

## BIERES "PRESSION"

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>1l</u>
PRIMUS Blonde 5°	3,00	6,00	12,00
	HH	4,00	
SUPER8 Blanche 5.1°	4,00	7,50	14,00
	HH	6,00	
MYSTIC Kriek 3.9°	4,00	7,50	14,00
	HH	6,00	
LA TAULIERE Triple 8°	3,00	7,50	14,00
	HH	4,00	
KWAK Ambrée 8.4°	4,00	7,50	14,00
	HH	6,00	
MONT BLANC IPA 4.7°	4,00	7,50	14,00
	HH	6,00	
MONACO	3,50	5,50	10,50
	HH	4,50	
PANACHE	3,00	6,00	12,00
	HH	4,50	
PICON Bière	4,00	7,50	14,00
	HH	6,00	
Supplément sirop / citron	+0,30	+0,50	+1,00

## BIERES "BOUTEILLE"

	<u>BTL</u>	<u>HH</u>
DESPERADOS 33cl - 5.9°	6,00	5,00
LA VERTE MONT BLANC 33cl - 5.9°	6,00	5,00
LA VIOLETTE MONT BLANC 33cl - 4.7	6,00	5,00
LA BLEUE MONT BLANC 33cl - 5.8°	6,00	5,00
LA ROUSSE MONT BLANC 33cl - 4.7°	6,00	5,00

## COCKTAILS

	<u>Verre</u>	<u>HH</u>
MOJITO	8,50	7,00
(rhum blanc 4cl, menthe, citron vert, sucre de canne, Perrier)		
DAIQUIRI	8,50	7,00
(rhum blanc 4cl, citron vert, sucre de canne)		
CUBA LIBRE	8,50	7,00
(rhum ambré 4cl, citron vert, Coca Cola)		
GIN TONIC	8,50	7,00
(gin 4cl, citron jaune, Schweppes Tonic)		
BASIL SMASH	9,50	8,00
(gin 4cl, citron vert, basilic, limonade)		
LOULOU	9,50	8,00
(gin 4cl, curaçao 2cl, jus de pamplemousse)		
BLUE SHARK	9,50	8,00
(vodka 4cl, curacao 2cl, tequila 2cl, limonade)		
SPRITZ APEROL	8,50	7,00
(aperol 4cl, prosecco 6cl, Perrier)		
EXPRESSO NATACHA	8,50	7,00
(vodka 4cl, Bailey's 2cl, espresso, vanille)		
JAGER BOMB	6,50	5,00
(Jagermeister 2cl, Redbull)		
TEQUILA SUNRISE	8,50	7,00
(tequila 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine)		
MOSCOW / JAMAICAIN / LONDON MULE	9,50	7,00
(vodka / rhum / gin 4cl, Ginger beer, citron pressé)		

## MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	5,00
THE GLACE MAISON / CAFE FRAPPE	3,50
MOCKTAILS DU MOMENT	5,00

HAPPY HOUR 16H - 20H

## APERITIFS

RICARD 2cl	2,50
TOMATE / MORESQUE / PERROQUET 4cl	2,80
MARTINI BLANC OU ROUGE 12cl	4,50
MUSCAT / SUZE / COMMUNARD 12cl	4,50
LE TI PUNCH DE TATA 6cl	5,00
CIDRE BRUT 25CL / 50CL / BTL	3,50 / 6,50 / 10,90
KIR BRETON / CASSIS / PECHE / MURE	4,50
BLANC ou ROUGE Limé 12 cl	4,50
JACK DANIEL'S 4 cl	5,50

## SOFTS

COCA COLA / COCA ZERO / JUS DE FRUITS	3,50
LIMONADE BIO "LA PONDINOISE" /	3,50
PERRIER / ORANGINA	3,50
SIROP A L'EAU	2,00
DIABOLO	3,00
GINGERBEER	5,50
VITTEL 1L / SAN PELLEGRINO 1L	4,00

## DIGESTIFS

CHARTREUSE VERTE / JAUNE 4CL	7,00
GET 27 / LIMONCELLO / CALVADOS / BAILEYS 4CL	5,00
ABSINTHE / COGNAC AUX AMANDES 4CL	7,00

