

# Dècalé

## Carte des Plats

<i>Œuf Mimosa, Sucrine</i>	8,50€
<i>Bulots Mayo</i>	11,00€
<i>Chèvre Frais aux Pétales de Fleurs, Tomates Anciennes et Huile d'Olive</i>	9,50€/16,00€
<i>Thon Rouge de Méditerranée en Tartare, Citrons de Sicile et Fruits de la Passion</i>	15,00€/24,00€
<i>Caviar d'Aubergines Baba Ganoush Fumé, Pain Grillé</i>	9,50€
<i>Assiette de Frites Fraîches, sauces Tartare et Barbecue Maison</i>	6,00€
<i>Poulpe Grillé aux Piments Doux, Légumes de Saison</i>	22,00€
<i>Tataki de Bœuf, Le Tigre qui Pleure</i>	22,00€
<i>Moules Marinière ou à la Crème, Frites Fraîches Maison</i>	18,50€
<i>Poitrine de Cochon Confite des Monts du Cantal, Abricots et Epices Douces</i>	19,00€
<i>Daurade de Corse Label Rouge, Huile d'Olive au Citron et Herbes du Maquis</i>	24,00€
<i>Veggie Plaisir</i>	18,00€
<i>Carte des Fromages tournez la page !</i>	
<i>Crèmeux Chocolat-Noisette, Confiture de Lait</i>	8,00€
<i>Cream Cheese, Abricots Rôtis et Fèves de Tonka</i>	7,80€
<i>Crumble Sablé Breton, Crème Framboise, Nectarine</i>	7,80€
<i>Gâteau Ananas "Renversé", Caramel et Timut</i>	7,50€
<i>Café Gourmand *</i>	9,00€

# Décalé

## Vins au Verre

### **BULLES**

12 cl

Saumur « Brut » Domaine du Clos de l'Ecotard	9,00€
Vin Mousseux «Méthode Ancéstrale Rosé» Extra-Brut Domaine Guillemot-Michel	8,00€

### **BLANCS**

12 cl

Saint-Pourcain « Vin d'Alon » 2022 Domaine Grosbot-Barbara	6,80€
VDP des Allobroges « Un P'tit Coin de Paradis » 2020 Les Vignes de Paradis	7,80€
Vézelay « Galerne » 2020 Domaine la Sœur Cadette	7,60€
Trebbiano d'Abruzzo 2021 Domaine Jasci	6,50€

### **ROSÉ**

12 cl

Côtes de Provence « Corail » Rosé Château de Roquefort 2022	7,20€
Bourgueil « Equinoxe » Rosé Domaine Y. Amirault 2022	6,80€

### **ROUGES**

12 cl

Côtes du Rhone 2021 Domaine de Beaulieu	6,80€
Beaujolais-Village Lantigné « Amourgandise » 2022 Domaine des Capréoles	6,50€
Savigny-lès-Beaune « Les P'tits Liards » 2019 Domaine Antoine Olivier	8,60€
AOC Languedoc « Petits Pas » 2021 Domaine du Pas de l'Escalette	6,50€
<u>L'Exceptionnel au Coravin</u>	
Corton Grand Cru «le Clos du Roi » 2011 Domaine de la Vougeraie	25,00€

# Décalé

## Le Fromage de notre ami Mons

FROMAGES DE SAISON SERVIS ENTIERS

**Bûchette de Manon, Vanessa et François Mastro** 12,00€

Une Buchette soyeuse et élégante provenant d'un environnement unique

Production Fermière, Chèvre Rove

Montagne de Lure, Provence

**Le Castillon, Fanette et David Ladu** 12,00€

Une Splendeur gustative pour ce petit crottin qui est sûrement notre référent

en fromage lactique de Brebis

Production Fermière, Brebis

Lubéron

**Brie de Meaux et Mascarpone au Basilic, Atelier Fromager Mons** 12,00€

Fêtez les beaux jours avec cette merveille aux arômes Herbacés

Production artisanale, Vache

Côte Roannaise

**Les Trois en dégustation** 18,00€

**Faisselle Tradition Bio 150 gr, Atelier Maison Mons** 6,50€

Le Fromage Blanc à l'ancienne moulé à la louche, lait de vache collecté en bidons

