




# L'Arbre à Pin

Pizzeria - Brasserie - Café  
HOULGATE FACE A LA MER

Des boissons pour tous les goûts, des vins choisis avec le cœur.  
À savourer, à découvrir, à partager.  
Bonne dégustation!

## COCKTAILS avec Alcool

St Germain Spritz 	10.50€
Aperol Spritz	8.50€
Limocello Spritz	8.50€
Punch Planteur : Rhum blanc ambré, orange, ananas, sirop de sucre de canne	9.00€
Mojito : Rhum brun, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	10.50€
Ti punch : Rhum 50°, sucre de canne, citron vert (avec ou sans glace)	9.00€

## MOCKTAILS

Virgin mojito: Menthe fraîche, citron vert, cassonade, glace pilée et eau pétillante	8.50€
Paradise : orange, ananas, abricot, sirop de grenadine	8.50€

## PLANCHES A PARTAGER

	pour 2	pour 4
<b>Charcuterie Italiano-Ibérique</b> Jambon Speck de Montagne, Jambon Serrano 18 mois d'affinage, Chorizo, Coppa	18€	28€
<b>Terre &amp; Mer</b> Jambon serrano, Coppa, Bulots, crevettes roses, gravlax de saumon	24€	34€

## LES APÉRITIFS

Coupe de champagne – 10cl	9.50€	Americano «à notre façon»	9.50€
Kir Royal 10cl	11.00€	Martini Gin – 6cl	6.50€
Martini Rosso ou Bianco – 7cl	4.50€	Ricard, Pastis – 2cl	4.50€
Pommeau ou Suze – 5cl	4.50€	Gin, Vodka, Whisky (JB), Rhum Havana-4cl	7.00€
Porto Rouge – 5cl	4.50€	Bourbon – Jack Daniel's-4cl	8.00€
Blanc – Cassis Pêche, Mûrs etc .. – 10cl	4.50€	Whisky superieur -4cl	12.00€
Kir Normand cidre et crème de cassis– 10cl	4.50€	Glenfiddich, Nikka, Lindrum, Rhum 4cl Diplomatico, Zacapa	12.00€

# Nos Cuvées au Verre

## NOS EFFERVESCENTS

	Verre 12cl	Pichet 50cl	75cl
DOC Prosecco Extra Dry Perlino	6,00 €	17,50 €	26,00 €
Cidre Brut BIO Verger de Roncheville			15,00 €
Cidre Brut à la Pression	3,80 €	10,50 €	
Champagne Maison Charpentier	10,00 €		44,50 €

## NOTRE VIN ROSE

	Verre 12cl	Pichet 50cl	75cl
VDF Maison Laurent Miquel "Grenache-Cinsault-Sirah"	4,50 €	12,50 €	20,00 €
IGP Pays d'Oc "Cuvée Chill" Domaine Puech Haut 9,5%	5,50 €	18,50 €	27,50 €
AOP Côtes de Provence Vignobles de Ramatuelle "Air du Cap"	6,50 €	21,70 €	32,50 €

## NOS VINS BLANCS

	Verre 12cl	Pichet 50cl	75cl
VDF Maison Laurent Miquel "Sauvignon-Colombard-Grenache Blanc"	4,50 €	12,50 €	20,00 €
AOC Reuilly Jean Michel Sorbe	6,90 €	23,00 €	34,50 €
VDF Chardonnay Vauluisant Maison Paul Manevey	6,00 €	18,50 €	27,50 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie "Cuvée Sea-Food & Co"	5,00 €	16,00 €	24,00 €
IGP Pays d'Oc "Cuvée Chill" Domaine Puech Haut 9,5%	6,00 €	18,50 €	27,50 €
IGP Côtes de Gascogne Domaine Haut Marin - <i>Saveurs Sucrées</i>	6,00 €	19,50 €	29,00 €

## NOS VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pichet 50cl	75cl
AOC Côtes du Rhône Château Mongin BIO	5,80 €	19,00 €	28,50 €
VDF Maison Laurent Miquel "Merlot - Grenache - Syrah"	4,50 €	12,50 €	20,00 €
AOP Saint Nicolas de Bourgueil Domaine des Valettes	6,00 €	19,80 €	29,50 €
AOC Montagne-Saint-Emilion Château Grand Baril	7,40 €	25,00 €	37,00 €
AOP Pic Saint-Loup « Le Loup du Pic » Domaine Puech Haut	8,00 €	26,00 €	39,00 €

