

## Boire & Grignoter

### À grignoter

Fuet extra	9€
Croque-monsieur	14€
Assiette de fromages	23€
Assiette de charcuteries	20€
<i>Terrine de canard, fuet extra, jambon de pays d'Auvergne, chorizo, jambon au torchon</i>	
Assiette mixte, fromages et charcuteries	22€
Assiette de frites	6€

### Bières pression

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Blonde des Indécises	3.50€	7€
Blanche BAPBAP	4.80€	8.50€
IPA BAPBAP	4.80€	8€
Monaco	4€	7.50€
Panaché	4€	7.50€
Picon Bière	5€	9€
Bière sans alcool <i>bouteille</i>	4.50€	-
Cidre <i>bouteille</i>	4.50€	-

### Boissons fraîches

Coca, Coca sans sucres, Orangina, Limonade, Schweppes, Perrier 33cl	4.80€
Jus de fruits 25cl	4.20€
Citronnade maison, thé glacé maison	5€
Orange pressée	5.50€
Café frappé	5€
<i>Supplément lait</i>	+0,80€

**Prix :** TTC en euros service compris

**Allergènes :** voir affichage en salle

**Provenance des viandes :** voir affichage en salle

# Les INDÉCISES

## Cocktails Signatures

12€

**Belle Époque** : Gin, Pampelle, Vermouth rouge

**La Vieille Place** : Armagnac, Pineau, Chartreuse jaune, Vermouth rouge

**Macchiato Martini** : Vodka, noisette, Amaretto, café

**Rue Fraîche** : Gin, Italicus, citron jaune

**Sunny & Fresh** : Rhum, triple sec, citron, ginger ale

## Mocktails Signatures

8€

**Indécises Fizz** : Fleur de sureau, citron, sirop d'hibiscus, soda pamplemousse

**Passionnée** : Gingembre, maracuja, citron vert, vanille

## Cocktails Classiques *(Autres classiques sur demande)*

Aperol spritz	9€
Lillet spritz	9€
Gin tonic	9€
Negroni	10€
Mojito	9€
Caïpirinha	9€
Suze tonic	9€
Moscow mule	10€

## Apéritifs

Coupe de champagne	12€
Kir 14cl ( <i>mûre, pêche, cassis, framboise</i> )	6€
Kir royal 14cl ( <i>mûre, pêche, cassis, framboise</i> )	12€
Ricard 2cl	4€
Suze 6cl	6€
Porto rouge, blanc 6cl	6€
Prosecco 12cl	6€
Martini blanc, rouge 6cl	6€

# Les INDÉCISES

## AQUAchiara plate ou gazeuse

Eau microfiltrée pour le respect du goût  
et de l'environnement

25cl

4€

50cl

5€

75cl

7€

## Boissons chaudes

Café, déca, allongé	2.50€
Double espresso	5€
Noisette	2.80€
Café crème	4.50€
Cappuccino	5€
Thés et infusions	4.80€
Chocolat chaud	4.50€
Chai latte, matcha latte, golden latte	5.80€
Chocolat viennois, café viennois	5.50€
<i>Supplément lait végétal : avoine, soja, amande</i>	+0.80€

## Digestifs *4cl (Digestifs et alcools supérieurs sur demande)*

Calvados	9€
Vieille prune de Souillac	12€
Get 27, Get 31, Amaretto, Bailey's	8€
Poire Williams	8€
Chartreuse verte	12€
Cognac	10€
	10€

# Les INDECISES



## Vins Blancs & Orange

M. Chapoutier, <b>Domaine des Granges de Mirabel</b>  	12cl	46cl
IGP Coteaux de l'Ardèche, 100% Viognier	7€	27€
Domaine Plô Notre-Dame, <b>Règle N°2</b> 	6€	23€
IGP Pays d'Oc, Chenin		
Domaine Valensac	6€	23€
IGP Pays d'Oc, 100% Chardonnay		
François Ducrot, <b>La Vie en Orange</b>  <i>vin nature</i>	8€	30€
VDF, Clairette, Marsanne, Roussanne, Viognier		

## Vins Rouges

M. Chapoutier, <b>Le Rouge Clair</b>	12cl	46cl
VDF, 80% Grenache noir, 20% Syrah	6€	23€
Domaine Eloy, <b>Cuvée Prestige</b>  	7€	27€
AOC Bourgogne, 100% Pinot noir		
Clos Saint Conti  <i>vin nature</i>	7€	27€
AOC Languedoc, 50% Mourvèdre, 50% Cinsault		

## Vins Rosés

Giambagli, <b>U San Muletto</b>	12cl	46cl
IGP île de beauté, Sciaccarello, Grenache, Nielluccio, Vermentino	6€	23€

## Champagne

<b>Marquis de Pomereuil</b> , Brut	12cl	
70% Pinot noir et Meunier, 30% Chardonnay	12€	