



# DU VERRE

<b>Bière du Moment</b> Brasserie d'Olt mandala IPA 33cl	6
<b>Vermouth blanc La thériaque</b> <i>Pic Saint-Loup Languedoc</i>	6
<b>Le Pétilant du Moment Fanny Daher 'La Petillante' 2022</b> Vermentino Ugni Blanc <i>Miramas Provence</i>	7
<b>Domaine des 2 Anes 'Les 10 Anes Blancs' 2023</b> Grenache Bourboulenc Terret <i>Peyriac de Mer Languedoc</i>	5
<b>Anthony Branger et Benjamin Cormerais 'Les Noëllés' 2023</b> Melon de Bourgogne <i>Maisdon sur Sèvre Loire</i>	5,5
<b>Poivre d'Âne 2024</b> Grenache Blanc Vermentino <i>Montarnaud Languedoc</i>	4,5
<b>Gabrielle Grace 'Le Petit Abricot' 2024</b> Grenache Blanc Muscat Macabeu <i>Montner Roussillon</i>	7
<b>Poivre d'Ane</b> Grenache Syrah <i>Montarnaud Languedoc</i>	4,5
<b>Lucas Berthuit 'Le Goût des Autres' 2024</b> Grenache Carignan <i>Pépieux Languedoc</i>	6
<b>Vins des Potes 'Nemesis' 2023</b> Merlot <i>Claye Côtes de Bordeaux</i>	5

# COCKTAILS

<b>Spicy Cunt</b> Téquila Infusée au Piment, Cointreau, Citron Vert	11
<b>L'Echo des Garrigues</b> Gin, Noilly Prat, Huile d'Olive, Thym, Olive	10
<b>Negroni de la Muerte</b> Gin, Vermouth, Campari	11
<b>Jamaican Mule</b> Rhum Ambrée Infusé aux Agrumes Vanille, Pimento, Angostura	10
<b>Dolce Coffee</b> Vodka Infusée à la Fève Tonka, Liqueur de Café, Espresso, Sirop d'érable	11
<b>Daiquiri Crush</b> Rhum blanc Infusé à la Cardamome, citron vert, campari	11

Résidence #27 Marie-So & Nico

15/05 - 26/05

# PETITES ASSIETTES

Arancini extra cheesy, pesto ail des ours, pickles de concombre	6
Oeufs vinaigre, mayo ail noir, furikake	6
Burrata, huile de feuille de figuier, vinaigre de fruit, asperge	11
Crudo de merlu, sauce vierge rhubarbe, gélée d'acacia, amande torréfiée	12
Porco tonnato, pickles de cerise, criste marine	12
Langos, crème d'ail, petit pois, courgette, menthe, fenouil	17
Tagliatelles maison, ragoût de crevette, paprika fumé, keffir	19
Poulpe de roche, ajo blanco, chumichurri fumée, pois chiche	21
Comté 36 mois, confiture d'oignon, abricot	9

**Formule découverte 39€/personne (toute la table doit choisir cette option). Nous vous servons une sélection d'assiettes (dessert inclus) vous permettant de découvrir la cuisine d'Agathe et Marielle avec des portions adaptées au nombre de couverts.**

# SUCRÉ

Moelleux choco, praliné d'amande, crème montée cacahuète	9
Panacotta fleur de sureau, fraise, zézette	9
 Cartagène <b>Domaine Bellegarde Jornet 2011</b> Pinot Noir	7
 Hydromel <b>L'Arbre aux Abeilles</b> Miel 2022	7