

LA FINCA LE BAR



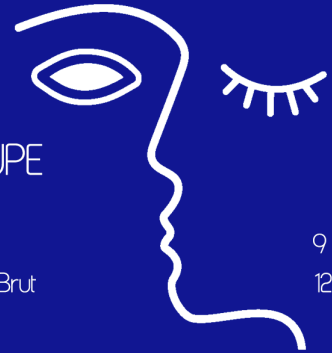
CHAMPAGNE A LA COUPE

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 €

PLOUF! : 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 €

Daïquiri/ 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 Vénérées, 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

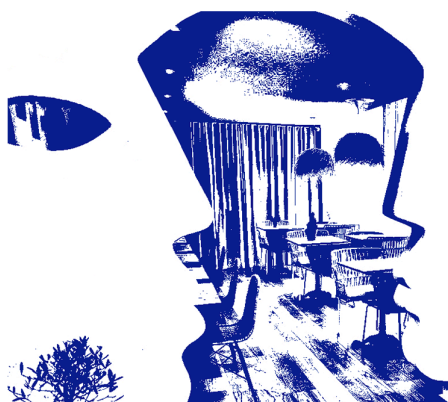
Vedette Extra White - blanche bouteille 33cl	4 €
San Miguel - Espagne 33cl	4 €
Jade - Ambrée bio sans alcool 33cl	4 €

CIDRES

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

LA MESITA

LA CARTE



Tapas & mezzes (Seul ou à partager)

Tapas & mezzes froids

Tarama blanc	6 / 9,50 €
Houmous	6 / 9,50 €
Kiptiti Féta poivron rouge	6 / 9,50 €
Caviar d'aubergine	6 / 9,50 €
Caponata	6 / 9,50 €
Variante d'olives et son pain Focaccia	5 / 8 €
Tzatziki	5 / 8 €

Assortiment de tapas & mezzes

Composez selon vos envies

3 pièces	16 €
5 pièces	24 €
7 pièces	34 €

Tapas & mezzes chauds

Patatas bravas	4,50 / 7 €
Mozza sticks	6 / 9,50 €
Pimientos del Padròn	5 / 8 €
Falafels	6 / 9,50 €
Beignets de calamar	6 / 9,50 €
Croquetas Jamón	6 / 9,50 €
Croquetas Bacalao	6 / 9,50 €
Croquetas Queso	6 / 9,50 €
Crevettes marinées	6 / 9,50 €

LES BURGERS :

Classic Cheese Burger	15 €
Salade romaine, Tomate, Oignon rouge, cornichons, Cheddar, viande de bœuf, sauce andalouse	
Crispy Chicken Burger	14 €
Salade romaine, Tomate, Oignon rouge, cornichons, Blanc de Poulet croustillant, sauce cocktail	
Veggie Burger	15 €
Salade romaine, Tomate, Oignon rouge, cornichons, steak végétal, sauce andalouse (cheddar sur demande)	

LES PLANCHES :

Planche de charcuterie	16 €
Jambon de pays, coppa, mortadelle, chorizo, saucisson sec, salade mesclun	
Planche de fromage AOP	16 €
Sainte Maure de Touraine, Tomme, Pont l'Évêque, Fourme d'Ambert, Comté, salade mesclun	
Planche fromage & charcuterie	18 €
Assortiment de fromages affinés et de charcuterie, salade mesclun	

LA MESITA

LA CARTE



ASSIETTES FROIDES

Assiette de nachos La Finca	8 €
Cheddar fondant, pico de gallo, crème fraîche, sauce chili, guacamole maison	
Assiette de sardines	8,50 €
Sardines à l'huile, pickles d'oignon, beurre demi-sel, et pain grillé	
Œuf mollet, caponata, mouillettes à la truffe	9 €
Œuf mollet, courgette, poivron, oignon, tomate, mouillettes de focaccia fondante à la truffe	
Tartare de saumon & avocat	14,50 €
Saumon gravelax, pomme granny smith, grenade, oignon, pamplemousse, guacamole maison	
Antipasti de légumes & Burrata	15 €
Poivron, aubergine et courgette marinés, câpres, salade sucrine, Boule de Burrata	
Salade façon Caesar, poulet croustillant	14,50 €
Salade sucrine, blanc de poulet croustillant, œuf mollet, croûtons de focaccia fondante, copeaux de parmesan, tomate, concombre, câpres, sauce Caesar.	
Salade La Finca Halloumi ou Saumon Gravelax	14 €
Tomate, olives noires, oignon rouge, concombre, salade sucrine, fromage Halloumi snacké ou saumon gravelax	

