## PIPELETTE :

nom féminin

**Personne qui a le goût des commérages, qui parle sans arrêt.**

Synonymes : cancanier, commère, concierge, potinier...

Masculin : pipelet

By ENJOY CONSEILS 09/2026

## APÉRITIFS

| | |
|---|---|
| **Coupe de champagne** “Hourdry” 10cl | **10,00** |
| **Pastis** “Henri Bardouin” 2cl | **4,50** |
| **Blanc cassis** VDF chardonnay et crème de cassis 15cl | **5,90** |
| **L’apéritif au melon** “Manguin en Provence” 5cl | **5,50** |
| **Rinquinquin à la pêche** 5cl | **5,50** |
| **Gentiane ou Salers** “l’apéritif préféré du patron” 5cl | **5,50** |
| **Vermouth Rouge ou Blanc** “Maison Dolin” 5cl | **5,50** |
| **Bitter** “Maison Dolin” 5cl | **5,50** |

## BIÈRES PRESSION

| | 25cl | 50cl |
|---|---|---|
| **Bière blonde** “La Pipelette” | **4,90** | **8,00** |
| **Bière IPA** | **5,90** | **10,50** |
| **Bière blanche** | **5,90** | **10,50** |
| **Bière du moment** | **5,90** | **10,50** |

Supplément Picon (+1,50)

## BIÈRES BOUTEILLES

| | | |
|---|---|---|
| **Corona extra** | 35,5cl | **6,50** |
| **Pietra Limoncella** | 33cl | **6,50** |
| **Cherry Chouffe** | 33cl | **6,50** |
| **Peroni 0,0%** | 33cl | **6,50** |

## RAFRAÎCHISSEMENTS

| | |
|---|---|
| **Thé glacé maison** pêche ou hibiscus 25cl | **6,50** |
| **Citronnade** Bio 25cl | **6,50** |
| **Fever-tree mediterranean tonic water** 20cl | **5,00** |
| **Fever- tree pink grapefruit** 20cl | **5,00** |
| **Limonade** Bio “La Délicieuse” 27,50cl<br>nature, sureau, myrtille | **6,50** |
| **Kombucha** Bio citron gingembre 33cl | **6,50** |
| **Cidre brut** Bio “Goëllan” 33cl | **6,50** |
| **Coca cola, Coca cola zéro** 33cl | **5,00** |
| **Perrier** 33cl ou **Abatilles plate** 33cl | **5,00** |
| **Abatilles Plate** ou **Gazeuse** 75cl | **7,50** |
| **Orange** ou **Citron pressée** | **5,90** |
| **Jus de fruits** Bio, sans sucre ajouté 25cl<br>jus d’orange, jus de pomme, jus de poire,<br>jus de tomate, jus d’ananas, jus d’orange & carotte | **6,50** |

## BRUNCH LOVERS

**Tous les week-ends et jours fériés**

**28,50€**

**Une boisson chaude au choix**
expresso, café latte, chocolat chaud
ou thé “Comptoir Richard”
(latte avoine ou matcha latte +1,50€)

**+**

**Un jus de fruit** Bio **au choix**
orange, pomme, poire, ananas, tomate, orange/carotte

**+**

**L’ASSIETTE COMPLÈTE :**
Non modifiable
21,50€ hors formule

- **Saucisse fraîche de l’Aveyron**
- **Œufs brouillés au bacon**
- **Pommes Darphin**
- **Muffin avocado au saumon fumé**
- **Tomates cerises**
- **Saint-Nectaire fermier**
- **Fromage blanc 0%,**
**cocktail de fruits rouges, granola**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets en euros, service compris
CB à partir de 10€ - Les chèques ne sont pas acceptés

## MENU ENFANT — 14,50

Jusqu'à 12 ans

**Filet de poulet pané** ou **Bâtonnet de cabillaud, frites maison**
**Boule de glace** ou **Churros au Nutella** 3 pièces
**Diabolo** ou **Sirop à l'eau** ou **Jus de pomme**

## FROMAGE & DESSERTS

| | |
|---|---|
| **Saint-Nectaire fermier** mesclun | 10,50 |
| **Belle profiterole** maison | 11,50 |
| **Le baiser citronné**<br>crème de citron maison, pâte brisée, meringue | 9,00 |
| **Brioche façon pain perdu** glace caramel salé | 9,00 |
| **Churros** au Nutella | 9,00 |
| **Riz au lait crémeux** caramel laitier, noisettes torréfiées | 9,00 |
| **Mi-cuit au chocolat** glace à la vanille bourbon | 9,00 |
| **Café gourmand** | 10,50 |

