

PLEY GROUND

RESTAURANT COCKTAIL BAR



FOOD

Cod eggs Tarama	12
Trout rillettes with tarragon	14
Mackerel Cream	10
Green olive tapenade tzatziki hummus with lemon confit	18
Dry truffle sausage from Maison Montalet	21
Cheese board	20
Meat delicatessen board	18,5
Pâté de campagne with Espelette pepper from Montalet	14
Vegetables basket	
Cucumbers cherry tomatoes radishes tzatziki	22
Pizza Pepperoni	17
Pizza Margherita	15

WINES

15cl 75cl

CHAMPAGNE

Michel Gonet "les 3 Terroirs" Brut Millésime 2013	—	70
Deutz Brut Classic	15	80
Deutz Brut Rosé	—	120

ROSÉ

Château de Pampelonne	8	35
Château de Pampelonne Légende	12	55

WHITE

ALSACE

Alsace Blanc Complantation Nature 2019	—	50
--	---	----

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté 2017 - <i>Dominique Laurent</i>	6	28
Hautes Côtes de Nuits Blanc 2017 - <i>Domaine Bonnardot</i>	12	54
Chablis 2019 - <i>Dominique Gruhier</i>	—	68
Chassagne-Montrachet 2019 - <i>Domaine Blain-Gagnard</i>	—	154
Meursault Limozin 2018	—	165

LOIRE

Saumur Blanc Saint-Cyr en Bourg - <i>Domaine Arnaud Lambert</i>	—	38
Sancerre Le Tournebride 2019 - <i>Vincent Gaudry</i>	15	63

RÉGION SUD

Château de Pampelonne Blanc	9	39
Jurançon Moelleux Cuvée "Mon Plaisir" 2017 - <i>Domaine de Souch</i>	—	54

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône 2018 - <i>Clos du Mont Olivet</i>	—	48
--	---	----

RED

BORDEAUX

Château de l'Hermitage Bordeaux 2017	—	25
Saint-Emilion 2018 - <i>Château Rocher Figeac</i>	12	58
Bordeaux Graves - 2012	—	93

BOURGOGNE

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits "coup de foudre" - 2020	—	46
Bourgogne Pinot Noir 2019 - <i>Domaine Georges Roy</i>	10	48
Nuits-Saint-Georges 2019	—	154

RÉGION SUD

Château de Pampelonne Rouge	8	39
-----------------------------	---	----

VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône "Rouge Bio" 2018 - <i>Stéphane Usseglio</i>	6,5	28
Crozes - hermitage " Domaine" 2019 - <i>Domaine des Entrefaux</i>	—	61

BEERS

Volcelest Blonde 5,7% 33cl		8
Volcelest Oatmeal Pale Ale 5% 33cl		8
Volcelest Triple 8% 33cl		8
Bière pression Heineken (25cl)		6
(50cl)		11

HARD SELTZER

Natz Infusion Citron 5% 33cl	8
Natz Infusion Thé noir 5% 33cl	8

COCKTAILS

Spritz	15
Apérol, Prosecco, Perrier	
Moscow Mule	15
Haku, Lime Juice, Ginger Beer	
Antipop	15
Calvados Lecompte 5 years, Maraschino, Bitter Lavande, Aquafaba, Lime & Lemongrass Cordial, Antésite, Lime Juice	
Studio	15
Haku vodka, Rhubarb bitter, Ginger passion fruit puree, Elderberry	
Radiostar	15
Saint James, Pimm's n°1, Velvet Falernum, Pineapple Juice, Raspberry puree, Lime	

SOFTS DRINKS

SODAS

Coca Cola 33cl	6
Coca Cola Zéro 33cl	6
Fever tree tonic 20cl	8
Ginger beer	8
London essence - <i>Ginger Ale</i>	8

JUS - JUICE

Fruit juice (Apple, Pineapple, Tomato)	6
Squeezed Juice (Orange, Grapefruit...)	8
Sirup (Grenadine, Mint)	4

KOMBUCHA

Ginger & Lemon Refeel Kombucha	10
Red berries & Hibiscus Refeel Kombucha	10
Blueberry & Elderberry flower Refeel Kombucha	10
Pepper mint Refeel Kombucha	10

EAUX - WATERS

Evian 33cl	4
Evian 50cl	6
Evian 1L	8
Badoit Verte 50cl	6
Badoit Verte 1L	8
Perrier 33cl	6

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Espresso, Noisette, Decaffeinated	3,5
Américain, double espresso, Long black	5
Cappucino, Grand crème	8
Tea	6
Hot Chocolate	6