



# La Cave des Ours

Vins & Bières d'Artisans

## Vins

Au Verre

12.5cl

Sélection de blanc, rosé, rouge, orange & pétillant. 5-12€

*Offre actuelle au tableau & sur l'ardoise*

Bouteilles

Toutes les bouteilles de la boutique sont disponibles sur place moyennant un droit de bouchon de 9€.

## Bières Artisanales

Baroude

*Brasserie Aixoise*

Aquae Maltae

*Brasserie Aixoise*

Sulauze

*Brasserie de Miramas*

Sélection de bières et cidres  
33cl ou 75cl

4-30€

Pression - Demi & Pinte

*Offre actuelle sur l'ardoise*

## Softs

Symples Infusions Bio 33cl

*Menthe douce, Feuille de cassis ou Basilic*

Symples Potions Bio 33cl

*Relaxante ou Énergisante*

Kombucha Bio 33cl

*Hibiscus, Chanvre ou Nature*

Kefir Bio 33cl

*Gingembre & Curcuma*

Ginger Beer Bio 33cl

Jus Bio 25cl

*Jus de Pomme & Fraise, Nectar d'Abricot, Orange*

*Sanguine de Sicile ou Poire Williams*

Archibald Tonic classique bio 50cl

Archibald - édition limitée 50cl

Perrier - 33cl

Badoit / Vittel - 1L

## Spécialités

Thé glacé à la pêche fait maison

Citronnade pétillante faite maison

Sélection de Thés - "**Plaisirs des Thés**"

Noir - Assam - Banaspaty Inde

Noir - Pu'Er - Chine

Vert - Wu Lü - Chine

Café torréfié artisanalement par

**Cafés Mana - Aix**

Espresso / Decaf

Allongé / Long Black

À BOIRE

## Petite faim

Pistaches grillées et salées 


Olives provençales maison 

Olivade de kalamata maison 

Tapenade noire faite maison sans anchois, servie avec pain.

Houmous maison 

Purée de pois chiche, tahin, ail et jus de citron, servie avec pain.

Bruschetta 

Tomates séchées, câpres, ail, huile d'olive, crème balsamique et basilic frais sur trois tranches de baguette toastée.

## Conserverie

*Terrine Sauvage*

Viande de gibier sauvage français, de JOKO gastronomie servie avec pain, moutarde maison et beurre demi-sel; Sanglier aux cèpes (90g) ou Porc noir de Bigorre (90g) ou Cerf aux morilles (180g)

*Sardines sauvages*

Dans leur bain d'huile d'olive ou pastis ou pescadou, servies avec pain et beurre demi-sel.

*Filets de maquereaux*

Dans leur bain d'huile d'olive bio, servis avec pain et beurre demi-sel.

*Anchois sauvages*

Cuits à la vapeur au naturel à l'eau de source, servis avec pain et beurre demi-sel.

## Les Planches

*Fromages Fermiers* 

Sélection de 4 fromages fermiers et bio de la fromagerie Bellon - Aubagne, servie avec ses accompagnements, salade et pain.

*Méditerranéenne Végane* 

Trio de tartinade faite maison; houmous, crème de haricots blancs à l'ail rôti et romarin & olivade de kalamata, servie avec crudités, salade et pain.

*Charcuterie Artisanale*

Sélection de 5 charcuteries artisanales de la charcuterie Bianco - Aix-en-Provence, servie avec ses accompagnements, salade et pain.


*Planche Mixte*

Sélection de 3 charcuteries artisanales et 3 fromages fermiers servie avec ses accompagnements, salade et pain.

## Sucré

*Blondi brownie maison* Chocolat noir et noix de pecan.

\*\* Veuillez informer votre serveur si vous avez des allergies, les articles contiennent des allergènes.

 = végétale et sans produit animal  = végétarien; sans viande ni poisson \*pain de La Fabrique à Pain - Aix-en-Provence.

**À MANGER**