



## Cocktails signatures - 13€

**Pivert** - Gin Beefeater infusé au basilic, liqueur de sureau, citron, tonic

**Toucan** - Rhum Havana, passion, jus d'ananas, perrier

**Rouge gorge** - Vodka Wyborowa, purée de fruits rouges, menthe, prosecco

**Flamant** - Gin Beefeater, concombre, sirop d'hibiscus, tonic

**Woodcock** - Whiskey Ballantine's, liqueur de sureau, jus d'ananas tabasco

**Phoenix** - Tequila José Cuervo, triple sec, citron, Tabasco

**Quetzal** - Mezcal, jus d'abricot, sirop d'agave, citron, prosecco

## Cocktails classiques

Gin Beefeater tonic - 12

Moscow mule - London Mule - Jamaican Mule - 12

Mojito - Caïpi - Ti'Punch 12

Negroni - Espresso Martini - Margarita - Pornstar Martini - 13

Gin premium tonic - 14

Pisco Sour - Whiskey Sour - Amaretto Sour - 13

## Spritz

**Spritz Classique** - Cinzano, Perrier, prosecco - 11

**Hugo Spritz** - Liqueur de sureau, perrier, prosecco - 12

**Limoncello Spritz** - Limoncello, Perrier, prosecco - 11

**Italicus (bergamotte) spritz** - Italicus, perrier, prosecco - 13

**Rosé Lillet spritz** - Lillet, Perrier, prosecco - 12

Seau de cocktail 4L (Mule, Spritz, Gin-to, punch) - 130€

## Bières & Cidres

demi / pinte

Blonde Pilsner - 4,5 / 8

IPA Bapbap - 5 / 9,5

Bière du mois - 5 / 9,5

Cidre Appie - 5 / 9,5

## Apéritifs & Digestifs

Ricard - 5

Menthe Pastille - 9

Whisky Single Malt - 14

Cognac - 13

Rhum plantation - 12

Chartreuse - 14

## Les shots de La Galinette (voir ardoise) :

Madeleine - Black Pearl - Vodka-Menthe Pastille  
et autres créations

à l'unité - 5 // 10 shots - 40

Shot Liqueur Chartreuse - 8 // 10 shots - 70

## Mocktails - 9€

Virgin Hugo Spritz, Virgin Mojito, Virgin Flamant, Virgin  
Toucan, Virgin Quetzal, Virgin Rouge gorge, Virgin Ginto

## Jus & Sodas

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Limonade Voilà, Perrier - 4,5

Jus de fruit bio (multi fruits, pomme, abricot, tomate) - 5

## Le coin barista

Expresso, allongé - 2,5

Double expresso, cappuccino - 4,5

Latte / Latté glacé - 4,5

Thé glacé maison - hibiscus, citron ou pêche - 5

Thé - noir & vert - 3

Merci de consulter les annexes  
pour notre carte des vins et menus

**Happy Hour - jusqu'à 20h**

**-2€ sur les cocktails et les pintes**

## Carte des Vins

### Vins Blancs

|  | 12 cl | 75cl |
|--|-------|------|
| AOP Anjou Blanc, Domaine La Bougrie, "l'envolée", 2025             | 6,5   | 32   |
| VDF, Domaine du Cèdre, "Cèdre l'héritage", 2024                    | 7,0   | 35   |
| Cheverny, Domaine de Montcy, "Ligère", 2023                        | 7,5   | 38   |
| Terrasse du Larzac, Mas Origine, "A cloche pied", 2024             | 8,0   | 40   |
| Collines Rhodaniennes, Jean-François Jacouton, "Granit", 2023      |       | 42   |
| Mâcon, Domaine Coteaux Margaux, "La Pie Col", 2024                 |       | 44   |
| Montlouis sur Loire, Domaine Croix Mélier, "Hauts des pions", 2022 |       | 48   |
| Pouilly fumé, Domaine Guyon-Barillot, 2024                         |       | 52   |
| Saint Joseph, Jean-François Jacouton, "Souvenir d'André", 2024     |       | 62   |
| Condrieu, Jean-François Jacouton, 2024                             |       | 80   |

### Vins Rouges

|   |     |    |
|---|-----|----|
| IGP Cévennes, , Sylvain Ozil, "Lard de Vivre" 2023            | 6,5 | 31 |
| Côte du Rhône, Camille Cayran, "L'insouciant", 2023           | 7,0 | 33 |
| Cheverny, Domaine de Montcy, "Cabriole", 2023                 | 7,5 | 38 |
| IGP Ardèche, Jean-François Jacouton, "A Deux Pas", 2023       |     | 41 |
| Terrasse du Larzac, Mas Origine, "Du Bout des Doigts", 2022   |     | 46 |
| Mâcon Buisnières, Domaine Coteaux Margots, "Les Gardes", 2023 |     | 49 |
| GP Savoie, Domaine Giachino, "Black Giac", 2021               |     | 52 |
| Crozes Hermitage, Domaine Combiar, 2022                       |     | 58 |
| Savigny Les Beaunes, Domaine Frédéric Leprince 2023           |     | 62 |
|   |     | 78 |

### Vins Rosés

|                |     |    |
|----------------|-----|----|
| Rosé du moment | 6,5 | 31 |
|----------------|-----|----|

### Les bulles

|   |    |
|---|----|
| Montlouis Sur Loire, Domaine Croix Mélier, 2022 | 50 |
| Champagne Brut Tradition, Louis Nicaise         | 75 |
| Champagne Blanc de Blanc, Louis Nicaise,        | 90 |

## Menu du soir

### Tapas maisons à partager

|  |    |
|--|----|
| Trio de dips : houmous - caviar d'aubergine - tzatziki | 12 |
| Burrata pesto & tomates                                | 10 |
| Le "Pan con tomate au jambon" x3                       | 10 |
| Croustillant de légumes de saison                      | 12 |
| Patate douce rôtie au miel paprika et feta             | 10 |
| Croquettas au chorizo x3                               | 12 |
| Croquettas épinard & fourme d'ambert X 5               | 13 |
| Croque monsieur du Tarn à la truffe                    | 14 |
| Saucisse de Morteau aux pommes                         | 17 |
| Tataki de coeur de rumsteack                           | 22 |
| Part de fondant baulois chocolat                       | 7  |

### Nos planches

Du bon, du vrai : nos planches sont garnies avec les trouvailles de petits producteurs et de fromagers qu'on connaît bien.

|  |    |
|--|----|
| Planche charcuterie "la cochonette cendrée"    | 21 |
| Plange végétarienne "la potagère"              | 27 |
| Planche Mixte "mi vache-mi cochon"             | 23 |
| Planche Tapas du chef "la galinette à picorer" |    |
| un tour du menu en mini bouchées               |    |
| 2 à 3 personnes                                | 40 |
| 4 à 6 personnes                                | 65 |
| 7 à 9 personnes                                | 98 |