

# MENU

## PORTIONS

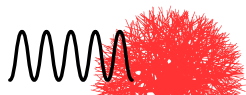
Portion de chips <sup>bio</sup>	2€
Portion d'olives	1,5€
Portion d'houmous maison et pain libanais	6€
Portion de tapenade d'olives vertes et pain libanais	6€
Tartinade végétarienne <sup>bio et vegan</sup> au tofu, herbes fraîches, crudités et pain libanais	7€

## GRANDES FAIMS

Manaeché roulée au zahatar avec fromage frais, crudités, olives et menthe fraîche	8€
Manaeché roulée aux petits légumes avec crudités, olives et menthe fraîche	8€
L'assiette de La Guinguette Assortiment de plusieurs préparations du jour	14€
Croque Monsieur <sup>3 tartines</sup> Jambon, fromage, cornichon, crudités et ketchup	8€
Croque Végétarien <sup>3 tartines</sup> Gourgette <sup>bio</sup> , chèvre, cornichon, crudités et ketchup	8€
Sardines à l'huile d'olive et pan con tomate (pain frotté à l'ail et tomates)	9€

## SUCRÉ

Fruit de saison	1€
Pasteis de nata <sup>Forcado</sup>	2,6€
Nid d'Abeille <sup>Forcado</sup>	3€
Brownie au chocolat <sup>Forcado</sup>	3€
Glace artisanale <sup>Nanouk</sup> Framboise ou Chocolat	2,2€



## LES BOISSONS

### Chaudes

Café	2,2€
Thé noir / Thé vert <sup>40cl</sup>	2,5€
Thé des Lamas <sup>40cl</sup>	2,8€
Infusion Menthe fraîche <sup>40cl</sup>	2,5€
Infusion Verveine <sup>40cl</sup>	2,5€
Infusion Gingembre et citron <sup>bio - 40cl</sup>	3,2€

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

### 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.

## WEEK-END

Croissant	1,5€
Croissant et confiture	1,8€
La corbeille du Boulanger Croissant, pain, beurre, confiture ou fromage	4,5€
Bol de granola maison <sup>bio</sup> , yaourt nature <sup>bio</sup> , fruits secs <sup>bio</sup> et sirop d'agave <sup>bio</sup>	3,8€

## DIMANCHE BRUNCH

11H – 15H

Formule	16€
• Pain, beurre, croissant, confiture, fromage, granola maison, tartinade végétarienne aux herbes fraîches, salade de crudités	
• Café percolateur ou Thé noir / vert	

## LES BOISSONS

### Froides

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

### Bières

Fût	
Manneken Pils <sup>bio - 25cl</sup>	1,9€
Tarras Boulba <sup>25cl</sup>	2,6€
Bouteille	
Blanche de Bruxelles <sup>33cl</sup>	3,1€
Blanche de Bruxelles rosé <sup>25cl</sup>	2,8€

### Vins (Vinipporteur)

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

### Bulles

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

### Cocktails

Lillet Tonic	5,5€
Lillet Cava	6,5€
Gin Guinguette <sup>bio</sup>	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)	



CAUTION = + 1€