

## LES PRESSIONS

### LES BIÈRES BLANCHES

25cl / 50cl

Part Faite, Été infini - 5,5° : 4,5€ / 7€

Bière bio. Rafraichissante et acidulée.

Nez floral, notes de citron vert et de pamplemousse

### LES BIÈRES BLONDES

25cl / 50cl

Saint Omer - 5° : 3,5€ / 6€

Bière légère, parfaite pour se désaltérer

Goudale - 7,2° : 4,5€ / 7,5€

Bière de garde, arômes fruités, épicés, note de levure

Triple Secret des Moines : 4,5€ / 7,5€

Saveurs douces et légèrement amères de levure, de houblon, malt épicés et herbes

### LES BIÈRES AMBRÉES

25cl / 50cl

Goudale Ambrée - 7,2° : 4,5€ / 7,5€

Porter fumée artisanale. Arômes maltés fumés associés aux notes épicées et florales des houblons. Légère et subtile

## LES BOUTEILLES

### LES BIÈRES BLANCHES

33cl

Part Faite, Weissbier - 4,5° : 6€

Bière bio. Notes de banane, vanille et clou de girofle apportées par les levures utilisées

### LES BIÈRES BLONDES

33cl

Part Faite, BHUM - 5° : 6€

C'est la bière 100% marseillaise réalisée avec des houblons urbains marseillais. Avec ses fines bulles frisantes et ses notes de citron, elle a le goût de Marseille

La Plaine, HAC (Houblonnée à cru) - 5,5° : 6€

Bière bio. Une belle Plaine Ale blonde et fruitée. Médaille d'Or du Brussel Beer Challenge 2017

La Sulauze, La Clef des champs, bière réalisée en biodynamie - 3,5° : 6€

Très désaltérante, cette bière est légère et très agréable par ses doux parfums de fleurs blanches

### LES BIÈRES ROUSSES ET AMBRÉES

33cl

Par Faite IPA - 6° : 6€

Bière bio. De style anglais au goût amer, nuancé par des arômes d'agrumes, de fruits blancs ainsi que par de délicates senteurs florales

La Plaine, Alpha Pavonis IPA - 6° : 6€

Bière bio. Cette IPA adoucie par son côté lacté vous réconciliera avec les bières amères

La Sulauze, Barley Wine - 10,5° : 7€

Le vin d'Orge, ça se passe d'explication

### LES BIÈRES BRUNES ET NOIRES

33cl

La Plaine, Svartur Bitture Brune - 5,6° : 6€

Une brune comme on les aime, légèrement amère

La Sulauze, La Brune - 5,5° : 6€

Arômes grillés, notes florales et de chocolat amer

## VINS BLANCS

Nos vins sont servis en : 14cl (verre) / 75cl

MISS 2017 - Coteaux d'Aix en Provence

Agriculture raisonnée / Cépages : Vermentino et Grenache blanc

24€

Sur le Pont - Pays d'Oc IGP Chardonnay 2016

Agriculture raisonnée / Cépages : Chardonnay

4€ (verre) / 22€

## VINS ROUGES

Amande Baudet - Cairannes - 2016

Agriculture raisonnée / Cépages : Grenache noir et Syrah

28€

Rive droite - AOP Côtes du Rhône - 2016

Agriculture raisonnée / Cépages : Grenache noir et Mourvèdre

24€

Sur le Pont - Pays d'Oc IGP 2016

Agriculture raisonnée / Cépage : Syrah

4€ (verre) / 22€

## VIN ROSÉ

Les Centenaires - Costières de Nîmes - 2017

Agriculture en reconversion bio / Cépage : Cinsault

4€ (verre) / 22€

## CIDRES

Appie, Cidre Brut - 4,7° 33cl : 6€

Appie, Cidre Rosé - 2,9° 33cl : 6€

## LES JUS

### **Pressoir de Provence**

Pomme 25cl : 4€

Orange 25cl : 4€

Tomate 25cl : 4€

Cocktail provençal 25cl : 4€

Poire 25cl : 4€

Framboise 25cl : 4€

## THÉS MAO

Thé vert, thé noir ou infusion bio : 3€

## CAFÉS BIO L'ARBRE A CAFÉ

Café bio issu du commerce équitable

Expresso / Cappuccino ou café crème

1,5€ / 3€

## CHOCOLAT

Chocolat chaud L'Arbre à Café : 3€

## LES EAUX

Perrier 33cl : 3,5€

Badoit 100cl : 4,5€

Evian 100cl : 4,5€

## SODAS

Tensaï Tea, thé glacé issu du commerce équitable 33cl : 4€  
(Noir au gingembre, Matcha Menthe poivrée, Blanc Myrtille)

Limonades Artisanales Elixia du Jura 25cl : 4€  
(Nature, Cerise Griotte, Fruit de la passion)

Corsica Cola 33cl : 4€