



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

Charcuterie Italiano-Ibérique 18€
Jambon Speck de Montagne,
Jambon Serrano 18 mois d'affinage,
Chorizo, Coppa

Terre & Mer 24€
Jambon serrano, Coppa,
Bulots, crevettes roses,
gravlax de saumon

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 €

NOS VINS ROSES

	Verre 12cl	Pichet 50cl	75cl
VDF Maison Laurent Miquel "Grenache-Cinsault-Syrah"	4,50 €	12,50 €	20,00 €
IGP Ile de Beauté Maison San Ghjuvà	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
IGP Pays d'Oc Viognier Maison Delas Frères	5,90 €	19,70 €	29,50 €
IGP Pays d'Oc Maison Puech Haut Cuvée Chill 9,5%	5,00 €	16,50 €	24,50 €
AOC Reuilly Jean Michel Sorbe	6,90 €	23,00 €	34,50 €
VDF Chardonnay Vauluisant Maison Paul Manevey	6,00 €	18,50 €	27,50 €
IGP Ile de Beauté Maison San Ghjuvà	4,50 €	12,50 €	20,00 €
IGP Côtes de Gascogne Cuvée Quézaco - Saveurs Sucrées	6,00 €	19,50 €	29,00 €

NOS VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pichet 50cl	75cl
IGP Pays d'Oc Maison Laurent Miquel Cuvée Père & Fils	5,00 €	16,50 €	24,50 €
AOC Côtes du Rhône Saint Esprit Maison Delas Frères	5,80 €	19,00 €	28,50 €
IGP Comté Tolosan "Merlot - Cabernet"	4,50 €	12,50 €	20,00 €
AOC Haut-Médoc Château Dillon Cru Bourgeois Supérieur	8,30 €	27,70 €	41,50 €
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	16,50 €
Champagne Ruinart Brut Cuvée R	66,00 €
Champagne Deutz Brut	60,00 €

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 €
--	---------

AOC Pouilly Fumé Le Chant des Vignes Joseph-Mellot	39,00 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie "Cuvée Sea-Food & Co"	24,00 €

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 Bienvenue	32,00 €

AOC Entre-deux-Mers - Sauvignon & Semillon	24,80 €
AOP Pessac-Leognan Les Haldes de Luchey	42,00 €

AOP Condrieu Cave Saint-Désirat	45,00 €
---------------------------------	---------

EN ROUGE,

VDF Pinot Noir Vauluisant Maison Paul Manevey	29,50 €
---	---------

AOC Brouilly Domaine Fond Moireaux	35,00 €
------------------------------------	---------

AOC Entre Deux Mers "Cuvée la Grande île" Château Grand Jean	32,00 €
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 €

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 33cl

Bière blonde carlsberg	5.50€
Pietra Ambré à la châtaigne	6.00€
Pietra IPA	6.00€
Pietra Rossa	6.00€
Pietra Limoncello & citron de Corse	6.00€
Bière sans alcool 1664 0.0%	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

Fanta, Fuzz tea pêche,	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, Cherry	33cl	4.50€
Sirop: fraise, citron, menthe 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€