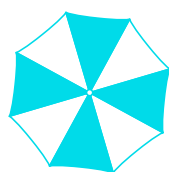


AVRIL
2018

MENU

À GRIGNOTER

Portion de chips ^{bio}	2€
Portion d'olives	1,5€
Houmous maison et pain libanais	6€
Grande soupe du jour ^{bio} , pain et beurre	5,5€
Croque Monsieur <u>3 tartines</u> Jambon, fromage, cornichon, crudités et ketchup	8€
Croque Végétarien <u>3 tartines</u> Courgette ^{bio} , chèvre, cornichon, crudités et ketchup	8€
Soupe du jour ^{bio} + Croque Monsieur <u>2 tartines</u> ou Croque Végétarien <u>2 tartines</u>	8€
Sardines à l'huile d'olive et pan con tomate (pain frotté à l'ail et tomates)	9€
Tartines <u>2 tartines</u> avec salade de tofu et luzerne	6€



SUCRÉ

Fruit de saison	1€
Croissant	1,5€
Croissant et confiture	1,8€
Pasteis de nata ^{Forcado}	2,6€
Nid d'Abeille ^{Forcado}	3€
Brownie au chocolat ^{Forcado}	3€
Crumble aux fruits rouges	4€

LES BOISSONS

Chaudes

Café percolateur ^{bio fairtrade}	1,2€
Thé noir / Thé vert ^{40cl}	2,5€
Thé des Lamas ^{40cl}	2,8€
Infusion Menthe fraîche ^{40cl}	2,5€
Infusion Verveine ^{40cl}	2,5€
Infusion Gingembre et citron ^{bio - 40cl}	3,2€



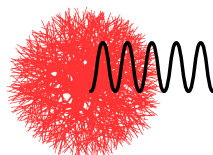
La Guinguette vous propose pour démarrer la saison une carte réduite à tendance végétarienne, favorisant l'utilisation de produits Bio, mais aussi la production de proximité et la collaboration équitable.

Cuisine simple, savoureuse, saine et vitaminée!

Tous les fruits et légumes sont bio, ainsi que les œufs. Les sardines viennent d'Espagne. Le fromage est de qualité, sélectionné avec soin par un professionnel ayant le souci des bons produits.



CAUTION = + 1€



LES BOISSONS

Froides

Fritz Pomme ^{bio - 20cl}	2,3€
Jus frais pressé selon les fruits et légumes de saison ^{bio}	3,8€
Jus de pomme ^{bio - 25cl}	2,6€
Ice Tea maison ^{25cl} ^{40cl}	2,6€ 3,5€
Limonade maison ^{25cl} ^{40cl}	2,6€ 3,5€
Cola ^{bio - Whole earth - 33cl}	3,2€
Ginger beer ^{bio - Whole earth - 33cl}	3,2€
Fleur de sureau ^{bio - Whole earth - 33cl}	3,2€
Cranberries ^{bio - Whole earth - 33cl}	3,2€
Almudler (cidre sans alcool) ^{25cl}	2,8€
Spa ^{1L}	2,5€
Spa pétillant ^{0,5L}	2,2€

Bières

Fût	
Manneken Pils ^{bio - 25cl}	1,9€
Tarras Boulba ^{25cl}	2,6€
Bouteille	
Blanche de Bruxelles ^{33cl}	3,1€
Blanche de Bruxelles rosé ^{25cl}	2,8€

Vins (Vinipporteur)

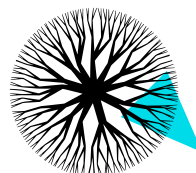
Le blanc, rosé et rouge de La Guinguette ^{bio - agr. raisonnée}	€ 2,8€ € 9,5€
Un bon moment	€ 3,5€ € 22€
Le Blanc (Chardonnay) ^{AOP de Vaucluse}	
Le Rosé (Grenache/Cinsault) ^{AOP de Vaucluse}	
Le Rouge (Syrah/Grenache) ^{AOP de Vaucluse}	

Bulles

Bulles de La Guinguette	€ 5,5€ € 25€
--------------------------------	----------------

Cocktails

Lillet Tonic	5,5€
Lillet Cava	6,5€
Gin Guinguette ^{bio}	8,5€
(Gin + ginger beer ou fleur de sureau)	
Gin Tonic	8€
(Gin + concombre et tonic)	
Le Rhum Guinguette	8,5€
(Rhum brun + ginger beer ou cola ou fleur de sureau)	



BON APPÉTIT!