

MENU

PRÉ-OUVERTURE CARTE RÉDUITE

PORTIONS

Portion de chips ^{bio}	2€
Portion d'olives	1,5€
Portion d'houmous ^{bio} et pain libanais	6€
Portion de tartinade végétarienne ^{bio et vegan} au tofu, herbes fraîches, crudités et pain libanais	7€

GRANDES FAIMS

Le Burger Guinguette	8€
Burger d'épinard, fromage de chèvre, sauce tomate, oignons pickels, salade	
Croque Monsieur <u>2 tartines</u>	5€
Jambon, fromage et ketchup	
Croque Végétarien <u>2 tartines</u>	5€
Courgette ^{bio} , chèvre et ketchup	

SUCRÉ

Fruit de saison	0,8€ > 2€
Pasteis de nata ^{Forcado}	2,6€
Cookie artisanal ^{Cokoa}	2,8€
Glace artisanale ^{Nanouk}	2,2€

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

WEEK-END

Croissant	1,5€
Croissant et confiture	1,8€
La corbeille du Boulanger Croissant, pain, beurre, confiture ou fromage	4,5€

LES BOISSONS

Chaudes

Café / Espresso ^{bio fairtrade}	2,2€
Double Espresso ^{bio}	3,2€
Café Latté ^{25cl Lait entier}	3,5€
Café Latté Végétal ^{25cl}	3,8€
Lait riz-amande	
Café frappé ^{bio}	3€
Cappucino	2,5€
Thé Noir Earl Grey ^{40cl}	2,6€
Thé Vert Earl Grey ^{40cl}	2,6€
Thé Chai ^{40cl}	2,6€
Chai Latté Lait entier ^{25cl}	3,2€
Chai Latté Végétal ^{25cl}	3,4€
Lait riz-amande	
Infusion Menthe fraîche ^{40cl}	2,5€
Infusion Verveine ^{40cl}	3€
Infusion Verveine, gingembre, et citron ^{40cl}	3,4€
Chocolat chaud maison ^{30cl}	3€
Lait entier	
Chocolat chaud maison ^{30cl}	3,2€
Lait riz-amande	

Cuisine simple, savoureuse,
saine et vitaminée!

COCKTAILS ALCOOL

Cocktails / Alcool

Shot ^{3cl}	3€
Alcool on the rocks ^{5cl}	5,5€
Lillet Tonic	6€
Lillet Crémant	7,5€
Rhum Guinguette	8,5€
Rhum brun + Limonade maison	
Rhum Ginger Beer	8,5€
Rhum brun + Ginger Beer	
Rhum + Soft	8,5€
Rhum + Cola / Tonic / Jus de pomme	
Gin Guinguette ^{bio}	8,5€
Gin + Ginger beer	
Gin Tonic	
Gin + tonic	8,5€
Moscow Mule	8,5€
Vodka + Ginger beer + Jus de citron	
Cocktail sans alcool	4€

LES BOISSONS

Froides

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€
Almudler (cidre sans alcool) ^{25cl}	2,8€
Sirop ^{25cl}	1,5€
Spa ^{1L}	2,5€
Spa pétillant ^{0,5L}	2,2€

Bières

Au fût

- Manneken Pils ^{bio}
25cl = 1,9€ / 33cl = 2,6€
- Zinnebir ^{25cl}
25cl = 3,2€ / 33cl = 4,2€

En bouteille

- Moinette ^{bio} 75cl **....**
- Blanche de Bruxelles ^{33cl} **3,1€**
- Blanche de Bruxelles rosé ^{25cl} **2,8€**

Vins (Vinipporteur)

Blanc maison ^{VR} ^g 2,8€ ^{50cl} 9,5€
Grenache blanc (60%) / Vermentino (40%)
Rosé maison ^{VR} ^g 2,8€ ^{50cl} 9,5€
Cinsault / Syrah
Rouge maison ^{VR} ^g 2,8€ ^{50cl} 9,5€
Merlot (60%), Carignan (40%)
^{VR} = Viticulture raisonnée

Un bon moment ^g 3,5€ | ^Ø 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 ^g 5,5€ | ^Ø 25€

CAUTION = + 1€



CAUTION = + 2€



MENU

PORTIONS

Portion de chips ^{bio}	2€
Portion d'olives	1,5€
Portion d'houmous ^{bio} et pain libanais	6€
Portion de tartinade végétarienne ^{bio et vegan} au tofu, herbes fraîches, crudités et pain libanais	7€
Sélection de conserves La Belle-Iloise et pain	