SHOT 2CL  
3€

METRE  
25€

## VINS

### LES ROUGES

	<u>Verre 12cl</u>	<u>Pot 46cl</u>	<u>BTL</u>
COTES DU RHONE AOC	3,00	9,00	
LUBERON AOP	3,50	13,00	17,00
GRIGNAN LES ADHEMARS AOP	3,50	13,00	17,00
VENTOUX AOP	3,50	13,00	17,00
SEGURET AOC	4,00	15,00	24,00
SABLET AOC BIO	4,50	17,00	28,00
CROZES HERMITAGE AOP	6,50	24,00	32,00
CHATEAUNEUF-DU-PAPE			35,00

### LES BLANCS

LUBERON AOP	3,50	13,00	17,00
VIOGNIER IGP VDP	4,00	15,00	24,00
MONBAZILLAC AOC	4,50	17,00	28,00

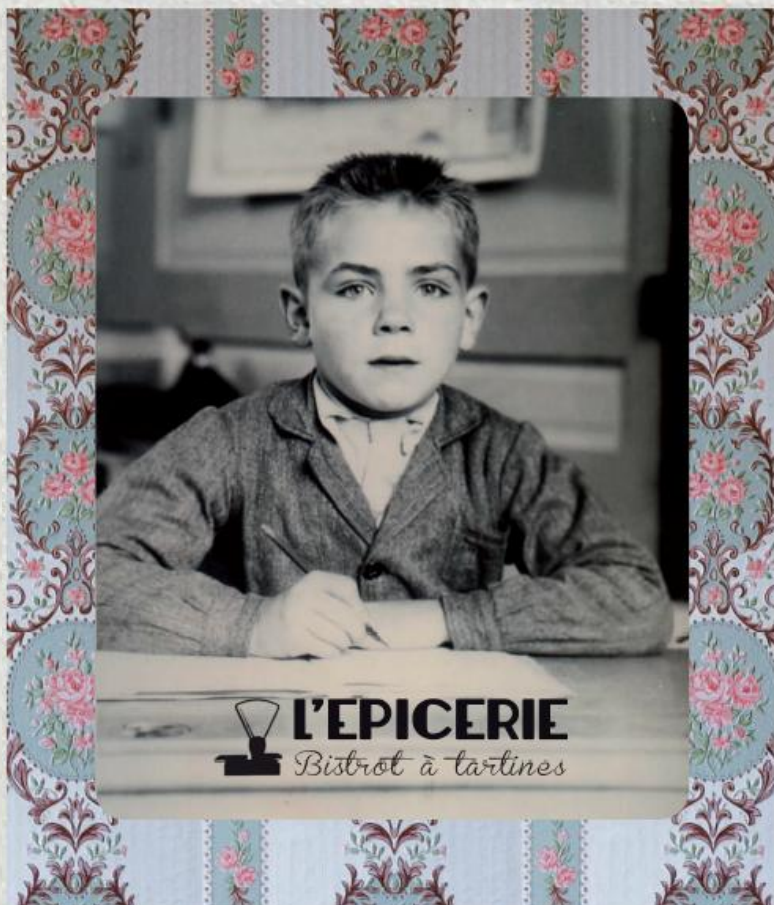
### LES ROSES

COTES DE PROVENCE AOP	3,50	13,00	17,00
LES CHATS SONT GRIS IGP	3,50	13,00	17,00
LUBERON AOP	3,50	13,00	17,00

## BOISSON CHAUDES


RISTRETTO / EXPRESSO / DECA	1,60
ALLONGE / NOISETTE	1,80
CAPPUCCINO / CAFE VIENNOIS	2,90
DOUBLE CAFE / CAFE AU LAIT	2,50
CHOCOLAT CHAUD	3,60
CHOCOLAT VIENNOIS	3,90
THE "MARIAGE FRERES"	3,00

MERCREDI HAPPY HOUR PERMANENT




# L'ÉPICERIE DE CINETTE

**OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 11H A MINUIT**  
**DIMANCHE BRUNCH DE 11H A 16H**

 **lepicerie.lyon8**

 **L'Épicerie bistrot à tartines, Lyon 8**

 **04.78.00.77.94**

## PLANCHES A PATAGER

MIXTE	16,90
(Jambon cru, jambon truffé, rillettes de canard, brie de Meaux, fourme d'Ambert, 1/2 St Marcellin)	
CHARCUTIERE	9,80
(rosette, jambon cru, jambon truffé, rillettes de canard)	
TARTINADES	11,90
(tapenade, confit d'oignons, houmous)	
FROMAGERE	9,80
(brie de Meaux, fourme d'Ambert, chèvre, 1/2 St Marcellin)	
SAUCISSON A PARTAGER	6,50
(au choix, nature, au poivre ou aux herbes)	
FROMAGE FORT	11,50
(mélange chaud de fromages à partager)	
POT DE TERRINE	7,20
(terrine de campagne, sanglier au marc de bourgogne ou foie de porc à l'armagnac)	

