



LA CAVE DE MONTREUIL

À LA TIREUSE	75cl	1L
Pandaemonium – Savoie / M. Apffel (gamay, 11°) <i>Rouge léger et fruité, peu tannique, se boit frais et vite.</i>	17 €	22 €
Bois Moi c'est du rouge – Gaillac / P. Maffre (Duras, Braucol, 13°, vdf) <i>Rouge du Tarn gourmand et coquin, aux tanins confiants et à l'assise sûre.</i>	15 €	20 €
Le Charde de la cave – Jura / J. Arnoux (Chardonnay, 13°, vdf) <i>Le blanc lèche cailloux floral et fruité.</i>	16 €	21 €
Inopiné – Rhône / Le Puy du Maupas (Grenache, clairette, marsanne, 13°) <i>Floral, fin et rond, frais et long en bouche, un régal d'apéro !</i>	15 €	20 €
Bière - Ninth Wave 5,4° (Brasserie The White Hag, Irlande) <i>Pale Ale cuivrée douce et fruitée !</i>	3,50 €/25cl	6€/50cl

AU VERRE

ROUGES

Les Tabeneaux – Benoit Courault (Anjou, cabernet franc, grolleau) <i>De la pureté et de la précision dans ce grand vin de terroir. De la buvabilité mais du fond !</i>	6,5 €
Sur le Zinc 2019- Domaine des Serrals (Faugères, syrah, carignan) <i>Le Rhône d'été aux tanins soyeux, souple et fruité.</i>	5 €
Volcane rouge 2019 – Miolanne (Auvergne, Pinot noir, gamay) <i>Gourmandise et fraîcheur, pour accompagner la fin de l'été.</i>	5,5 €
Tire'Vin Vite 2019 – Château Tire Pé (Bordeaux, merlot, OSO2) <i>Juteux, fruits noirs mûrs avec un joli croquant et une belle matière.</i>	6 €

BLANCS

La grande Jacquère – Vins d'Envie (Savoie, , Jacquère) <i>Vin d'altitude sur la tension des agrumes, minéral et fleurs blanches.</i>	6,5 €
Mer et coquillage 2019 – P. Meyer (Alsace, sylvaner, riesling, OSO2) <i>Salin, tendu, iodé, bref marin. Un coup de brise place de l'église.</i>	6 €
Calcaris Bianco 2019 – V.Passalacqua (Italie, Pouilles, bombino bianco) <i>Facile à boire avec un faible degré (10,5°), douceur de la mirabelle associée à une discrète tension citronnée.</i>	5,5 €
Roucaillat 2016 – Paul Reder (Languedoc, grenache, roussane, rol) <i>Belle salinité, onctuosité, touche fumée et oxydative. Parfait avec du fromage.</i>	6,5 €

Le vin du jour (rouge ou blanc) – Selon les jours, selon les envies 6 €

ORANGE (blanc de macération)

Tharseo – Benjamin Taillandier (*Minervois, Terret, Muscat*) 7 €
Une macération toute en délicatesse dominée par la fleur d'oranger.

BULLES

Alpino – Furlani (*Trentino, Italie, Verderbara, Lagarino, Vernaccia... 0S02*) 7 €
Le frizzante dessoiffant vif et tendu. Matière légèrement crémeuse et finale minérale.

Jus de la Folie – Yves Roy (*Jura, Chardonnay, Savagnin, 0S02*) 20cl 12 €
Firole de 20cl à partager (ou pas!) pour ce pét'nat' sec et gourmand. 0 soufre. 0 scrupule.

ROSÉ *Le Tire-Bouchon (Vaqueyras, Domaine d'Ouréa, aramon, cinsault)* 4,5 €
Matière fine presque comme un blanc ! légers amers rafraîchissants en finale

À LA BOUTEILLE N'importe quelle bouteille de la cave (droit de bouchon 6 euros)

BIÈRES BOUTEILLE (33cl)

IPA Citra Galactique ! 6,5° (Blonde, Brasserie du Grand Paris) 4,5 €
IPA à l'amertume marquée, notes d'agrumes

Porte Dorée 5,2° (Ambrée, Brasserie du Grand Paris) 4,5 €
Red Ale aux saveurs toastées et légèrement caramélisées

Pisse d'âne 6° (Blonde / Ambrée, Brasserie de Saint Ouen) 4,5 €
Blonde douce et légère, Malt bio !

CIDRE *Big Maman (cidrerie Michel Maman, Janzé 75cl)* 12€

SPRITZ de la Cave (Vouvray sec, Amer de pamplemousse corse bio, pas d'eau) 8 €

SOFTS

Jus 25cl (*pomme, ananas, tomate*) 4 € Infusion pétillante bio (*menthe, basilic,* 4 €

Jus demeter 35cl (*pomme-quetsche*) 5,5€ *feuille de cassis)*

Limonade Gasco 4 €

LES PLANCHES

Fromages (3 fromages bons) 10 € Grande omnivore 20 €
(charcuteries, fromages, tapenade, cornichon)

Charcuteries (3 charcuteries bonnes) 10 € Grande végétarienne 20 €
(*légumes lacto-fermentés, tartinades et mousses bio*)

Végétalienne 10 € Rillettes de poulet fermier (*grands champs*) 5 €
(*légumes lacto-fermentés et tartinades bio*)

Pain au levain de nos amis du Fournil Ephémère – Montreuil.

Si à un moment vous ne vous sentez pas en sécurité et que vous avez besoin de l'assistance de l'équipe, venez au bar nous commander un mojito et nous interviendrons.