

# LA CAVIE

## Champagne

de Stéphane Coquillet

LA FLÛTE 10CL ..... 13€

LA BOUTEILLE 75CL ..... 88€

## Vin rouge 12 cl

### UN AIR

Notes de violettes et d'épices fraîches,  
charnu et gouleyant

70% Grenache, 30% Syrah

Juliette et Olivier Klein ..... 7€

### TRINCH!

Bourgueil gourmand et intense

100% Cabernet franc

Catherine et Pierre Breton ..... 7€

### PAVILLON DU GLANA, AOC SAINT-JULIEN (MÉDOC)

Vieilles vignes, 12 mois de barriques, terroir  
de graves, belle structure

65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot .. 10€

## Vin blanc 12 cl

### LES ARBOUSIERS

Notes d'abricots et fleurs blanches, pour un  
final aérien

Roussane, Clairette, Viognier, Marsanne, Bourboulenc

Domaine de la Réméjeanne ..... 7€

### LE VERGER

Élevage en cuve sous terre béton, bouche  
fraîche et floral, minéral et notes d'agrumes

100% Melon de Bourgogne

Domaine Luneau-Papin ..... 7€

### GRAMOPHONE

Notes de fruits jaunes, agrumes, fleurs  
blanches, légèrement miellé, belle longueur

Chenin 80% de Limoux & 20% d'Anjou

Les Chais du Port de la Lune ..... 9€

## Les bières de Babpap 33 cl

### FAUBOURG, PILSNER

Blonde ..... 7€

### VERTIGO, INDIA PALE ALE

(IPA), ambrée ..... 7€

### BLANC BEC, BIÈRE DE BLÉ

Blanche ..... 7€

## Boissons chaudes

Café de la Brûlerie de Belleville, Thé Dammann

EXPRESSO, THÉ, TISANE ..... 3€

DOUBLE EXPRESSO,  
CAPPUCCINO ..... 5€

CHOCOLAT CHAUD ..... 5€

## Boissons fraîches

EAU PLATE  
OU GAZEUSE 50CL ..... 4€

COCA, COCA ZÉRO 33CL ..... 4€

TONIC 25CL  ..... 6€

GINGER BEER 25CL  ..... 6€

THÉ FROID CITRON SUREAU  
OU MYRTILLE 33CL  ..... 6€

LIMONADE CITRON 33CL  ... 6€

### JUS DE FRUIT

ALAIN MILLIAT 20CL ..... 6€

Pomme, poire, abricot, tomate

# CARTIE D'ÉTÉ

NOUS ÉLABORONS NOS PLATS SUR PLACE  
À BASE DE PRODUITS BRUTS, DE QUALITÉS.  
NOUS FAVORISONS LES FILIALES COURTES  
ET RÉMUNÉRATRICES POUR LES AGRICULTEURS.

## Les planches

### GRANDE MIXTE ..... 24€

Sélection de fromages de La Laiterie de Paris et de petits producteurs

Sélection de charcuteries AOP Noir de Bigorre et italiennes

### PETITE FROMAGE OU CHARCUTERIE ..... 13€

## Le grignotage

### SÉLECTION DE TERRINE NOIR DE BIGORRE ..... 10€

### SÉLECTION DE TARTINABLE LA PAIMPOLAISE ..... 10€

### CHIPS ARTISANALES ..... 4€

Sel, herbes de provence

## Les sandwiches

### JARDIN (V) ..... 7€

Pistou basilic et amandes, concombres, fenouils, tomates et olives

### COUR ..... 8€

Cecina de Leon ( boeuf séché et affiné 12 mois ) parmesan et roquette

## Les petits plats

### MOZZARELLA ..... 13€

Tomates, nectarines et mozzarella

### BOCAL DU MOMENT ..... 14€

de chez Terre et Fourchette

## Les desserts

DE CHEZ SAIN BOULANGERIE

### GÂTEAU CHOCOLAT ..... 6€

### GLACE..... 6€

Myrtille

Les planches du Châtelet



Le bar qui joue le jeu