## GLACES & SORBETS "ANTOLIN, MAÎTRE GLACIER"

| | |
|---|---|
| **Coupe 2 parfums au choix** | 7,50 |
| **Supplément crème fouettée** | +1,50 |

**GLACES** vanille bourbon, chocolat, caramel salé, pistache, café
**SORBETS** fraise, poire, citron, pêche

## COCKTAILS

**Pipelettes Spritz** — 10,00
Liqueur de fleur de sureau 4cl, spumante DOC, eau gazeuse

**Spritz Classico** — 10,00
Aperitivo 4cl, spumante DOC, eau gazeuse

**Limoncello Spritz** — 11,50
Limoncello 4cl, spumante DOC, eau gazeuse

**Mojito** — 11,50
Rhum "Havana 3 ans" 4cl, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, angostura, eau gazeuse

**Paloma** — 11,50
Tequila "Vecindad" 4cl, fever-tree pink grapefruit, sel, citron vert

**Favignana Tonic** — 11,50
Gin "Isola di Favignana" 4cl, fever-tree mediterranean tonic 20cl, romarin

**French Mule** — 9,00
Vodka française "Nuage" 4cl, jus de citron vert, ginger beer, angostura

**Winter Mule** — 9,00
Liqueur de verveine, jus de citron vert, ginger beer

**Espresso Martini** — 11,50
Vodka "Nuage" 4cl, liqueur de café 2cl, sucre de canne, expresso

**Negroni** — 10,50
Bitter "Dolin" 3cl, vermouth rouge "Dolin" 3cl, gin "Nuage" 3cl

**Caïpirinha** — 8,00
Cachaça 4cl, citron vert, sucre roux, sucre de canne

**Emrata** — 12,50
Liqueur "Chambord" aux framboises 1,5cl, champagne AOC 10cl

## MOCKTAILS

Bla Bla Bla...

**Gingembrade** Bio 25cl — 8,00
Gingembre, pommes pressées, jus de citron

**Free Mule** — 8,00
JNPR n°2 4cl, jus de citron vert, ginger beer

**Porn Star Martini Soft** 20cl — 8,00
jus de fruit de la passion bio, infusion de thé vert menthe bio, sirop de piment, jus de citron jaune bio

**Negroni 0,0%** — 8,00
JNPR n°1 2cl, VRMTH 4cl, BTTR n°1 1cl

**La Vie en Rose** Bio 25cl — 8,00
Grenade, framboise, fleur d'hibiscus, note de cayenne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets en euros, service compris
CB à partir de 10€ - Les chèques ne sont pas acceptés

# CAFÉTERIE

**Expresso / Expresso allongé** “Massaya Bio” **2,60**
**Décaféiné** **2,60**
**Double expresso** “Massaya Bio” **4,90**
**Café latte** **4,90**
Expresso et lait chaud
**Café latte au lait d’avoine** **6,50**
Expresso et lait d’avoine
**Chaï latte** **6,50**
Thé chaï, lait d’avoine, sirop chaï tea
**Matcha latte** **6,50**
Matcha et lait (au lait d’avoine +0,50€)
**Caramel macchiato** **6,50**
Double expresso, lait chaud, sirop de vanille, sauce caramel
**Cappuccino** **6,50**
Expresso, lait chaud et mousse de lait
**Café viennois** **6,50**
Expresso allongé, crème fouettée
**Chocolat chaud** **4,90**
Chocolat 40% de cacao, lait chaud
**Chocolat chaud au lait d’avoine** **6,50**
Chocolat 40% de cacao, lait d’avoine
**Chocolat viennois** **6,50**
Chocolat 40% de cacao, lait chaud, crème fouettée
**Ginger hottie** **6,50**
Concentré de gingembre 5cl, eau chaude, bâton de cannelle
**Irish coffee** **10,00**
Jameson 4cl, sucre de canne, expresso, crème fouettée
**Vin chaud à la cannelle** **6,50**

