

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 premium - 7

Mocktails - 9€

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

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
Loire, Domaine La Bougrie, "l'envolée", Chenin, 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	8,5	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 Buissières, 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

Houmous	8
Caviar d'aubergine	9
Rillettes de la mer	8
Burrata & tomates anciennes	10
Croustillant de légumes de saison	10
Chou-fleur roti	12
Patate douce rôtie au miel paprika et feta	12
Croquettas au chorizo x3	12
Croque monsieur du Tarn à la truffe	14
La volaille qui déraille (poulet frit épicé) 🌶️	17
Tataki de coeur de rumsteack	22

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