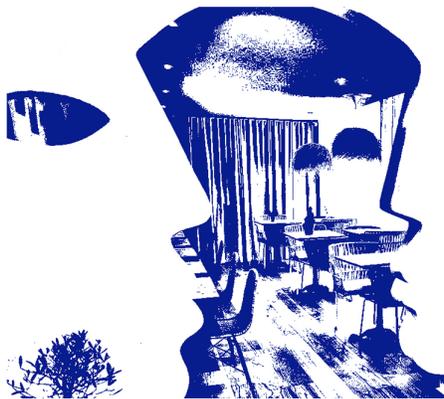


# LA MESITA LE BRUNCH



Dimanche de 11h00 à 16h00

29 €



## Planche Salée - Sucrée :

Tzatziki, Guacamole & gambas épicées,  
Tartare de saumon, Houmous, Charcuterie et fromages affinés,  
Œuf du jour  
(Planche végétarienne sur demande)

Fromage frais battu, lait d'amande et fruits rouges

Mangue, graines de Chia, citron vert

Panettone perdu au Nutella

## Corbeille pain et viennoiseries :

Un croissant et un pain au chocolat, tartines de pain, beurre,  
confiture & Nutella

## Jus de fruits frais pressé :

Orange, citron, pamplemousse, pomme

## Une boisson chaude :

### Cafés :

India, Brésil, Guatemala, Peru Organic - bio, Décaféiné,

### Recettes à base de café :

Cappuccino, Macchiato, Café crème, Café frappé,  
Café latte chaud ou froid, Café viennois, Chocolat chaud

### Thés et infusions Mariage Frères :

#### Thés :

Thé vert Fuji Yama, French Breakfast Tea , Earl Grey Imperial,  
Jasmin Mandarin, Marco Polo, Thé à l'Opéra , Thé sur le Nil

#### Infusions :

Chamomilla Sauvage, Tilia Argentea, Verbena Citroedora,  
Rouge Métais Rooibos

# LA FINCA LE BAR



## CHAMPAGNE A LA COUPE

Piper Heidsieck Brut

9 €

Piper Heidsieck Blanc De Blanc Extra Brut

12 €



## NOS CHAMPAGNES ET AUTRES FINES BULLES

Champagne Piper Heidsieck Brut

53 €

Champagne Extra Brut Blanc De Blanc Piper Heidsieck

68 €

Champagne Deutz Brut Classic

72 €

Champagne Deutz Rosé

79 €

Tête De Cuvée - Rare

197 €

## PETILLANT NATUREL ET OXYDATIF - BIODYNAMIE

VORIA ROSATO - Perricone - Pétillant Naturel non dosé - Italie

29 €

## COCKTAILS CREATIONS

CLARITA : Notre sangria blanche!

7 €

ODE A TANIT : Gin DEL PROFESSORE MADAME, hibiscus, rose, premium Ginger Ale, citron vert, badiane

12 €

PLOUFI : Rhum BEACH HOUSE WHITE SPICED épices, écorces d'agrumes, premium Tonic Water

13 €

COUP D'SOLEIL : Mezcal HERENCIA DE SANCHEZ, citron vert, ananas, passion, gingembre, sal y pimienta, sucre de canne

14 €

GILMOUR : Vodka RUSSIAN STANDARD, violette, liqueur de vanille, poire, citron

13 €

STILL LIFE : Rhums blanc NESSON, ambré HAVANA CLUB et brun PLANTATION, citron vert, orange, gingembre, sucre de canne, Cointreau, vanille, Angostura bitter

12 €

FINCA GIN TONIC : Premium gins DEL PROFESSORE MADAME & BARTOLOMEO, Premium Tonic Water, concombre, écorces d'agrumes, baies

12 €

## CLASSIC COCKTAILS :

9 €

Daiquiri/ Caipirinha/ Dark'n Stormy/ Caipiroska/ Moscow Mule/ London Mule/ Caribbean Mule/ Old Fashioned/ Pina Colada/ Cosmopolitan/ Rhum Sour/ Whisky Sour/ Vodka Sour/ Margarita/ Mezcal Sour/ Pisco Sour/ Mojito/ Porn Star Martini/ Negroni/ Cucumber Martini...

