

MENU

POUR ÉTANCHER SA
SOIF

BOISSONS

SOFTS

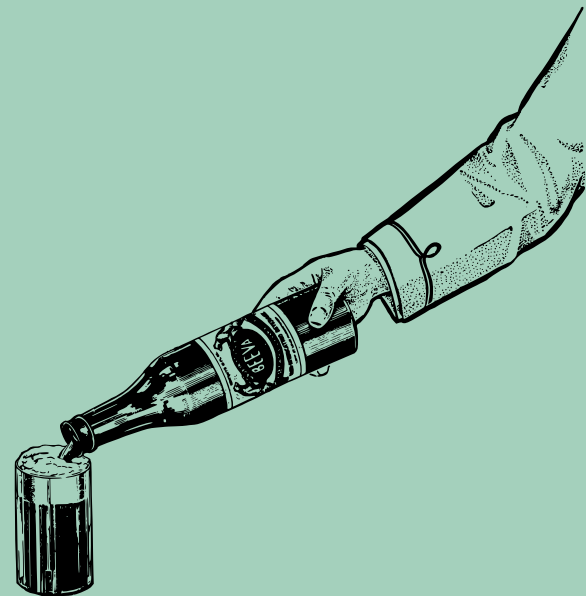
Coca, Coca zéro, limonades Mona, Perrier, 4,80€
Fuzz Tea, Redbull

BIÈRES BOUTEILLES ET CIDRE

Hubster Hop Side (IPA) 6°	7.5€
Hubster Vice Hood (Blanche) 4.5°	7.5€
Hubster Heavy Duty (Strong Pale Ale) 8.4°	7.5€
Appie Cidre Brut 4.7°	7.5€
Appie Cidre Poiré 4.1°	7.5€

VINS (BOUTEILLE UNIQUEMENT)

● Booom Gamay Cinsault Bio	27€
● Côte de Blayes	30€
● Homa Syrah Bio	27€
● Pinot Noir Mas Brès Pays des Cévennes	30€
● Viognier Les Iles Blanches	25€
● Riesling	30€
● Prosecco	30€
● Pur Gris Domaine Sumeire	25€



TARIFS TTC SERVICE COMPRIS

POUR DES RAISONS DE LICENCE DE DÉBIT DE BOISSON, L'ALCOOL DOIT ÊTRE
ACCOMPAGNÉ DE NOURRITURE

MENU

POUR FAIRE TAIRE SES
GARGOUILLIS

PLATS

Chili végé ou chorizo (+1,50€)	15,6€
Camembert rôti au miel, ail et herbes	15€
Fish and chips	16,5€
Hot dog carnivore ou végétarien	15,8€
Gratin de gnocchis ricotta épinards	15,8€
Tartiflette	16,8€

DESSERTS

Brioche perdue façon tatin	8€
Riz au lait, croustillant de maïs	7€
Coupe de glace vanille caramel cookies	6,5€
Cookies X1,2,3 ou 4	3/5/7/9€

TAPAS A PARTAGER

Crudités	7€
Poulet frit à la jap	9€
Humus	8,5€
Tzatziki	7,6€
Frites / frites épicées	6,5€
Nachos crème de feta	9,8€
Œufs marinés à la jap (X 2)	5,7€
Jambon Pata Negra	12€
Assiette de fromages	8,50



TARIFS TTC SERVICE COMPRIS