

L'ANNEXE CAFÉ

Brasserie conviviale et bar à bières

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl	
PELFORTH	4	7€	
Blonde Ale 5,8°			
AFFLIGEM	4,9	9€	
Blonde Pale Ale 6,7°			
AFFLIGEM BLANCHE	4,9	9€	
Bière d'abbaye 4,8°			
MORT SUBITE KRIEK	4,9	9€	
Fruitée, cerise 4,5°			
LAGUNITAS IPA	5,5	11€	
Haute fermentation, amertume 6,2°			
CINEY BRUNE	5,5	11€	
Malt vert 7°			
TRIPLE KARMELET	5,5	11€	
Haute fermentation 8,4°			



BIÈRE DU MOIS ET BOUTEILLES À L'ARDOISE

APÉRITIFS

PASTIS - RICARD 2CL	3€
MARTINI, CAMPARI 5CL	5€
KIR MAISON 14CL	5€
Framboise, pêche, cassis	
MUSCAT, SUZE 8CL	6€

DIGESTIFS

GET 27	6,5€
BAILEY'S, LIMONCELLO	6,5€
ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC	8€

EAUX MINÉRALES

VITTEL 50CL	4€
VITTEL 1L	6€
SAN PELLEGRINO 50CL	4€
SAN PELLEGRINO 1L	6€

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	10€
Apérol, prosecco, Perrier	
HUGO SPRITZ	10€
Liqueur de sureau, prosecco, Perrier	
LIMONCELLO SPRITZ	10€
Gingembre, prosecco, Perrier	
MOJITO	10€
Citron vert, menthe, rhum, sucre de canne	
MOSCOW MULE	10€
Vodka, citron vert, ginger beer	

SIROP À L'EAU	3€
Fraise, grenadine, citron, PAC, cassis, pêche, menthe, orgeat	

VITTEL 25CL	3,5€
COCA, COCA ZÉRO, PERRIER	

FUZETEA, SPRITE, ORANGINA	3,9€
SCHWEPPES TONIC, AGRUMES	

THÉ GLACÉ MAISON	4,5€
Earl grey, citron vert, pêche	

FRUIT PRESSÉ	4,5€
Orange ou citron	

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCA, NOISETTE	1,5€
DOUBLE EXPRESSO	
THÉ, INFUSION	3,8€
CAPPUCCINO, CRÈME, CHOCOLAT CHAUD	
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	4,5€
CITRON CHAUD MIEL BIO	
IRISH COFFEE	11€



L'ANNEXE CAFÉ

Brasserie conviviale et bar à bières

VINS AU VERRE

BLANC

Domaine J&D -AOP Ventoux-
Domaine Le Castellet -IGP Alpilles-
Domaine Grand Jacquet -IGP Vaucluse-

12CL Pichet 50CL
4,5€ 12€
5€
5,5€

ROSÉ

Domaine J&D -AOP Ventoux-
Domaine Grand Jacquet -AOP Ventoux-

12CL Pichet 50CL
4,5€ 12€
5,5€

ROUGE

Domaine J&D -AOP Ventoux-
Famille Perrin -CDR-
Domaine Grand Jacquet-AOP Ventoux-

12CL Pichet 50CL
4,5€ 12€
6€
5,5€

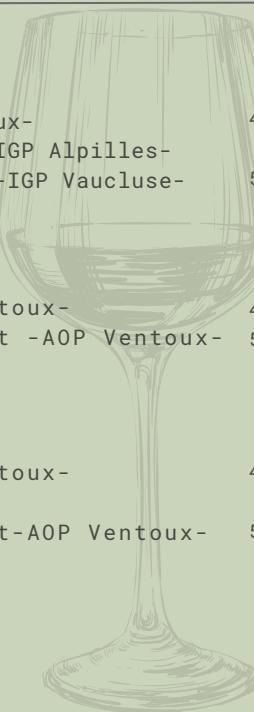


PLANCHE CHARCUTERIES

Jambon cru italien, saucisson, coppa, cornichons, petit beurre

18€

PLANCHE GOURMANDE

Camembert rôti, jambon cru italien, frites

22€

PLANCHE MIXTE

Jambon cru italien, saucisson, coppa, fromages

22€

PORTION DE FRITES

6€

TERRINE DE CAMPAGNE

8€

STICKS DE MOZZARELLA

8€

CALAMARS FRITS À LA ROMAINE

Sauce tartare et citron

8€

NEMS AU POULET

Sauce sweet chili

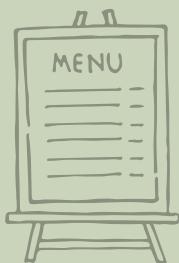
8€

OIGNONS RINGS

8€

ACCRAS DE MORUE

8€



L'ANNEXE CAFÉ

Brasserie conviviale et bar à bières

FORMULE DÉJEUNER

Plat ou galette + Dessert

18€

SMASH BURGER (OPTION VEGGIE GALETTE POMME DE TERRE)

Steak, cheddar, oignons frits, sauce barbecue, cœur de romaine et frites

DOUBLE STEAK +3€

FISH AND CHIPS

Sauce tartare et quart de citron

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ

Frites et salade

SALADE CÉSAR

Cœur de romaine, grana padano, tenders, tomates cerises, oeuf mollet

BAVETTE DE BŒUF

Sauce échalote, frites et mesclun

PÂTES DU JOUR

PLATS 16€

GALETTES DE BLÉ NOIR 16€

PROVENÇALE

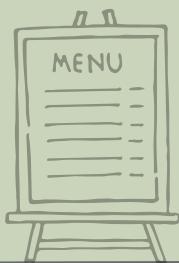
Légumes grillés, burratina, tomates cerises, grana padano et roquette

COMPLÈTE

Oeuf, emmental, chiffonade de jambon truffé et salade mesclun

SAUMON-ÉPINARDS

Crème citronnée, épinards, saumon fumé, oeuf au plat et salade de jeunes pousses



L'ANNEXE CAFÉ

Brasserie conviviale et bar à bières

FORMULE DÉJEUNER

Plat ou galette + Dessert

18€



FAISSELLE DU VENTOUX

Miel ou fruits rouges

ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise et caramel

CRÈME BRÛLÉE

MOUSSE AU CHOCOLAT

SUNDAY

Caramel ou chocolat

VERRINE CRÈME CITRON MERINGUÉE

CRÊPE 5€ (HORS FORMULE)

Sucre, chocolat, caramel, Nutella, citron, confiture d'abricot, confiture fraise ou crème de marron

CAFÉ GOURMAND 10€ (HORS FORMULE)

DESSERTS 8€

MENU ENFANT 12€

- SIROP À L'EAU
- GALETTE JAMBON-FROMAGE OU TENDERS FRITES
- CRÊPE SUCRE OU MINI SUNDAE CARAMEL

