

# LE PARVIS

## LA CARTE

### BRUSCHETTA DU MOMENT

DÉCLINAISON D'EMPANADAS (4 PIÈCES) • 18 €

ARDOISE CHARCUTERIE • 18 €

ARDOISE DE SAUMON • 18 €

ARDOISE DE FROMAGES • 18 €

---

**BABA AU RHUM RAISINS | LILIAN BONNEFOI • 10 €**  
chantilly vanille mascarpone

**CHOUX PARIS-BREST | LILIAN BONNEFOI • 10 €**  
pâte à choux, praliné noisette maison,  
crème mousseline praliné noisette

**TARTE CITRON | LILIAN BONNEFOI • 10 €**  
sablé breton, confit de citron, crémeux citron,  
meringue croustillante

# LE PARVIS

## LES BOISSONS

### LES ROUGES

	12CL	75CL
Merlot - IGP Pays d'Oc - Vigne Antique	4,50 €	25,00 €
Côtes du Rhône - AOP - Les Celliers du Clocher	6,50 €	36,00 €
Pinot noir - AOP - Bourgogne	7,00 €	38,00 €
Saint-Émilion - AOP - Bordeaux - La Trinité	8,00 €	45,00 €

### LES ROSÉS

Cinsault - IGP Pays d'Oc - Vigne Antique	4,50 €	25,00 €
Côtes de Provence Cru classé - Château Sainte Roseline	8,00 €	40,00 €

### LES BLANCS


Chardonnay - IGP Pays d'Oc - Vigne Antique	4,50 €	25,00 €
Viognier - IGP Pays d'Oc - Vigne Antique	5,00 €	27,00 €
Chablis - AOP - Bourgogne	8,00 €	45,00 €
Pinot Grigio - IGP Italie	5,00 €	27,00 €

*Pour tout millésime, se rapprocher du bar*

### CHAMPAGNE JACQUART

Champagne brut	8,00 €	48,00 €
Champagne rosé	-	60,00 €

### BIÈRES

Pression Grimbergen blonde 25 cl • 5,00 €
Pression Grimbergen blonde 50 cl • 9,00 €
Pression 1664 blonde 25cl • 4,00 €
Pression 1664 blonde 50cl • 8,00 €
Bière du Comté  blanche 33cl • 6,50 €
Irish Cider Magners 33cl • 6,00 €
Tourtrel twist sans alcool 27,5cl • 4,00 €

### EAUX MINÉRALES

Evian, San Pellegrino 50cl • 4,50 €
Perrier 33cl • 4,00 €
Supplément sirop • 0,50 €

**JUS DE FRUITS** Abricot, A.C.E, Tomate 25cl • 3,50 €

### SODAS

Coca-cola, Coca-cola zero 33cl • 4,00 €
Limonade 25cl • 3,50 €
Schweppes tonic, agrumes 25cl • 3,50 €
Ice tea pêche 25cl • 3,50 €
Sirop à l'eau 20cl • 3,00 €

### BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné • 2,00 €
Thés & Infusions  • 4,00 €