# LA FINCA LE BAR



## NOS VINS AU VERRE

### BLANCS

Domaine Merlet, Viognier IGP Pays d'Oc	5 €
Les Vénéreées, Chablis vieilles vignes	9 €
Château Simian, Côtes du Rhône Sud - Biodynamie	6,50 €

### ROUGES

Château La Place, Côtes de Bourg	7 €
A Temps Perdu - IGP Hérault Bio	5 €
Abrunet, Terragona - Côtes Catalanes Espagnoles	6 €

### ROSES

Domaine Campuget - AOC Costière de Nîmes	5 €
M de Minuty - Côte de Provence	7,50 €

## BIERES ET CIDRES

### PRESSIONS

Blonde brassin La Finca 25 cl / 50 cl	3,50 € / 6,50 €
IPA. Lagunitas 25 cl / 50 cl	4 € / 6,50 €
Ambrée Pietra - Corse 25 cl / 50 cl	3,50 € / 6,50 €
Panaché 25 cl / 50 cl	3,50 € / 6,50 €

### BOUTELLES

Vedette Extra White - blanche bouteille 33cl	4 €
San Miguel - Espagne 33cl	4 €
Jade - Ambrée bio sans alcool 33cl	4 €

### CIDRES

Cidre brut bio - Fils de Pomme 33cl	4 €
LA FERME DES LANDES - Brut non filtré 75cl	16 €

# LA FINCA LES VINS



## VINS ROUGES

### Hérault

#### A Temps Perdu - IGP Hérault Bio

Dense, souple aux notes épicées et mentholées. Fraîcheur ensoleillée!

21 €

### Bordeaux

#### Château Laplace, Côtes de Bourg

Vin chaleureux et gourmand, aux arômes de cuir, épices, cassis. Magnifique équilibre.

28 €

#### Château Patache D'Aux, Cru Bourgeois du Médoc

Souple, velouté et ample, notes complexes boisées et fruits rouges, tanins fondus, finale longue

39 €

### Bourgogne

#### Domaine Billard - Hautes Côtes de Beaune

Fruité, élégant et souple, sur des fruits mûrs, cerise griotte.

33 €

### Corse

#### Domaine Leccia - Patrimonio, Biodynamie

Vin complexe, charnu et souple. Cerise noire, fleur, cacao, tabac frais.

39 €

### Espagne

#### Abrunet, Terragona - Côtes Catalanes

Notes épicées, minérales, fruits mûrs, vin léger frais et expressif, arôme fruité

25 €

#### La Vendimia, Alvaro Palacios - Rioja

Arômes de fruits rouges frais, de cassis et légèrement toasté, tempérament vif, jolis reliefs, doté d'une finale fraîche.

29 €

### Italie

#### Fontevicchia - Montepulciano d'Abruzzo bio

Notes de baies sauvages et de cerise noire. Bouche légèrement épicée, bien équilibrée, ronde, longue finale.

24 €

#### Chianti Classico, Uggiano Prestige

Arômes de violette, cerise et pointe de vanille. Vin harmonieux et gourmand aux tanins soyeux. Finale agréablement persistante.

28 €

#### Salento, Negroamaro - Masseria Altamura

Notes de mûre, et cerise, nuances de café, chocolat et réglisse. Savoureux, rond et intense, bien équilibré. Longue finale.

32 €

# LA FINCA LES VINS



## Vallée du Rhône

### Château Simian, Côtes du Rhône Sud - Biodynamie

Frais, élégant, rafraichissant, aux notes de fruits blancs, fleurs blanches et légèrement épicés

27 €

## Italie

### Costi È Bianco, Trebbiano - Speranza

Nez de fleurs blanches, sec, fruité et d'une grande fraîcheur

31 €

## Espagne

### And The Winner Is... , Côtes Catalanes

Frais, léger, vif et minéral, fines notes d'agrumes

19 €

## VINS ROSES

### Provence

#### Pink Valley, Coteaux d'Aix en Provence

Déliçats arômes de fruits de la passion, brugnons et pamplemousse, soyeux et harmonieux

18 €

#### M de Minuty, Côtes de Provence

Nez délicat et fruité, notes de pêche, groseille et orange

29 €

#### Château de Pampelonne, Côtes de Provence

Nez de rose, pamplemousse, fruits rouges confits, pêche et réglisse. Fraîcheur et longueur en bouche

34 €

## VINS BLANCS

### Pays D'oc

#### Domaine Merlet, Viognier IGP

Mielé, abricot et pêche blanche. Gourmand et frais

22 €

### Bourgogne

#### Domaine Coteaux des Margots, St Véran

Bouche harmonieuse, subtils arômes de fleurs blanches et d'abricot, notes minérales, corps structuré, belle persistance