## TARTINES FROIDES (SERVIES AVEC DE LA ROQUETTE)

**XL**

SAUMON	8,90	11,90
(fromage de chèvre frais, saumon fumé, aneth, citron)		
RILLETTES	6,90	9,90
(rillettes de canard, cornichons)		
BRIE	7,90	10,90
(beurre 1/2 sel, brie de Meaux, noix et miel d'acacia)		
ROSETTE	6,90	9,90
(beurre 1/2 sel, rosette, cornichons)		
VEGAN	7,90	10,90
(houmous maison, câpres fines, oignons grillés)		
FOIE GRAS	9,90	12,90
(confit d'oignons maison, Foie Gras de canard français, noix et miel de fleurs)		

## TARTINES CHAUDES

(SERVIES AVEC DE LA ROQUETTE)

**XL**

CHEVRE MIEL	7,90	10,90
(chèvre chaud, miel et noix)		
FOURME	7,90	10,90
(beurre de pruneaux, fourme d'Ambert)		
3 FROMAGES & POIRES	7,90	10,90
(poires en sirop, fourme d'Ambert, chèvre chaud, mozzarella gratinée)		
CROQ' MONSIEUR	8,90	11,90
(crème de gruyère maison, jambon truffé, emmental gratiné)		
PAYSANNE	8,90	11,90
(écrasé de pommes de terre, lardons oignons et fromage à raclette)		
FONDUE DE POIREAUX	8,90	11,90
(fondue de poireaux, poulet mariné, brie de Meaux gratiné)		
RUSTICA	7,90	10,90
(crème de gruyère maison, rôti de porc aux herbes, brie de Meaux gratiné, oignons grillés)		
PESTO	7,90	10,90
(pesto maison, oignons grillés et mozzarella gratinée)		

## ACCOMPAGNEMENTS

SOUPE AUX LEGUMES DE SAISON	4,50
GRATIN DE LEGUMES DE SAISON	4,60
BURRATA ENTIERE	5,50



## LES BURGERS DE GINETTE

	<b>SIMPLE</b>	<b>DOUBLE</b>
BURGER TRADITION (bun brioché, salade, cornichons, oignons rouges, steak haché façon bouchère VBF 150gr, cheddar fondu, sauce burger)	9,90	12,90
BURGER SAINT MARCELLIN (bun brioché, crème de gruyère maison, salade, cornichons, oignons rouges, steak haché façon bouchère VBF 150gr, St Marcellin fondu )	10,90	13,90
BURGER RACLETTE (bun brioché, salade, cornichons, oignons rouges, steak haché façon bouchère VBF 150gr, galette de pomme de terre, fromage à raclette fondu, sauce burger)	11,90	14,90

## LES SALADES COMPOSEES

SALADE CEASAR (salade fraîche, croutons à l'ail maison, poulet mariné au thym et sauce César maison)	9,90
SALADE ITALIENNE (salade fraîche, jambon cru, pesto maison, grana padano, burrata entière, huile d'olive et sauce balsamique)	12,90
SALADE DU CHEF (salade fraîche, magret de canard fumé, poires en sirop, toast de fourme d'Ambert, sauce moutarde et miel, noix)	12,90

## BRUNCH DU DIMANCHE

Formule complète \_\_\_\_\_ 19€/personne

- Planche salée (assortiment de charcuteries et de fromages de la maison, oeufs brouillés , tartine du moment au choix)
- Assiette sucrée (assortiment des différents desserts faits maison)
- Une boisson chaude au choix
- Un jus de fruit au choix

# LA CUISINE DE GINETTE

## DESSERTS

GATEAU AU CHOCOLAT DE MAMIE_____	4,90
TARTE AU CITRON MERINGUE_____	4,90
TARTE A LA PRALINE_____	4,90
CRUMBLE POMME-KIWI_____	4,90
CARROT CAKE_____	4,90

## LES VERRINES

MOUSSE AU CHOCOLAT_____	3,90
CHEESECAKE CARAMEL & CITRON VERT_____	4,60
TIRAMISU_____	4,60



## GOUTER

TARTINE DE NUTELLA_____	3,60
TARTINE DE SPECULOOS_____	3,60
TARTINE BEURRE & CONFITURE (confiture d'abricot, fraise ou framboise)	2,90
BOL DE MUESLI_____	3,60
BOL DE KELLOG'S_____	3,60