



LA CARTE

- ARRAS -

- SPECTACLES - CONCERTS -

SERVICE AU BAR

VINS BLANCS



Chardonnay

-Les Grains 2024 - *sec*

Les saveurs de pêches juteuses se mêlent à des notes beurrés et légèrement épicées.

15CL 75CL
6,50€ 25€

Viognier

- Les Grains 2024 -

sec et fruité

Vin blanc voluptueux, aux arômes d'abricots et de pêches blanches.

6,50€ 25€

Grand Marrenon

-Luberon 2024 - *sec*

Exprime sa typicité tout en minéralité, la bouche est aérienne, on y retrouve des bouquets de fleurs fraîches sur un lit embeurré.

7,00€ 30€

Horgelus

-2023 - *moelleux*

Vin blanc moelleux aux notes de fruits jaunes, de pêche au sirop d'ananas.

6,00€ 24€

Kir Vin Blanc

Cassis / Pêche

6,00€

VINS ROSÉS



Roséfine

-IGP Méditerranée 2023

Féminité et élégance du charme méditerranéen.

15CL 75CL
6,50€ 25€

Gris de Grenache

-Les Grains 2024

Exprime des notes de fruits rouges et d'agrumes.

6,50€ 25€

VINS ROUGES



Pinot Noir

- IGP Méditerranée 2025

Caractère fruité cerise, fraises des bois

15CL 75CL
6,50€ 25€

Côtes du Rhône

- AOP Le Fleuve Roi 2023

Marquée par des notes de coulis de fruits rouges sur-muris.

6,50€ 25€

Crozes - Hermitage

- AOP Cruces 2023

Notes de fruits rouges frais (myrtille, cassis, groseille) et de notes florales (violettes).

8,00€ 45€

Gigondas

- AOP Les Trois Chaines 2022

Vinifié tout en douceur, afin d'affiner une structure soyeuse et gourmande

8,00€ 45€

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS



Freixenet (Pétillant)

12CL 75CL
7,00€ 25€

Cuvée M - Brut Rosé

(Méthode traditionnelle)

8,00€ 30€

Gardet (Champagne)

10€ 60€

Moët & Chandon (Champagne)

16€ 95€

Kir Royal

Cassis / Pêche

7,00€

DIGESTIFS



Get 27 17,9°

15CL
7,00€

Genièvre aromatisé à la crème de Spéculoos 15° 7,00€

Crème de pomme sur une note poivrée 15° 7,00€

RESTAURATION SUR RÉSERVATION
BAR FERMÉ DURANT LE SPECTACLE

CRÉATION

COCKTAILS AVEC ALCOOL (30 CL)



Le Bonobo 18°

Sirop de curaçao, jus d'orange, jus d'ananas, liqueur de rhum blanc des Caraïbes aromatisée à la noix de coco.

12€

L'Orang-Outan 18°

Sirop d'hibiscus, jus de maracujà, vodka aux arômes fruités de baies rouges, prunelle, cerise, mûre.

12€

Le Rafiki 15°

Sirop de fraise, jus d'orange, liqueur aux arômes de fruits de la passion.

12€

COCKTAILS SANS ALCOOL (30 CL)



Le Tamarin

Sirop de cerise, jus de banane, jus d'abricot.

10€

Le Ouistiti

Sirop de kiwi, sirop de pêche, jus de maracujà.

10€

Le Chimpanzé

Sirop d'hibiscus, jus de citron, jus de cranberry.

10€

PETITE FAIM & GOURMANDISES



Planche Apéritive

Fromage et charcuterie du moment pour 2 personnes.

22€

La Quiche du moment

14€

Le Croque Gratiné

10€

Le Hot-Dog

Sauce au choix : mayo/ketchup/miel-moutarde/moutarde

8€

Paquet de Chips (petit & grand)

2€/4€

Pringles

3€

Barre chocolatée et confiseries

3€

Desserts

Brownies - Tartelette tatin aux pommes ou framboises
Magnum Amandes ou Classic

8€

4€

BOISSONS FRAICHES



Sodas & Eaux

4,50€

Coca Cola 33cl

Coca Cola sans sucres 33cl

Diabolo* 25cl / Perrier 33cl

Orangina 25cl / Fuze-Tea 25cl

Schweppes Agrum ou Tonic 25cl

Limonade 25cl

Eau Plate Villers St Amand

25 CL 50 CL

3,00€ 5,00€

Eau Gazeuse Villers St Amand

3,00€ 5,00€

Sirop à l'eau*

3,00€

*sirop : fraise, grenadine, cerise, violette, pêche, mangue, menthe
fruits de la passion, kiwi, citron

Jus de Fruits 25cl - Granini

4,00€

Orange / Abricot / Ananas / Fraise /

Pomme / Mangue / Banane /

Tomate / Pamplemousse

BIÈRES PRESSIONS



Capucin 4,6°

(Blonde légère aux notes d'agrumes)

30CL 50CL

5,50€ 8,50€

Queue de Singe 6,2°

(Bière typique de la région, robe rousse, notes maltée et florale)

6,50€ 9,50€

Gorille 7,8°

(Bière forte aux notes maltée gourmande)

6,50€ 9,50€

Léffe Ruby (Rouge) 5°

5,00€ 8,00€

Bière du moment

5,00€ 8,00€

Ginger Beer (bouteille) Sans Alcool 20cl

4.50€

La Goudale (bouteille) Sans Alcool 25cl

4.50€

BOISSONS CHAUDES



Café Expresso

1,90€

Grand Café

2,50€

Thé / Infusion

3,50€