

NOS BOUTEILLES

33cl

Nouveautés

Au Jas - Blonde

Saison légère et désaltérante - 5,2% **6,1€**

En Ville - Noire

Schwarzbier légère, désaltérante et savoureuse - 5,6% **6,1€**

Barley Wine - Vin d'Orge

Au miel de châtaignier, puissant et légèrement fumé - 10,8% **9,5€**

Embûche - Triple Blonde

Vieillie un an en fûts de chêne - 8,9% **7,2€**

Black IPA d'Hiver - IPA Noire

Houblonnée et puissante, à l'eau de fleur d'oranger - 6,5% **6,5€**

Provençales

Sainte-Victoire - Blanche

Florale, sans amertume grâce à la coriandre grain - 4,5% **5€**

Mistrale - Blonde

Fruitée et légère - 5,0% **5€**

Ocre - Ambrée

Notes caramels et d'une amertume franche - 5,5% **5€**

Vaccarès IPA - Blonde IPA

West Coast IPA centrée sur l'amertume - 6,0% **6€**

Permanentes

Triple - Triple Blonde

Caractère prononcé et puissant - 7,5% **6€**

Chardon - Ambrée Tourbée

Aux malts de whisky et arômes fumés - 6,5% **5,5€**

Cervisia Alliata - Cervoise Antique

À l'ail violet, le romarin et le thym - 5,0% **6€**

Hoppydum IPA - Blonde IPA

Aux douces aromatiques de fruits des bois - 5,5% **5,5€**

Gincko - Blonde au Gingembre

Fortement aromatisée par du gingembre péruvien - 4,5% **5,5€**

Black IPA d'Hiver - IPA Noire



Pressions

Bières pressions du jour sont affichées au bar

Ephémères

L'Envolée - Blonde au Cèdre du Luberon

Kölsch-style à l'amertume faible (seulement 75cl) - 5,6% **12€**

Pur Smash - Bière Vinique

Assemblage de bière et de vin - 7,6% **7,5€**

Sour Abricot-Lavande - Blonde Acidulée

Fruitée et gourmande avec du romarin - 3,5% **6,2€**

Sour Rose-Concombre - Blonde Acidulée

Rafraîchissante et aux notes florales - 5,0% **5,5€**

Martin Gose - Blanche Acidulée

Sel et aux graines de coriandre - 4,3% **5,5€**

Hefeweizen - Blanche

Légère et aux notes de banane - 5,4% **5,5€**

Nola - Noire

Imperial Stout qui réchauffe le palais - 9,0% **6€**

Nola B.A. - Noire

Vieillie un an en barrique de whisky tourbé - 10,0% **7,8€**

Porter 8 - Noire

Baltic Porter aux fèves de cacao et à la menthe - 9,0% **6,5€**



LE MENU

Dégustation

Plateau de 4 bières à la pression - 10€

Apéritifs*

Pâté en Croûte 🍞

Pâté en croûte & pickles maison - 8€

Plateau Fromages 🧀

3 Fromages & confiture de figue - 12€

Terrines

Pâté au Romarin 🌿

Délices des Baronnies - 10€

Pâté au piment d'Espelette 🌶️

Délices des Baronnies - 10€

Terrine aux Cèpes 🍄

Délices des Baronnies - 10€

Terrine aux Truffes 🍄

Délices des Baronnies - 10€

Tartinades

Crème de Poivron au parmesan 🧀

Gastronomie Provençale Bio - 10€

Délice de tomate séchée 🍅

Gastronomie Provençale Bio - 10€

Tapenade d'olive verte 🌿

Gastronomie Provençale Bio - 10€

Caviar d'aubergine 🍆

Gastronomie Provençale Bio - 10€

Boissons

Sans Alcool Citron - Blonde Acide 🍋

Citronnade maltée avec du thé de jasmin - 5,7€

Lökki Kombucha - Kombucha 🍷

Curcuma & Citron Vert - 6€

La Détonante - Kombucha 🍷

Thym, citron & gingembre - 6€

La Sauvage - Kombucha 🍷

Mûre, sauge & armoise naturelle - 6€

Limonade Pression 🍋

Limonade maison - 4€

Jus de Pomme 🍏

Mas Daussan - 3€

Jus de Raisin 🍇

Verger de Thau - 3€

Sirop 💧

pêche, menthe, cassis, citron, anis, orgeat, noisette - 2€

Café ☕

Guatémalin Bio - 1,5€

Vins & Cidres

Vin IGP Vaucluse - Verre 🍷

Rouge, blanc, rosé - 5€

Château Revelette Pur 2020 - Bouteille 🍷

Rouge, blanc - 28€

Cidre - Verre 🍷

Doux ou Brut - 4,5€

Cidre - Bouteille 🍷

Doux ou Brut - 10€

Pastis - Verre 🍷

Ricard - 5€

* Uniquement les jeudis et vendredis