



DU VERRE

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

COCKTAILS

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



Résidence #26 Agathe et Marielle
20/03 - 12/05

PETITES ASSIETTES

Brioche rillettes de thon rouge, aneth	6
Labneh, salsa verde, zaatar, pistache	6
Aspic de légumes printaniers, kombawa, toum au raifort	11
Imomochi miso comté, mayo ciboulette, anchois	10
Couteaux, beurre aux agrumes, gelée d'acacia, coriandre	13
Macaroni betterave fumée, tonka, oseille, amande grillée	17
Poulpe confit, fenouil, kiwi, huile de feuille de figuier, brousse menthe	21
Pastilla de poulet, harissa rhubarbe, courgette crue, basilic, dattes	19
L'encalat (camembert de brebis), noix, ciboulette	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

Chou à la crème de marron, lemon curd, shot de kombucha café	9
Baba au gin, fraise, sureau	9
 Cartagène Domaine Bellegarde Jornet 2011 Pinot Noir	7
 Hydromel L'Arbre aux Abeilles Miel 2022	7