31 €

#### Les Vénérées, Chablis vieilles vignes

Généreux, notes douces et chaleureuses d'épices exotiques, de fleurs, de miel, d'agrumes, avec une pointe de minéralité chablisienne

34 €

#### Combes Bazin, Saint Romain

Élégant, charpenté et rond, notes de fleurs blanches, pain grillé, fruits jaunes mûrs, nez intense

44 €

### Vallée de la Loire

#### Les Broux, Sancerre – Centre Loire

Léger, notes d'agrumes, arômes d'acacia, fleur d'oranger, belle minéralité

31 €



# LA FINCA LE BAR



## Eaux

THONON - Eau minérale naturelle - 33cl	3 €
VALLS - minérale naturelle gazeuse - 33cl	3 €
THONON - Eau minérale naturelle - 75cl	4,50 €
CHATELDON - Naturellement gazeuse - 75cl	4,50 €

## SOFTS & SODAS

Perrier 33cl	3,50 €
Coca-Cola 33cl	3,50 €
Coca Zéro sucre 33cl	3,50 €
Schweppes 25cl	3,50 €
Orangina 25cl	3,50 €
Redbull 25cl	4 €
Limonade 25cl	3 €
Fever Tree Sodas 20 cl	4 €

Jus de fruits Pago 20 cl	3,50 €
Pomme pressée, ananas, fraise, abricot, multivitaminé	

## LEMONAID - Bio et équitables

Passion 33 cl	4 €
Ginger 33 cl	4 €

Jus de FRUITS de Dégustation - Alain Milliat 33cl	4,50 €
Fraise, tomate, ananas, mangue	

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSES AU CHOIX	5,50 €
Orange, citron, pamplemousse, pomme	

## BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,30 €
<i>Peru Organic bio, Guatemala, Inda, Bresil</i>	
Espresso décaféiné	2,30 €
Café Allongé	2,30 €
Noisette	2,30 €
Café crème	3,50 €
Café Viennois	4 €
Cappuccino	4 €
Double espresso	3,60 €
Chocolat chaud	3,50 €
Chocolat viennois	4 €

Canarino	2 €
Thé glacé maison	4 €
Café frappé	4 €
Latte chaud ou froid	4 €

Thés et infusions Mariage Frères	4 €
----------------------------------	-----

### Thés :

*Thé vert Fuji Yama, French Breakfast Tea, Earl Grey Imperial, Jasmin Mandarin, Marco Polo, Thé à l'Opéra, Thé sur le Nil*

### Infusions :

*Chamomila Sauvage, Tilia Argentea, Verbena Citrodrora, Rouge Métais Rooibos*

# LA FINCA LE BAR



## APÉRITIFS ET LIQUEURS

RICARD	4 €
PASTIS HENRI BARDOUN	6 €
CAMPARI	5 €
GET 27°	6 €
MARTINI RISERVA SPECIALE, ROSSO O BIANCO	6,50 €

## SPRITIEUX

### GIN

CITADELLE	9 €
BARTOLOMEO	12 €
GIN DEL PROFESSORE MADAME	13 €

### RHUMS

NEISSON BLANC MARTINIQUE	8 €
WRAY & NEPHEW - JAMAICAN WHITE RUM OVERPROOF	11 €
PLANTATION ORIGINAL Trinidad	10 €
RHUM CLEMENT VSOP	12 €
PLANTATION PINEAPPLE	11 €
BOTRAN 15 ANS - GUATEMALA	13 €
RON CUBANO PACTO NAVIO	12 €

### BRANDIES

COGNAC BOURGOIN VERSEAU	11 €
COGNAC JEAN DOUSSOUX XO	14 €
BAS ARMAGNAC LAUBADE	10 €
CALVADOS PAYS D'AUGE - XO	12 €

### TEQUILAS

TEQUILA ALTOS BLANCO	9 €
TEQUILA VENCIDAD	12 €

### MEZCALES

CONVITE 100% AGAVE	11 €
LA HERENCIA DE SANCHEZ	13 €

### WHISKIES & BOURBONS

SINGLETON OF DUFFTOWN	9 €
ABERLOUR	12 €
SUNTORY JAPAN WHISKY	13 €
ARDBEG 10 ANS	16 €
WOODFORD RESERVE	13 €

### VODKAS

VODKA RUSSIAN STANDARD	8 €
VODKA KETEL ONE	12 €

### SUPPLEMENT SOFT

2,50 €