GRANDES FAIMS

Manaëche roulée au zahatar avec fromage frais, crudités, olives et menthe fraîche	8€
Manaëche roulée aux petits légumes avec crudités, olives et menthe fraîche	8€
Le Burger Guinguette Burger végétarien, cheddar, tartinade tomatée, salade et oignons pickels	8€
L'assiette Guinguette Assortiment de plusieurs préparations végétariennes du jour	15€
Croque Monsieur ^{2 tartines} Jambon, fromage et ketchup	5€
Croque Végétarien ^{2 tartines} Courgette ^{bio} , chèvre et ketchup	5€
Sardines ou Maquereau > Avec Pan con tomate (pain frotté à l'ail et tomates) > Avec crudités et pain	9€ 9,5€
Bol de crudités	4€

SUCRÉ

Fruit de saison	0,8€ > 2€
Cookie artisanal ^{Cokoa}	2,8€
Pasteis de nata ^{Forcado}	2,6€
Nid d'Abeille ^{Forcado}	3€
Brownie au chocolat ^{Fait maison}	2,8€
Glace artisanale ^{Nanouk}	2,2€

LES BOISSONS

Chaudes

Café / Espresso ^{bio fairtrade}	2,2€
Double Espresso ^{bio}	3,2€
Café Latté ^{25cl Lait entier}	3,5€
Café Latté Végétal ^{25cl}	3,8€
Lait riz-amande	
Café frappé ^{bio}	3€
Cappucino	2,5€
Thé Noir / Vert Earl Grey ^{40cl}	2,6€
Thé Chaï ^{40cl}	2,6€
Chaï Latté Lait entier ^{25cl}	3,2€
Chaï Latté Végétal ^{25cl}	3,4€
Lait riz-amande	
Infusion Menthe fraîche ^{40cl}	2,5€
Infusion Verveine ^{40cl}	3€
Infusion Verveine, gingembre, et citron ^{40cl}	3,4€
Chocolat chaud maison ^{30cl}	3€
Lait entier	
Chocolat chaud maison ^{30cl}	3,2€
Lait riz-amande	

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

WEEK-END

Croissant	1,5€
Avec confiture	1,8€
La corbeille du Boulanger	4,5€
Croissant, pain, beurre, confiture ou fromage	
Oeuf Cocotte et pain	4€
Oeuf au four, crème, fromage rapé	
Bol de granola maison, yaourt, 4,5€ pommes, fruits secs, sirop d'érable ^{bio}	

CAUTION



LES BOISSONS

Froides

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€
Almudler (cidre sans alcool) ^{25cl}	2,8€
Sirop ^{25cl}	1,5€
Spa ^{1L}	2,5€
Spa pétillant ^{0,5L}	2,2€

Bières

Au fût

• Manneken Pils ^{bio}	
^{25cl} = 1,9€ / ^{33cl} = 2,6€ / ^{1litre} = 7,6€	
• Zinnebir ^{25cl}	
^{25cl} = 3,2€ / ^{33cl} = 4,2€ / ^{1litre} = 12,5€	

En bouteille

• Moinette ^{bio} 75cl	6€
• Blanche de Bruxelles ^{33cl}	3,1€
• Blanche de Bruxelles rosé ^{25cl}	2,8€

Vins (Vinipporteur)

Blanc maison ^{VR} ^{50cl} 2,8€ ^{9,5€}	
Grenache blanc (60%) / Vermentino (40%)	
Rosé maison ^{VR} ^{50cl} 2,8€ ^{9,5€}	
Cinsault / Syrah	
Rouge maison ^{VR} ^{50cl} 2,8€ ^{9,5€}	
Merlot (60%), Carignan (40%)	
^{VR} = Viticulture raisonnée	
Un bon moment ^{50cl} 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 ^{50cl} 5,5€ ^{25€}

Cocktails / Alcool

Shot ^{3cl}	3€
Alcool on the rocks ^{5cl}	5,5€
Lillet Tonic	6€
Lillet Crémant	7,5€
Rhum Guinguette	8,5€
Rhum brun + Limonade maison	
Rhum Ginger Beer	8,5€
Rhum brun + Ginger Beer	
Rhum + Soft	8,5€
Rhum + Cola / Tonic / Jus de pomme	
Gin Guinguette ^{bio}	8,5€
Gin + ginger beer	
Gin Tonic Gin + tonic	8,5€
Moscow Mule	8,5€
Vodka + Ginger beer + Jus de citron	