**Thés & Tisanes** “Comptoirs Richard” **5,50**
thé noir de chine jardin fumé - thé noir chaï - thé noir grand earl grey - thé noir aux fruits rouges - thé noir ceylan - thé vert au jasmin - thé vert à la menthe Bio - jardin de darjeeling Bio - thé vert détox Bio - thé blanc rose litchi - tisane relaxante Bio - tisane digestive Bio

# PLATS

**Magret de canard au yuzu** **24,50**
patate douce rôtie

**Saucisse Aligot** **19,50**
“Comme à Laguiole”

**Cordon bleu de volaille, jambon au torchon, cheddar** **23,00**
tombée d’épinards

**Bœuf Bourguignon fondant** **18,50**
coquillettes




**Onglet de bœuf, sauce Bordelaise** **24,50**
frites maison

**Tartare de bœuf au couteau** **21,00**
frites maison

**Classic cheese burger** **19,50**
frites maison

**Filet de St-Pierre, beurre blanc** **24,50**
tombée d’épinards

**Patate douce rôtie** **18,00**
sauce raïta, salade d’herbes, grenade

**Ravioles du Royans, crème légère à la ciboulette** **18,00**
(sup. saumon fumé +6,50)

**Green burger** **19,00**
galette végétale, frites maison

***”N'hésitez pas à demander notre plat du jour !”***

**Assiette de garniture :**
Frites maison, patate douce rôtie, tombée d’épinards **6,50**
Aligot de l’Aubrac **8,50**
**Changement garniture :**
Aligot de l’Aubrac **+3,00**

Veggie

## ENTRÉES

**Velouté selon l'humeur du chef** crème d'Isigny — **9,00**

**Œuf "7 minutes"** mayonnaise bien relevée — **6,50**

**Pâté Basque au piment d'Espelette "**Oteiza**"** — **9,00**
pain toasté

**Panier bambou aux vapeurs de crevettes** — **9,00**

## TOAST LOVERS

**Croque Tartufo** — **16,50**
pain de mie toasté, jambon au torchon, emmental,
crème de truffe d'été, mesclun
**(+frites maison 19,50)**

**Focaccia avocado** — **17,50**
cream cheese, avocat, saumon fumé, mesclun
**(+frites maison 20,50)**

## SALADES REPAS

**Mademoiselle Cobb** — **19,00**
filet de poulet pané, fourme d'Ambert AOP, crispy bacon,
avocat, œuf "7 minutes", tomates cerises

**Chic Bowl** — **21,00**
pois chiches, falafels de lentilles corail, quinoa pourpre,
tomates cerises, dès de mangue, betterave, saumon fumé

Prix nets en euros, service compris
CB à partir de 10€ - Les chèques ne sont pas acceptés

Veggie

## RHUMS

| | 4cl |
|---|---|
| **Havana Club 3 ans** Cuba | **8,00** |
| **Don Papa Baroko** Philippines | **10,00** |
| **Botran 15 ans Réserva** Guatemala | **11,00** |
| **Fair XO** Bio Bélize | **13,00** |

## WHISKIES

| | 4cl |
|---|---|
| **Clan Campbell** Blend Écosse | **8,00** |
| **Bulleit** Bourbon USA | **10,00** |
| **Aberlour** Single malt Écosse | **12,00** |
| **Nikka Coffee Grain** Japon | **12,00** |
| **Bellevoye Noir** Triple malt tourbé France | **14,00** |

## VODKAS

| | 4cl |
|---|---|
| **Nuage** France | **8,00** |
| **Le Philtre** Bio France | **12,00** |

## TEQUILA

| | 4cl |
|---|---|
| **Vecindad 100% Agave** Mexique | **9,00** |

## GINS

| | 4cl |
|---|---|
| **Nuage** France | **8,00** |
| **Isola di Favignana** Italie | **10,00** |
| **Anae** Bio France | **10,00** |

## DIGESTIFS

| | 4cl |
|---|---|
| **Amaretto** Adriatico | **9,00** |
| **Limoncello** Bio Walcher | **9,00** |
| **Liqueur de menthe poivrée** blanche ou verte | **8,00** |
| **Vieille Poire** Gayral | **10,00** |
| **Vieille Prune** Gayral | **10,00** |
| **Cognac VS** Bourgoin-Verseau | **10,00** |
| **Bas Armagnac** Laballe-Résistance | **11,00** |
| **Calvados VSOP** Coquerel | **10,00** |
| **Original Irish Cream** Baileys | **9,00** |

