

L'ÉPICERIE DU
CLOÎTRE

ARLES

À GRIGNOTER

Tapenade noire — 5 €
Crème d'artichauts — 7 €

À PARTAGER

Œufs mimowasabi — 7,5 €
Coleslaw au cumbawa — 7,5 €
Artichauts au *vinaigre de Banyuls* — 10,5 €
Jambon Ibérique *Maison Jabuguena* — 12 €
Sélection de fromages affinés — 12 €

À COMPOSER

Légumes de saison — 5,5 €
Le riz de Camargue du jour — 6,5 €
Viande du moment — 9,5 €

NOTES SUCRÉES

Crèmeux citron, pulpe orange amère — 5 €
Mousse aux trois chocolats — 5 €

LES CONSERVES DU MOMENT

Los Peperetes

Moules à la Galicienne — 12 €
Sardines à la Galicienne — 12 €
Chipirones 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 piquante — 7 €

L'ÉPICERIE DU
CLOÎTRE

ARLES

SAKÉ (72 CL/6 CL)

Miyasaka Yawaraka
type 1, *Masumi*—80 €/10 €

VINS NATURES (75 CL/12 CL)

ROUGE

Champ des Barbiers, *Essaie-Libre*—22 €/4,5 €
Cuvée Maison, *Sous le Polownia*—26 €/4,5 €

BLANC

Cuvée Maison, *Sous la jupe*—26 €/4,5 €
Domaine Garrelière,
Le blanc de la mariée—28 €/5 €

ROSÉ

Les serrals, *Pimprenelle*—28 €/5 €

PÉTILLANT & CHAMPAGNE

Domaine Landron, *Atmosphères*—28 €/5 €
Domaine Gaucher, *Magélie*—50 €/8,5 €

BIÈRES DU MOMENT (33 CL)

5 €

SOFTS PÉTILLANTS (33 CL)

Karma Cola—4,5 €
Limonade ginger—4,5 €
Limonade citron—4,5 €
Orangeade—4,5 €

EAUX

Plate ou pétillante (75cl)—4 €
Vittel ou *San Pellegrino* (50 cl)—2,8 €

Café—2 €