à moins de 10 km de la Laiterie

Côte Roannaise

# Dècalé

## Softs

### EAUX

Evian	50 cl	3,50€
Evian	100 cl	5,00€
Badoit	50 cl	3,50€
Badoit	100 cl	5,00€
Chateldon	75 cl	7,00€
Badoit Rouge	33 cl	3,50€

### SODAS

Charitea Red	33 cl	4,00€
Charitea Maté	33 cl	4,00€
Limonade	25 cl	3,50€
Yaute Cola	33 cl	4,00€
Coca Cola	33 cl	4,50€
Coca Zéro	33 cl	4,50€
Yaute Tonic	33 cl	4,50€
Frankin & Sons	20 cl	5,00€
Fleur de Sureau & Concombre		

### JUS DE FRUIT MILLIAT

33 cl 4,50€

Pomme Reinette, Abricot Bergeron,  
Tomate Noire de Crimée, Ananas

### SIROPS

33 cl 2,50€

Citron Acide, Fraise, Framboise,  
Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche

### CAFÉ

Expresso	2,20€
Ristretto	2,20€
Allongé	2,20€
Double Café	4,00€
Décaféiné	2,10€
Noisette	2,50€
Grand Crème	4,50€
Cappuccino	4,50€

### THÉ

3,50€

Vert, Vert Menthe,  
Earl Grey, Darjeeling, Vanille,  
Fruits Rouges

### INFUSION

3,50€

Verveine, Verveine Menthe Poivrée,  
Camomille

# Décalé

## Alcools

### BIÈRE

#### Brasserie la Voie Maltée

Blonde	25 cl	4,00€
	50 cl	7,00€

### APÉRITIFS

<b>Kir</b> 10 cl	5,50€
Pêche, Châtaigne, Mûre, Cassis, Framboise	
<b>Kir Royal</b> 10 cl	12,50€
<b>Pastis des Alpes</b> 2 cl	4,50€
<b>Vermouth Blanc Routin</b> 6 cl	5,00€
<b>Vermouth Rouge Mancino</b> 6 cl	5,00€

### LIQUEURS

4 cl

<b>Liqueur Menthe Poivrée</b>	7,50€
Maison Jacoulot	
<b>Liqueur Amour Matador</b>	10,50€
H.Theoria	
<b>Liqueur de Verveine</b>	9,00€
Distillerie des Boughes	
<b>Sambuca</b>	9,00€
Liqueur de plantes et Sureau Noir	
<b>Liquirizia ABRACADABRA</b>	9,00€
Liqueur de Réglisse	
<b>Liquore Bergamotto FANTASTICO</b>	9,00€
Liqueur à l'infusion de Bergamotte	
<b>Liquore Diamante ACQUA DI CEDRO</b>	9,00€
Liqueur à l'infusion de Cédrat	

4 cl

<b>Eminente Ron de Cuba</b>	8,50€
Reserva 7 ans	
<b>Mezcal</b>	12,50€
Mahani	
<b>Tequila</b>	8,50€
Calle 23	
<b>Vodka</b>	9,00€
Ciroc	
<b>Whisky</b>	15,00€
Haute Glaces Malt Organic	
<b>Bourbon</b>	9,00€
Bulleit	
<b>Gin</b>	9,00€
Citadelle	
N°44	16,00€

### COCKTAILS

9,00€

<b>White Negroni</b>
Italicus, Gin, Bitter Blanc
<b>Grappa Sour</b>
Grappa, Paragon Baie de Timur, Jus de Citron, Emulsifiant Végétal
<b>Mezcal Bloody Mary</b>
Mezcal, Amour Matador, Jus de Tomates
<b>Gin Tonic</b>
<b>Spritz</b>
Apérol / Italicus / Saint Germain

### ALCOOLS

4 cl

<b>Bitter Rouge! Blanc</b>	8,00€
Reserva Carlo Alberto	
<b>Helsinki Distilling Akvavit</b>	9,50€
<b>Calvados</b>	8,50€
Dupont	
<b>Cognac</b>	9,00€
Camus Ile de Ré	
<b>Eau de Vie de Marc</b>	9,00€
Domaine de la Coulet	
<b>Marc de Bourgogne</b>	10,00€
Domaine Guillemot-Michel	