## Nos autres flacons de vignerons

### EN EFFERVESCENT,

75cl

Poiré Brut BIO Domaine de Roncheville  
Champagne Ruinart Brut Cuvée R

16,50 €  
66,00 €

### EN ROSE,

AOP Côtes de Provence Cru Classé Château Saint Martin Grande Réserve

40,00 €

### EN BLANC,

AOP Côtes de Provence Cru Classé Château Saint Martin Grande Réserve

40,00 €

AOP Menetou-Salon "les Thureaux" Joseph-Mellot

36,00 €

AOC Chablis 1er Cru Vaucoupin Domaine des 3 V

47,00 €

AOP Saint-Veran Domaine des Poncetys Les Climats

41,50 €

AOC Chablis Maison Paul Manevey

39,00 €

AOC Beaune Les Mosnières Domaine du Lycée Viticole

52,00 €

AOC Bourgogne Aligoté Baptiste Bienvenu

32,00 €

AOP Pessac-Leognan Les Haldes de Luchey

42,00 €

AOC Entre-deux-Mers Château Grandjean "Le Veggio"

23,50 €

AOP Condrieu Cave Saint-Désirat

45,00 €

### EN ROUGE,

VDF Pinot Noir Vauluisant Maison Paul Manevey

29,50 €

AOC Chinon Les Trotte-Loup Domaine des Millarges

30,00 €

AOC Entre Deux Mers "Cuvée la Grande île" Château Grand Jean

32,00 €

AOC Haut-Médoc Château Dillon Cru Bourgeois Supérieur

41,50 €

AOC Lalande de Pomerol Château Réal-Caillou

40,50 €

AOC Pessac-Leognan Les Haldes de Luchey

43,50 €

AOP Mercurey Vieilles Vignes Maison Paul Manevey

40,00 €

AOC Irancy Les Climats Baptiste Bienvenu

39,50 €

AOC Hautes-Côtes de Beaune Domaine du Lycée Viticole

46,00 €

AOP Savigny-Lès-Beaune 1er Cru Aux Gravains Domaine du Lycée Viticole

59,00 €

AOC Beaune 1er Cru Les Perrières Domaine du Lycée Viticole

55,00 €

AOP Auxey-Duresses Maison Paul Manevey

41,00 €

IGP Pays d'Oc Cuvée Père & Fils - Laurent Miquel "Syrah - Grenache"

28,50 €

VDF Le Petit Boutin – Domaine La Boutinière - Grenache

30,00 €

AOP Saint-Joseph Cuvée Les Fagottes Cave Saint Desirat

38,00 €

AOP Chateauneuf-du-Pape Château Mongin BIO

50,00 €

# LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
<i>Les Bières à la Pression</i>			
1664 Blanche	4.50€	6.50€	8.50€
Grimbergen	5.00€	7.50€	10.00€

## *Les Bières Bouteilles*

Bière IPA: ambré Pietra Corsican	6.00€
Bière blanche : Pietra Colomba	6.00€
Bière rouge : Pietra Rossa	6.00€
Bière sans alcool	5.00€

# BOISSONS FRAÎCHES

## *Eaux Minérales*

Vittel & San Pellegrino	50cl	4.20€
	100cl	6.20€
Perrier( rondelle ou sirop ou nature )	33cl	4.50€

## *Jus de fruits*

Jus de Fruits	25cl	4.80€
Ananas – Orange – Tomate		
Jus de pommes de Roncheville Bio	25cl	4.80€

Carafe d'eau gratuite sur demande

## *Sodas*

Orangina, Fuzz tea,	25cl	4.50€
Schweeps Tonic, Agrumes	25cl	4.50€
Diabolo	25cl	4.50€
Lait aromatisé	25cl	3.00€
Sirop à l'eau	25cl	2.80€
Limonade	25cl	4.00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	4.50€
Sirop: fraise, citron, mente verte, grenadine, coco, cassis, orgeat, kiwi, banane, passion, pêche, violette		

# BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2.50€	Cappuccino	5.80€
Double café Espresso	4.50€	Chocolat Chaud	5.00€
Café Décaféiné	2.50€	Thé Nature, Infusion	4.00€
Petit Crème	2.90€	Thé citron ou au lait ou parfumé	4.20€
Grand Crème	4.80€	Café ou chocolat viennois	5.50€

## **DIGESTIFS**-5CL

Cognac	8.50€	Bas Armagnac VSOP	8.50€
Limoncello	8.50€	Réserve	10.00€
Get 27, 31, Menthe Pastille	8.50€	2000	12.00€
Bailey's	8.50€	Calvados ferme de Roncheville	9.50€