

PLEY GROUND

RESTAURANT COCKTAIL BAR



FOOD

Tarama aux œufs de cabillaud	12
Crème de maquereaux	10
Tapenade d'olives vertes tzatziki houmous au citron confit ✓	18
Saucisson truffé de la maison Montalet	21
Planche de fromage	20
Planche de charcuterie	18,5
Pâté de campagne au piment d'Espelette de la maison Montalet	14
Panier de légumes	
Concombres tomates cerises radis - tzatziki ✓	22
Pizza Pepperoni	17
Pizza Margherita	15

VINS

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

BLANC

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
--	---	----

ROUGE

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
-----------------------------	---	----

CÔTES DU RHÔNE

Côte du Rhône (biologique) 2018 - <i>Stéphane Usseglio</i>	6,5	28
Crozes hermitage 2019 - <i>Domaine des Entrefaux</i>	—	61

BIÈRES

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 / Apérol, Prosecco, Perrier		15
Moscow Mule / Russian Standard Platinum, Jus de citron, Ginger Beer		15
Antipop / Calvados Lecompte 5 ans, Maraschino, Bitter Lavande, Aquafaba, Cordial Citron vert & Citronelle, Antésite, Jus de citron vert		15
Studio / Haku vodka, Bitter rhubarbe, Purée de passion gingembre, Sureau		15
Radiostar / Saint James, Pimm's n°1, Velvet Falernum, Jus d'ananas, Purée de framboise, Citron vert		15
Bonnette / Vermouth La Quintinye, Saint Germain, Kombucha myrtillementhe fraiche		15
Gaga / Campari infusé au thym, St Raphael, Quina rouge Jus de pastèque, Citronnade		15
François 1er / Roku Gin infusé à la sauge, Vermouth Carpano blanc Crème de cassis, Jus de bergamote, Ginger Ale		15

SOFTS DRINKS

SODAS

Coca-Cola 33cl	6
Coca-Cola Zéro 33cl	6
Tonic 20cl	8
Ginger beer 20cl	8
Ginger Ale 20cl	8

JUS

Jus de rêve (Pomme, Ananas, Tomate)	6
Sirop (Grenadine, Menthe)	4

KOMBUCHA

Refeel Kombucha Gingembre & Citron	10
Refeel Kombucha Fruits rouges & Hibiscus	10
Refeel Kombucha Myrtille & Fleur de sureau	10
Refeel Kombucha Menthe poivrée	10

EAUX

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

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Noisette, Décaféiné	3,5
Américain, double expresso, allongé	5
Cappucino, Grand crème	8
Thé	6
Chocolat chaud	6