# SÉLECTION DE VINS

| VINS ROUGES | 15cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| **VDF Les Pipelettes**<br>Syrah, Grenache, Carignan | **5,90** | **9,00** | **18,00** | **26,50** |
| **Côtes du Rhône AOP**<br>Château La Borie | **7,00** | **11,50** | **23,00** | **32,00** |
| **IGP Pays d'Oc Pinot Noir**<br>"Boulot, pinot, dodo" | **7,00** | **12,90** | **23,00** | **32,00** |
| **Morgon, Vieilles Vignes AOP**<br>Domaine du Petit Pérou | **7,90** | **12,90** | **25,80** | **38,00** |
| **Languedoc AOP**<br>Château Puech-Haut, Prestige | **9,00** | **14,50** | **29,00** | **42,00** |
| **Crozes-Hermitage AOP**<br>Cuvée du Peizon Bio | - | - | - | **46,00** |
| **Medoc AOP**<br>Château Haut Brignays | **7,50** | **12,50** | **25,00** | **36,00** |
| **Pessac Léognan AOC**<br>Les Lions de la Louvière | - | - | - | **48,00** |
| **Hautes-Côtes de Nuits AOC**<br>Les Dames Huguettes | - | - | - | **48,00** |
| **Saint-Estèphe AOC**<br>Château Beau-Site Haut-Vignoble | - | - | - | **52,00** |

| VINS BLANCS | 15cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| **VDF Les Pipelettes**<br>Chardonnay | **5,90** | **9,00** | **18,00** | **26,50** |
| **Cheverny AOC**<br>Les Borderies | **7,90** | **12,90** | **25,80** | **38,00** |
| **Petit Chablis AOP**<br>La Chablisienne | **9,00** | **14,50** | **29,00** | **42,00** |

| VINS ROSÉS | 15cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| **IGP Méditerranée**<br>Domaine Peyrassol Bio | **6,50** | **9,50** | **19,00** | **28,50** |
| **Côtes de Provence AOC**<br>Ultimate Provence | **7,90** | **12,90** | **25,80** | **38,00** |

| LES BULLES | 10cl | 15cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| **Champagne Brut AOC**<br>Hourdry | **10,00** | - | **55,00** |
| **Champagne Brut Rosé AOC**<br>Abelé 1757 - intense et fruité | - | - | **85,00** |
| **Champagne Blanc de Blancs AOC**<br>Abelé 1757 - richesse et fraicheur | - | - | **90,00** |
| **Spumante DOC** | - | **7,50** | **30,00** |

## AMUSE BOUCHE :

| | |
|---|---|
| **Houmous de betteraves au sel fumé,** pain pita | **9,00** |
| **Falafels de lentilles corail,** sauce raïta | **9,00** |
| **Pâté Basque au piment d'Espelette** "Oteiza" | **9,00** |
| **Fuet Catalan,** beurre et cornichons | **9,00** |
| **Nems de légumes,** menthe fraîche | **9,00** |
| **Accras de morue,** mayonnaise bien relevée | **9,00** |
| **Tacos et guacamole** | **9,00** |
| **Frites maison** (Sup. cheddar fondu +2,00€) | **6,50** |

**CROQUE TARTUFO "APÉRO"** **16,50**

**PLANCHE MIXTE : fuet Catalan, jambon au torchon, pâté basque au piment d'Espelette "Oteiza", fourme d'Ambert, Saint-Nectaire fermier, beurre et cornichons** **21,00**

**PLANCHE TAPAS : houmous de betteraves au sel fumé, falafels de lentilles corail, accras de morue, nems de légumes, tacos et guacamole** **21,00**

## LES HEURES JOYEUSES !

De 17h00 à 20h00 du lundi au vendredi

| | |
|---|---|
| **BIÈRE - "La Pipelette"** 50cl | **6,50** |
| **COCKTAIL - Pipelettes Spritz** ou **Spritz Classico** | **6,50** |
| **MOCKTAIL - Porn Star Martini Soft** 20cl | **6,50** |
| **VIN BLANC - VDF Chardonnay** 25cl | **6,50** |
| **VIN ROSÉ - IGP Méditérranée** 25cl | **6,50** |
| **SPUMANTE - Piscine de Spumante DOC** 15cl | **6,50** |

Veggie