

TAPAS

Mont D'or (2 pers.)	29
L'apéro Box - Végé ou Classic (4 pers.)	25
Crème de thon au fromage	9
Sardines à l'huile d'olive	8
Saint Félicien roti au miel	9
Accras de morue antillais	9
Moza sticks	9
Filets de poulet croustillants	9
Nachos & sauce cheddar	7

PLANCHES

Planche Mixte (4 pers.)	25
Planche charcuterie (2 pers.)	15
Planche fromage (2 pers.)	15

DESSERTS

Banana Bread	5
Carotte Cake	5
Cookie	5
Brownie	5
Muffin	5
Trio de pancakes (Sirop Erable)	5
Fondant chocolat	6
Graufres "Mémé"	9

BBQ - BRASERO

35 €
Pers.

Viandes du Boucher

A vous faire griller vous même !

+ Côte de Bœuf - Travers de porc - Onglet

+ Pommes de terre et légumes

+ Chamallows grillés

Vendredi & Samedi - Sur réservation - Minimum 4 pers.

RACLETTE au coin du feu

29 €
Pers.

+ Pommes de terre et charcuterie

Vendredi & Samedi - Sur réservation - Minimum 4 pers.

GOUTER DE MAMIE

8 €
Pers.

+ Chocolat chaud ou Thé

+ Dessert au choix

La « slow life » est un mode de vie, une philosophie qui invite à ralentir à profiter de l'instant présent, en favorisant es moments de qualité avec nous-même et avec nos proches.

BRUNCH

25 €
Pers.

Enfant (Moins de 12 ans) 15 €

Tous les dimanche - Sur réservation

ETUDIANT

-10%

Sur toute la carte

Réservations



Programme Fidélité



Votre Avis



BIERES

Pression

Demi Blonde (25 cl)		3,9
Demi Blanche (25 cl)		3,9
Pinte Blonde (50 cl)	5	6,9
Pinte Blanche (50 cl)	5	6,9
Monaco (25 cl)		4,5
Panaché (25 cl)		4,5

Bouteille

La Pleine Lune Lunik - Ambrée (33 cl)		5,5
La Pleine Lune - Aubeloun - IPA (33 cl)		5,5
Corona (33 cl)		6,5

BOISSONS FRAICHES

Sirop Bigallet (25cl)		2,9
Jus de fruit (Bouteille 25 cl)		3,8
Jus nectar (Bouteille 25 cl)		4,8
Infusion glacée		4,5
Limonade bombec 		4,5
Citronnade menthe poivrée 		4,8
Frappé Café - Chocolat - Latté - Matcha - Tchai		4,5
Coca Cola ou Coca 0 (Bouteille 33 cl)		4,0
Ice Tea		4,0
Orangina		4,0
Limonade artisanale (Bouteille 33 cl) 		4,5
Tonic (Verre 25 cl)		3,5
Diabolo (Verre 25 cl)		3,5
Vals (Bouteille 33 cl)		2,9
Vals (Bouteille 75 cl)		4,5
Eau Minérale (Bouteille 75 cl)		3,8
Oranges pressées (2 belles oranges)		4,8

HAPPY HOURS

Du Mercredi au Samedi de 17h00 à 19h00
Sur notre carte les boissons HAPPY HOURS

HH

PRIVATISEZ NOS PENICHES
POUR VOS EVENEMENTS

Mercredi - Jeudi : 11h à 20h

Ouverture

Vendredi - Samedi 11h à 23h - Dimanche : 10h à 20h

Prix nets, services inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

COCKTAILS

Mojito (4cl.)	HH 8	9
Sex On The Péniche (4cl.)		9
Gin Tonic (4cl.)		7
Téquila Sunrise (4cl.)		9
Spritz (12cl.)		9
Bord du Rhône (4cl.)		8
Virgin Mojito (Sans alcool)	6	7
Captain Pirate (4cl.)	4	5
Vin Chaud		5
Digestif Don Papa, Genepi, Limoncello, Jet 27, Baleys, Chartreuse.		8
Pastis		4

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Espresso, Décaféiné		1,7
Double espresso		2,9
Espresso allongé		1,9
Grand café Américano		3,5
Noisette		2,0
Café latté		4,0
Chocolat chaud au lait		4,0
Chocolat liègeois		5,0
Lait chaud		3,5
Capuccino		4,5
Mocaccino		4,5
Tchai latte - Matcha latté		4,5
Thés / Infusions		3,5
Suppléments - Rondelle citron, sirop, lait végétal, Chantilly, Nutella		0,5

VINS

	Verre	Bte
Saint Joseph - Cuvée LA PENICHE (Rouge)	6,5	35
Crozes Hermitage - Hauts Chassis (Rouge)	6,5	35
Cornas - Domaine Courbis (Rouge)	7,5	45
Syrah - Domaine Duclot (Rouge)	6,5	35
Saint Joseph - Domaine Chomel (Blanc)	6,5	35
Viognier - Saint-Rèm (Blanc) 	5,0	25
Saint Peray - Chaboud Cellier (Blanc)	6,5	35
Le Petit Gascoun (Blanc)	5,0	25
Saint Peray - Domaine Biguet (Blanc)		40
Rosé - Saint-Rèm (Rosé) 	5,0	25
Pot Lyonnais - Rosé, Blanc, Rouge (46 cl)		17
Champagne - Maison Deutz - (Brut Classic)		80