br>Boule de glace noyée dans un Espresso Martini | 10€ |



# Pinettes

BAR D'AMBIANCE

## PRESSIONS 50CL

|  |           |
|--|-----------|
| <b>PINETTES – PILS BLONDE</b><br>La parfaite bière de soif 5°          | <b>4€</b> |
| <b>LBF – PALE ALE BLONDE</b><br>La bonne blonde aux notes d'agrumes 5° | <b>6€</b> |
| <b>LBF – INDIAN PALE ALE</b><br>La meilleure IPA qu'on ait trouvée 6°  | <b>7€</b> |
| <b>LBF – NEIPA</b><br>À mi-chemin entre la blanche et l'IPA 6,2°       | <b>8€</b> |

## BIÈRES & CIDRE

|   |           |
|---|-----------|
| <b>BIÈRES BOUTEILLES 33CL</b><br>Corona / LBF Blanche / LBF Ambrée / etc. | <b>6€</b> |
| <b>CIDRE / POIRÉ SASSY 33CL</b>   | <b>6€</b> |
| <b>RICARD</b><br>Simple, Mauresque, Perroquet, Tomato                     | <b>6€</b> |

## SANS ALCOOL

|  |           |
|--|-----------|
| <b>PICO BELLO</b><br>Bière sans alcool                         | <b>7€</b> |
| <b>NOOH - CHÂTEAU LA COSTE</b><br>Vin rosé sans alcool – Verre | <b>8€</b> |
| <b>COCKTAIL SANS ALCOOL</b><br>Création ou sur demande         | <b>9€</b> |

## COCKTAILS

|   |            |
|---|------------|
| <b>LES CLASSIQUES</b><br>Gin tonic, Moscow mule, Cuba libre, etc. | <b>8€</b>  |
| <b>LES PREMIUMS</b><br>Cosmo, Negroni, Mojito, Margarita, etc.    | <b>10€</b> |



|  |            |
|--|------------|
| <b>HUGUINETTE</b><br>Vodka, purée de fraise, ananas, pamplemousse, pétillant de rhubarbe               | <b>10€</b> |
| <b>WHISKY PÊCHE</b><br>Whisky, liqueur de pêche, sirop d'orgeat, jus de citron, angostura              | <b>10€</b> |
| <b>PORN STAR MARTINI</b><br>Vodka, liqueur de passion, jus de citron, sirop de vanille, shot de bulles | <b>10€</b> |
| <b>ESPRESSO MARTINI</b><br>Vodka, liqueur de café, espresso  | <b>10€</b> |
| <b>BASIL SMASH</b><br>Gin, basilic, jus de citron, sucre   | <b>10€</b> |
| <b>DAÏQUI PASSION</b><br>Rhum blanc & ambré, purée de fruit de la passion, jus de citron               | <b>10€</b> |
| <b>APEROL SPRITZ</b><br>Aperol, prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange                            | <b>8€</b>  |
| <b>MARTINI SPRITZ</b><br>Martini Bianco, prosecco, eau pétillante, rondelle de citron                  | <b>9€</b>  |
| <b>ST GERMAIN SPRITZ</b><br>St-Germain, prosecco, eau pétillante, feuilles de menthe                   | <b>10€</b> |
| <b>SHOTS MAISON</b><br>Madeleine, Peppermint, Vodka+Sirop, etc.  | <b>3€</b>  |
| <b>SHOTS PREMIUM</b><br>Orgasme, B52, Teq Paf, etc.  | <b>5€</b>  |

