

LES CAUSEURS

BRASSERIE OUVERTE 7 JOURS SUR 7
À TOUTE HEURE

Carte Apéro

VINS BLANCS

White wine

IGP Val de Loire Attitude

Vin très sec, nez de groseilles et d'agrumes

Alsace Riesling AOC Dne. Ch. Mittnacht Terres d'Étoiles

Sec et vif aux notes minérales, amande et pamplemousse

Sancerre AOP Les Broux

Nez intense de beurre et de pain. Léger et acidulé avec des notes de groseille. Et fleur de sureau. Cépage Sancerre

Petit Chablis AOC Domaine Pommier

Nez floral. Bouche franche, pleine fraîche et vineuse à la fois

Anjou blanc AOC – Le P'tit Chenin

Nez de poire, structuré en bouche, avec une certaine suavité et une finale croquante

Sauternes AOP

Bordeaux blanc AOC – Château Carbonnet

Plein et harmonieux, nez de pêche blanche et d'ananas

Beaujolais Blanc Chardonnay

Nez floral de chèvrefeuille et de tilleul, simple et tendre.

VINS ROSÉS

Rosé

IGP Méditerranée Studio by Miraval

Nez de fruits frais, agrumes et abricot

Beaujolais rosé AOC – Rosé d'une nuit

Très pâle, frais et pleins, nez de fraise et de cerise

Côtes de Provence AOC – Domaine Barbarnou

Frais et harmonieux, nez de fruits blancs

Côtes de Provence AOC – Minute Prestige

Nez intense d'agrumes, de fleurs et de melon, beaucoup de fraîcheur en bouche

VINS ROUGES

Red wine

Chinon Domaine Jourdan – Les Gravinières

Plein de charme, souple au nez de griottes et fruits rouges. Un vin bio dynamique récolté main

Brouilly Château de Corcelles – Vieilles Vignes 2019

Juteux et très gourmand, notes de fruits rouges, cerises et pivoine

Pinot Noir IGP Pays d'OC Altrangue Les Turtelles

Soyeux et ciselé, nez de griotte et framboise, note boisée

Morgon AOC – Bouland «Corcelettes»

Un beau fruit noir, des notes kirshées, une bouche ronde et veloutée
Cépage gamay. Produit par Bouland

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Domaine Cornu

Soyeux, élégants, nez de cerises confites et de noyau

Côtes de Bourg AOC – Pourpre du Château de Barbe

Nez de fruits mûrs, vanille. Plein et velouté, tannins caressants

Graves rouge AOC – Château Haut-Selve

Soyeux, élégant, tannins ciselés, au nez de cèdre, d'épices et de pivoine

Pic Saint-Loup AOC – Domaine Pech-Tort Une bonne Etoile

Dense et plein, nez d'épices, de garrigue et de fruits à noyau



15 cl



75 cl

7,50€ 34,00€

9,00€ 44,00€

11,00€ 54,00€

10,50€ 52,00€

7,50€ 36,00€

11,00€ 54,00€

7,00€ 30,00€

7,50€ 36,00€

7,50€ 34,00€

7,00€ 32,00€

8,50€ 42,00€

12,00€ 54,00€

8,00€ 42,00€

8,00€ 42,00€

7,00€ 30,00€

8,00€ 42,00€

10,00€ 48,00€

8,00€ 42,00€

10,00€ 48,00€

8,00€ 38,00€



On parle, en effet, musique, art, haute poésie. Or il serait cent millions de fois plus intéressant d'entendre un charcutier parler boudin avec compétence, que d'écouter les messieurs corrects et les femmes du monde en visite ouvrir leur robinet à banalités sur les seules choses grandes et belles qui soient.

Guy de Maupassant, Les Causeurs, publié dans Le Gaulois du 20 janvier 1882

L'APÉRO DES CAUSEURS

« Assiette de frites <i>fries</i>	7,50€
« Assiette de frites truffée <i>truffled fries</i>	9,00€
« Tenders de poulet, sauce texmex <i>chicken tenders</i>	15,00€
« Nachos au chili <i>chili nachos</i>	12,00€
« Croque monsieur à la truffe d'été <i>summer truffle croque monsieur</i>	14,00€
« Quesadillas au fromage, salsa et guacamole <i>Cheese quesadillas, salsa and guacamole</i>	9,00€
« Planche de cochonnaille <i>Plate of cold meats</i>	23,00€
« Planche de fromages affinés <i>Plate of cheese</i>	23,00€
« Planche mixte <i>Plate of cold meats and cheese</i>	23,00€

N'hésitez pas à demander notre carte à notre serveur

HAPPY HOUR > DE 17H À MINUIT

« Cocktails Happy <i>Cocktails : Mojito, Virgin-Mojito, Cosmopolitain, Negroni, Screwdriver, Tequila Sunrise, Margarita, Caipirinha</i>	7,00€
« Bière Silver Kanter <i>Beer Kanter 47 cl</i>	6,00€
« Verre de vin rouge <i>Red Wine 14 cl</i>	6,00€
« Verre de vin blanc <i>White Wine 14 cl</i>	6,00€
« Verre de vin rosé <i>Rosé 14 cl</i>	6,00€

HORS HAPPY HOUR

BIÈRES Beers

» À la pression <i>Draught</i>	25 cl	47 cl
Kanter, blonde française, arômes doux - HH <i>French blonde, sweet aromas - HH</i>	4,50€	8,00€
1664 blanche, blonde française, fruitée saveur agrumes <i>French wheat beer, fruity with citrus flavors</i>	5,00€	9,00€
Brooklyn IPA, blonde Américaine, haute fermentation <i>American blonde, high fermentation</i>	5,00€	9,50€
La chouffe	5,50€	9,50€

» Les signatures *The signatures*

Le beau parleur, bourbon, grenadine, triple sec, bitter	10,00€
La petite gâterie, spiced rum, sirop d'érables, blanc d'œuf, jus de citron	10,00€
Pretty Woman, vodka, sirop de fraise, champagne	12,00€
Long Island Ice Tea, vodka, rum, tequila, gin, triple sec, citron, coca	12,00€
Moscow Mule, vodka, ginger beer, jus de citron	10,00€
Expresso Martini, kahlua, café, vodka	12,00€
Porn star martini, vodka, passoa, fruit de la passion, vanille, champagne	16,00€
Blue Hawaïen, rum, curaçao bleu, sirop orgeat, citron, ananas	12,00€

» Les classiques *The classics*

Mojito, rum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	9,00€
Negroni, campari, vermouth rouge, gin	9,00€
Screwdriver, vodka, orange	9,00€
Tequila Sunrise, tequila, jus d'orange, grenadine	9,00€
Margarita, tequila, triple sec, citron vert	9,00€
Caipirinha, cachaça, sucre, citron vert	9,00€
Cosmopolitain, triple sec, vodka, cranberry, citron	9,00€
Spritz, apéritif, prosecco, eau gazeuse	9,00€

» Les sans alcools *Alcohol-free*

Virgin Mojito, jus de citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	7,50€
Une discrète conversation, sirop de gingembre, menthe, citron, perrier, sucre	7,50€
Virgin Islands, ananas, orgeat, curaçao bleu, citron	7,50€