ASSIETTES CHAUDES

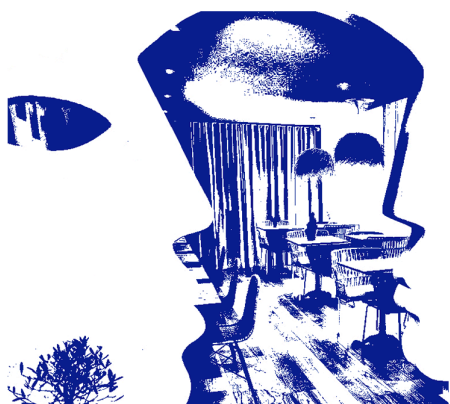
Choux fleur rôti, yaourt grec	8 €
Choux fleur, yaourt grec, crème de sésame téhina, persil et coriandre fraîche	
Linguine à la napolitaine	12,50 €
Sauce tomate, basilic, parmesan, huile d'olive	
Penne champignons tartuffo	13,50 €
Crème de truffe, mélange de champignons de saison, parmesan, persil plat	
Falafels, pains Pita & Patatas Bravas	13,50 €
Sandwichs falafels, houmous, tomate, concombre, choux rouge, crème de sésame téhina.	
Accompagnement patatas bravas ou salade verte	
Saumon grillé, penne à la crème d'aneth & citron confit	14,50 €
Crème fraîche, aneth, confit de citron maison, lamelles de saumon grillées	
Fish & chips, sauce tartare à l'andalouse	15 €
Colin pané frit, patatas bravas, sauce tartare à l'andalouse	
Entrecôte, pomme de terre écrasée à la cuillère	18,50 €
Entrecôte (environ 300g), pomme de terre écrasée à la cive, sauce chimichurri	

DOUCEURS

Baba Limoncello	8 €
Panettone perdu sauce Nutella	8 €
Mangue, graines de chia et citron vert	7,50 €
Fromage frais battu, lait d'amande, fruits rouges	8,50 €
Tiramisu aux fruits rouges	7,50 €

LA MESITA

LE DEJEUNER



FORMULE DEJEUNER :

Entrée / Plat ou Plat Dessert

17 €

Entrée / Plat / Dessert

21 €

Entrées :

Salade de saison

Tomate, olives noires, artichaut, oignon rouge, concombre, sucre.

Une tapas froide au choix

Plats :

Fish & Chips, sauce tartare à l'andalous

Saumon grillé, penne à la crème d'aneth & citron confit

Linguine à la napolitaine

Penne champignons tartuffo

Burger au choix

Desserts :

Mangue, graines de chia et citron vert

Fromage frais battu, fruits rouges

Tiramisu aux fruits rouges

LA FINCA LES VINS



VINS ROUGES

Hérault

A Temps Perdu - IGP Hérault Bio

21 €

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

Bordeaux

Château Laplace, Côtes de Bourg

28 €

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

Château Patache D'Aux, Cru Bourgeois du Médoc

39 €

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

Bourgogne

Domaine Billard - Hautes Côtes de Beaune

33 €

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

Corse

Domaine Leccia - Patrimonio, Biodynamie

39 €

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

Espagne

Abrunet, Terragona - Côtes Catalanes

25 €

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

La Vendimia, Alvaro Palacios - Rioja

29 €

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

Italie

Fontevicchia - Montepulciano d'Abruzzo bio

24 €

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

Chianti Classico, Uggiano Prestige

28 €

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

Salento, Negroamaro - Masseria Altamura

32 €

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

LA FINCA

LES VINS



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

31 €

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

Les Vénérées, Chablis vieilles vignes

34 €

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

Combes Bazin, Saint Romain

44 €

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

Vallée de la Loire

Les Broux, Sancerre – Centre Loire

31 €

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

Vallée du Rhône

Château Simian, Côtes du Rhône Sud – Biodynamie

27 €

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

Italie

Così È Bianco, Trebbiano – Speranza

31 €

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

Espagne

And The Winner Is... , Côtes Catalanes

19 €

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

VINS ROSES

Provence

Pink Valley, Coteaux d'Aix en Provence

18 €

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

M de Minuty, Côtes de Provence

29 €

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

Château de Pampelonne, Côtes de Provence

34 €

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

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 Millat 33cl	4,50 €
Fraise, tomate, ananas, mangue	

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

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,30 €
<i>Peru Organic bio, Guatemala, India, Bresil</i>	
Expresso décaféiné	2,30 €
Café Allongé	2,30 €
Noisette	2,30 €
Café crème	3,50 €
Café Viennois	4 €
Cappuccino	4 €
Double expresso	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

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 Citrodrora, Rouge Métis 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 €

SPRITUEUX

GINs

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 €