

CRÉATIONS

Espresso Frangelico Martini	12
Vodka, Frangelico, Liqueur de Café du Honduras et shot d'expresso	
Tonka Baby	12
Liqueur de mandarine, liqueur de citron, jus de clémentine, champagne, fève de tonka	
Notre Basil Smash	12
Gin Nuage, liqueur de Matsiha, sirop de basilic, tonic, siphon basilic	
Pisco Sour	13
Pisco, Jus de Citron Vert pressé, Egg white, Angostura	
Tokyo Mule	13
Sake, vodka Nuage, jus concentré de yuzu, ginger beer	
Amaretto Sour	12
Amaretto Villa Massa, citron jaune et egg white	

UN COCKTAIL CLASSIQUE?



LA FOOD À PARTAGER

Ze croque truffe	13	Leche de Tigre	14
Pain de mie, mortadelle, sauce béchamel truffée, comté 18 mois (x4)		Ceviche de thon, coriandre, citron vert, combava et lait de coco	
La Burrata	14		
Tomates de chez "Françoise" et Burrata "300"gr			
Dip in the Greek	10		
Yaourt Grec, concombre et menthe et crackers maison			
Karaage de poulet	11		
ou encore poulet frit à la japonaise			
Ma que Arancini x2/x4/x6	10/18/26		
Boules de risotto à la ratatouille, coeur de mozzarella			
Baby Cheese x2/x4/x6	12/20/28		
Mini buns maison, VDB, cheddar, sauce maison			
El Poulpo	12		
Salade de poulpe froide, crevettes, herbes et vinaigrette Citronnée			

SWEET

C is for cookie	12
Cookie chocolat blanc, Coco, Coulis de fruits rouge, Glace Crème Fraîche.	
ou	
Cookie Chocolat Noir, Noix de pécan et Glace Vanille	
Greek Yogurt	11
Crumble sésame noir, crèmeux citron et glace sésame.	

MOCKTAILS

Le Basil qui ne smashe pas	11
Gin sans alcool, sirop de basilic, tonic, siphon basilic	
Tonkagrumes	9
Jus de clémentine, sirop de bergamote, fève de tonka, perrier	

SPRITZ

Le Spritz 2.0	10
Ramazotti rosato, liqueur de pamplemousse, champagne, perrier	
Le Spritz blanc	10
Liqueur de sureau Giffard, bulles de Vendée, citron vert, menthe fraîche	
Le Virgin	9
Sirop d'orange spritz, sirop d'orange sanguine, jus d'orange, perrier	

WHISKIES servis en 4cl

Hatozaki Pure Malt (Japon)	10
Bellevoye Rouge (France)	10
Bourbon Knob Creek (US)	10
Aïsla Bay (Écosse)	11
Yellow Spot (Irlande)	12
Michel Couvreur (Bourgogne)	13

BIÈRES

Stella Artois 25cl	4
Stella Artois 50cl	7
Kwak 25cl	5
Kwak 50cl	8
Corona, IPA 33cl	6

SOFTS

Coca-Cola, Coca Cola Zero 33cl	4.5
Limonade artisanale citron La Mortuacienne 33cl	4.5
Ginger Beer au verre 20cl	4
Tonic La French 25cl	4

JUS

Jus de pomme Alain Milliat au verre 20cl	4
Jus de d'orange Alain Milliat au verre 20cl	4
Jus de tomate Alain Milliat 33cl	6.5

GINs en 5cl servis avec un tonic La French SVP 25cl

L'Immortel Distillerie Vrignaud (Vendée)	10
Notes herbacée et d'agrumes	
Porter's Orchard (Écosse)	11
Notes de pommes et de poires, distillation à froid	
The London Dry Gin N°1 (UK)	11
Notes balsamiques et épicées	
Birdie Shiso (Hauts de France)	12
Notes florales, de citronnelle et d'hibiscus	
Juillet Ferroni (Provence)	12
Notes de pêches et d'abricots	



APÉRITIFS CLASSIQUES

Ricard 4cl	4
Pastis de Vendée Distillerie Vrignaud 4cl	5
Vermouth blanc, Vermouth rouge Dolin 6cl	5
Porto 6cl	6
Kir Maison 10cl	6

VIN ROSÉ

Côtes de Provence, Domaine Pinchat	10CL	6,5
2022 - AOC Côtes de Provence - Grenache, syrah, cabernet sauvignon		

MOELLEUX

Bablut 2020	10CL	7
2022 - AOC Côteaux de l'Aubance - chenin		

VINS ROUGES

Les Frontons Flingueurs, Domaine de la Colombière	10CL	6
2022 - AOC Fronton - Négrette		
Gamay sans Tralala, Domaine de la Gerrelière		7
2022 - IGP Val de Loire - Gamay		
Les Polissons, Clos Constantin		8
2022 - AOC Languedoc - Cinsault, grenache, syrah		
Bourgogne Côte Chalonnaise, Domaine du Chétif Quart		9
2020 - AOC Bourgogne Côte Chalonnaise - Pinot noir		
Les Iris, Domaine des Amphores		11
2020 - AOC Collines rhodaniennes - 100% syrah		

VINS BLANCS

La Folle de l'Ouest, Domaine des Cognettes	10CL	5.5
2021 - IGP Val de Loire - Folle blanche		
Les Copines adorent, Mas du Chêne		6.5
2022 - IGP du Gard - Vermentino		
Balade en Chenin, Clos Galerne		7
2022 - AOC Anjou - Chenin		
Mâcon-Péronne, Domaine du Mont Epin		9
2021 - AOC Mâcon - Chardonnay		
Les Terres Blanches, Domaine Belle		11
2022 - AOC Crozes Hermitage - Marsanne, roussanne		

BULLES

20.24 Blanc de Noirs Extra Brut, Domaine J. Mourat	10CL	9
NV - IGP Val de Loire - Pinot noir		
Champagne Blanc de Blancs, Domaine Pérard		11
NV - AOC Champagne - Chardonnay		

DIGESTIFS CLASSIQUES

COGNACS & CO

Cognac VS	7
Tesseron XO	11
Cointreau, Grand Marnier	8
Armagnac VSOP Domaine Tarriquet	8
Calvados du Pays d'Auge 8 ans Réserve Roger Groult	9

RHUMS

Rhum Agricole vieux JM VSOP (Martinique)	9
El Pasador de Oro XO (Guatemala)	10
Mezan 2008 (Belize)	11
Rhum blanc Renaissance (Martinique)	11
Cuvée Homère Clément (Martinique)	14

CHARTREUSES

Chartreuse jaune	10
Chartreuse verte	12
Liqueur d'Elixir de Chartreuse	14
Chartreuse jaune	16
Cuvée des meilleurs ouvriers de France	

ONT TIENT AUSSI UNE CARTE DES VINS À TA DISPOSITION!

servis en 4cl

EAUX

Eau des Abatilles plate	5.5
Eau des Abatilles gazeuse	5.5
Perrier 33cl	4.5

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2
Café allongé	2.5
Double espresso	4
Cappuccino, Café latte	4
Thé, infusion	3

Les prix sont nets, en euros et comprennent les taxes et le service. On te renseigne volontiers sur les allergènes.

POUR L'AMOUR DU BON



FOOD & DRINKS

Un accueil chaleureux, une invitation à partager des bonnes choses, autour d'un bon verre, avec de la bonne musique et un service de fines gueules.

BAR À MANGER



@LESFINESGUEULES_LESSABLES
07.65.66.50.54
www.lesfinesgueules-lessables.com

HORAIRES

Ouvert du mercredi au samedi de 19h à minuit et le dimanche pour le brunch dès 11h.

