

L'ÉPICERIE DU CLOÎTRE

A GRIGNOTER

Tapenade noire avec croûtons	3,5€
Crème d'artichaut ARDOINOS	3,5€

A PARTAGER... OU PAS !

Planche de fromages & confiture Kookaraba	12€
Jambon Ibérique Maison Jabuguena	12€
Brandade de Nîmes (morue)	7,5€
Artichauts confits au vinaigre de Banyuls	10,5€
Coleslaw à l'huile de pamplemousse	7,5€
Œufs mimowasa et copeaux de bonite	7,5€

LES BOLS À L'ARDOISE À ASSEMBLER

Le riz de Camargue du moment	6,5€
Les légumes de saison	5,5€
La viande du jour	10€

DESSERTS

Mousse chocolat – 3 Chocs Biomomo	5€
Crèmeux citron, pulpe orange amère	5€

LES CONSERVES DU MOMENT

LOS PEPERETES

Moules à la Galicienne	12€
Sardines à la Galicienne	12€
Sardines à l'huile	13€
Calamars à l'encre	13€
Morue à la Galicienne	14€
Chipirones à l'huile	16€

TRICANA

Morue à la portugaise	10€
Morue à l'ail	10€

MINOR

Épinoches à l'huile	7€
Épinoches à l'huile piquante	7€

SAKÉ & VINS NATURES

	72 cl	6 cl
MIYASAKA YAWARAKA TYPE 1, MASUMI	80€	10€

ROUGE

	75cl	12cl
Champ des Barbiers, <i>Essaie-Libre</i>	22€	4,5€
Cuvée Maison, <i>Sous le Polownia</i>	26€	4,5€
Les serrals, <i>Sous le zinc</i>	28€	5€

BLANC

Cuvée Maison, <i>Sous la Jupe</i>	26€	4,5€
Domaine Garrelière, <i>Le blanc de la mariée</i>	28€	5€
Mas d'espagnet, <i>Eolienne</i>	35€	5,5€

ROSÉ

Les serrals, <i>Pimprenelle</i>	28€	5€
---------------------------------	-----	----

PÉTILLANT & CHAMPAGNE

Domaine Landron, <i>Atmosphères</i>	28€	5€
Domaine Gaucher, <i>Magélie</i>	50€	8,5€

BIÈRES DU MOMENT 33 cl

5€

SOFTS 33 cl

Origin Citron Gingembre	4,5€
Origin Citron Curcuma	5€

SOFTS PÉTILLANTS

Esmeralda Menthe	4€
Allegra Orange	4€
Karma Cola	4,5€
Limonade Ginger	4,5€
Limonade Citron	4,5€
Orangeade	4,5€

LES EAUX

Plate ou pétillante 75cl	4€
Vittel ou San Pellegrino 50 cl	2,8€
Café	2€

Liste des allergènes disponible sur demande