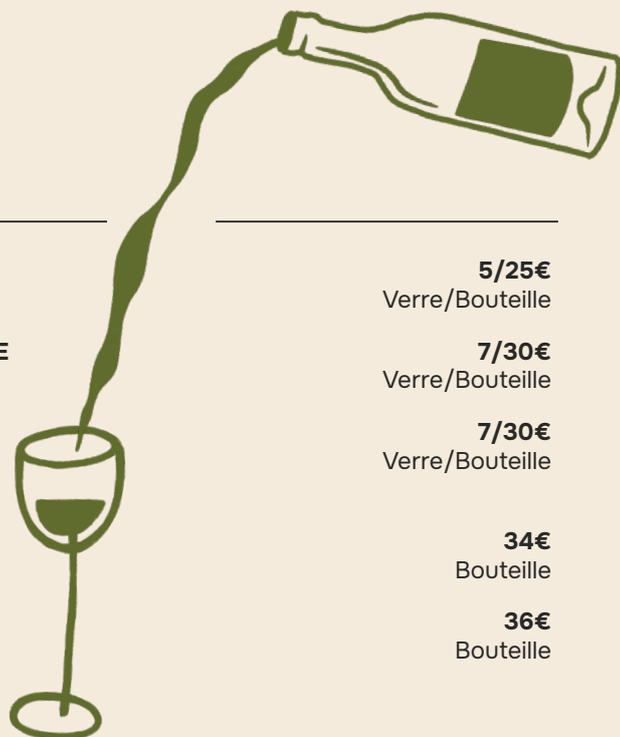
## SOFT / BOISSONS CHAUDES

|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>CAFÉ / DÉCA / NOISETTE</b>                             | <b>2€</b> | <b>SODAS</b><br>Coca-Cola, Limonade, Orangina, Tonic, Ginger beer, etc. | <b>5€</b> |
| <b>CHOCOLAT CHAUD /<br/>CAPPUCCINO / THÉ</b>              | <b>4€</b> | <b>THÉS GLACÉS</b><br>Pêche / Vert                                      | <b>5€</b> |
| <b>SIROP À L'EAU</b>                                      | <b>3€</b> | <b>PÉTILLANT DE RHUBARBE</b><br>Brasserie de Milly (Oise)               | <b>5€</b> |
| <b>EVIAN / BADOIT 50CL</b><br>Uniquement lors des repas   | <b>4€</b> | <b>CLUB MATE</b>  | <b>6€</b> |
| <b>PERRIER</b>  | <b>5€</b> |   |           |
| <b>JUS DE FRUIT BIO</b><br>Orange, Pomme, Abricot, Tomato | <b>5€</b> |   |           |



# Pinettes

BAR D'AMBIANCE



## VINS BLANCS

**LISA – CHÂTEAU LA COSTE**  
IGP Méditerranée

**5/25€**  
Verre/Bouteille

**CLAIR DE LUNE – COMPLICES DE LOIRE**  
AOC Montlouis-sur-Loire

**7/30€**  
Verre/Bouteille

**CHARDONNAY  
DOMAINE DE LA FERME DE JEANNE**  
AOC Bugey

**7/30€**  
Verre/Bouteille

**PURE – DOMAINE DES HUARDS**  
AOC Cheverny

**34€**  
Bouteille

**CHABLIS – DOMAINE CHALMEAU**  
AOC Chablis

**36€**  
Bouteille

## VINS ROUGES

**ENTRE AMIS – CHÂTEAU CAZEBONNE**  
AOC Graves

**6/26€**  
Verre/Bouteille

**LES CANONNIÈRES – COMPLICES DE LOIRE**  
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil

**7/28€**  
Verre/Bouteille

**LE TEMPS EST VENU – DOMAINE STÉPHANE OGIER**  
AOC Côtes du Rhône

**7/28/58€**  
Verre/Bouteille/Magnum

**MORGON – DOMAINE GEORGES DESCOMBES**  
AOC Morgon

**34€**  
Bouteille

**BOURGOGNE ROUGE – DOMAINE FANNY SABRE**  
AOC Bourgogne

**42€**  
Bouteille

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
DOMAINE RAYMOND USSEGLIO**  
AOC Châteauneuf-du-Pape

**59€**  
Bouteille

## VINS ROSÉS

**LISA – CHÂTEAU LA COSTE**  
IGP Méditerranée

**5/8/24€**  
Verre/Piscine/Bouteille

**CUVÉE RENAISSANCE – DOMAINE DE LA PÉRINADE**  
IGP Pays d'Oc

**28/58/125€**  
Bouteille/Magnum/Jéroboam

### VINS DU MOMENT

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION  
DE VINS HORS CARTE



## BULLES

**BRUT MAJEUR – AYALA**  
AOC Champagne

**10/59/130€**  
Coupe/Bouteille/Magnum

**SPÉCIAL CUVÉE – BOLLINGER**  
AOC Champagne

**80€**  
Bouteille

**ROSÉ PÉTILLANT – DOMAINE DE LA MONGESTINE**  
Provence

**8/30€**  
Verre/Bouteille

**PROSECCO – ALBERTO TORRESI**  
DOC Frizzante

**8/30€**  
Verre/Bouteille