

LA GALINETTE *cendrée*

LE MENU *drinks*

BOISSONS CHAUDES

| | |
|------------------|------|
| Expresso | 2€ |
| Double Expresso | 3,5€ |
| Thé ou Infusions | 4€ |
| Cappucino | 5€ |

SOFTS

| | |
|--|----|
| Coca/Zero | 4€ |
| Perrier | 4€ |
| Iced Tea | 4€ |
| Jus Orange, Pomme, tomate, abricot, peche fraise | 4€ |

NOS SPRITZ

| | |
|--------------------|-----|
| Classique | 9€ |
| Hugo Spritz | 12€ |
| Italicus Spritz | 11€ |
| Limoncello Spritz | 10€ |
| Lillet Rosé Spritz | 11€ |

NOS PRESSIONS

| | 25cl | 50cl | HH |
|------------------|------|------|-----|
| Pilsner | 4 | 6,5 | 5,5 |
| Cidre Appie Brut | 5 | 9 | 7,5 |
| Hubster Blanche | 5 | 9 | 7,5 |
| Hubster IPA | 5 | 9 | 7,5 |

NOS COCKTAILS CLASSIQUES

| | |
|--|-----|
| Long Drinks GinTo, Whisky Coca, Rhum Coca | 10€ |
| London et Moscou Mule Gin / Vodka, ginger beer et citron vert | 11€ |
| Negroni Gin ou Mezcal, Vermouth Rouge, Campari | 12€ |
| Expresso Martini Vodka, Liqueur de Café, Expresso | 12€ |
| Margarita Tequila, Cointreau, Citron Vert | 12€ |
| Sour Base Pisco ou Whisky ou Amaretto | 12€ |



LA
GALINETTE
cendrée



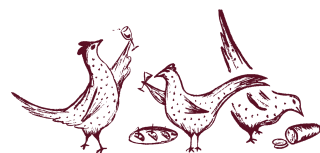
NOS COCKTAILS CRÉATIONS

| | |
|--|-----|
| Basil : | 13€ |
| Gin infusé au basilique, liqueur de fleur de sureau, citron vert tonic | |
| Tropical | 13€ |
| Rhum Ambré, jus d'ananas, fruit de la passion, pétillant | |
| Concombre/hibiscus | 13€ |
| Gin, purée de concombre, sirop d'hibiscus, tonic | |
| L'automnale | |
| Rhum, jus de poire, jus ace, vanille, passion | |
| Comtesse | 13€ |
| Vodka, jus de goyave, jus de pomme, sirop d'hibiscus, eau pétillante | |
| Tatin Sour | 13€ |
| Calvados, sucre, citron, canelle, blanc d'oeuf | |
| L amer | 13€ |
| Mezcal Campari, jus d'orange pétillant | |



Nos vins du mois

LA
GALINETTE
cendrée



VINS BLANCS

| | 12cl | 75cl |
|---|------|------|
| IGP Méditerranée, Mas valériole "nenette", 2022 (rosé) | 6,0 | 28,0 |
| Muscadet, Domaine de la Fessardière « La mer », 2022 | 6,5 | 32,0 |
| AOC Tourraine, Domaine Roussely « L'éclos » 2022 | 7,0 | 34,0 |
| VDG Lanquedoc, Les affiches « Hophop » 2022 | 7,0 | 35,0 |
| Saumur, Le Pas St Martin « Pierre Frites » 2022 | 7,5 | 37,0 |
| Bourgogne, Domaine de Rochemure, 2023 | | 41,0 |
| Montlouis Sur Loire, Domaine du Rocher des Violettes « Touche Mitaine » | | 45,0 |
| IGP Figari, Domaine Perreti della rocca « Jules », 2022 | | 58,0 |
| Anjou blanc, Patrick Baudoin 2021 « Effusion » | | 70,0 |
| Santenay, Frédéric Leprince 2020 | | 72,0 |

VINS ROUGES

| | 12cl | 75cl |
|--|------|------|
| Cote du Rhone, Cave de Cairanne « Les copains d'abord » 2023 | 6,0 | 28,0 |
| Pays d'OC IGP « Petite Cherry » 2022 ≈ 6,50 / 31,00 | 6,5 | 31,0 |
| Saumur, Domaine Sanzay « Les perruchers » 2022 ≈ 7,00 / 34,00 | 7,0 | 34,0 |
| Cahors, Les affiches, 2022 | | 35,0 |
| Côtes du Rhône, Clos du Caillou 2022 | | 39,0 |
| Bourgogne, Domaine Guillot Broux , 2022 » 40.00 | | 40,0 |
| Terrasse du Larzac, Mas des chimères « Nuit Grave », 2022 | 8,5 | 42,0 |
| Fleury, Laura Lardy 2022 ≈ 46.00 | | 46,0 |
| Crozes Hermitage Domaine du Vieux Murier « Le Jardin », 2021 | | 52,0 |
| Cotes Catalanes Domaine Gauby « Vieilles Vignes », 2021 | | 59,0 |
| Terrasses du Larzac Domaine Montcalmes « Grenache » 2020 67.00 | | 67,0 |

NOS BULLES

| | 75cl |
|---|------|
| Montlouis Sur Loire, Le Rocher des Violettes "Pétillant Originel" | 45,0 |
| Champagne, Domaine Gimonet "L'accord" | 60,0 |

Nous sélectionnons nos vins directement chez les artisan vigneron qui travaillent la vigne avec amour en bio / biodynamie - Compte tenu de la rareté de certains vins, des bouteilles peuvent manquer ou des millésimes sont parfois susceptibles de changer entre deux livraisons.