

# LA CARTE DES APÉRITIFS, VINS & SOFTS

## COCKTAILS

<b>Paloma (25 cl)</b>	12,00 €
Tequila, pamplemousse shrub, citron vert, eau gazeuse	
<b>Panama Martini (25 cl)</b>	12,00 €
Baccae gin, jus de citron, sucre de canne, gingembre frais et concombre	
<b>Breakfast Martini (25 cl)</b>	12,00 €
Gin Beefeater, Grand Marnier, marmelade, citron, sucre	
<b>Tepache rum (6 cl)</b>	12,00 €
Rhum épicé infusé à l'ananas et au romarin, citron et sucre de canne	
<b>Dark and Stormy (25 cl)</b>	12,00 €
Rhum brun, ginger beer et citron vert	
<b>French 75 (25 cl)</b>	12,00 €
Baccae gin, citron, sucre de canne et prosecco	
<b>Aperol Spritz (33 cl)</b>	10,00 €
Aperol, prosecco, eau gazeuse	
<b>Hugo Spritz (33 cl)</b>	10,00 €
St Germain, prosecco, citron vert, menthe, eau gazeuse	
<b>Pimm's Cup (33 cl)</b>	9,00 €
Pimm's, orange, citron, concombre, menthe et limonade	

## SPIRITS

Bourbons, whiskies, vodka, gin, rhum, tequila, mezcal (4 cl)	
Verse	8,00 €
Premium	10,00 €
Excellence	12,00 €

## LES SOFT

<b>Shrubs</b>	
Boisson fermentée et probiotique, faite maison	
Basilic et fraise	5,00 €
Matcha et pomme	5,00 €
Carotte, orange sanguine et curcuma	5,00 €
Betterave, clémentine et citron vert	5,00 €
<b>Jus (25 cl)</b>	4,00 €
<b>Thé glacé maison (33 cl)</b>	4,00 €
L'eau «Aqua Chiara» filtrée gazeuse ou plate (75 cl)	2,50 €

## GOODIES

T-shirt PBC	25,00 €
Tote bag PBC	12,50 €
Casquette	25,00 €
Bonnet	25,00 €
Sweat	60,00 €
Pack cadeaux - 3 bières	12,00 €
- 6 canettes	20,00 €

## VINS ROUGES

	12 cl	75 cl
<b>Le Titi (Côtes du Rhône-Villages)</b> (Grenache, Syrah)	4,50 €	23,50 €
<b>Domaine La Ferme Saint-Martin</b> (A.O.P. Ventoux)	6,00 €	28,00 €
<b>Château le Puy (Bordeaux)</b>		38,00 €
<b>Morgon Côte de Py 2017 - Jean Foillard</b> (Beaujolais)		40,00 €

## VINS BLANCS

<b>Le Titi (Sauvignon-Colombard)</b>	4,50 €	23,50 €
<b>Herve Villemade (I.G.P. Sauvignon)</b>	6,50 €	30,00 €
<b>Antidote 2018 - Domaine de Cinq Pertes</b> (Gaillac VDF)		35,00 €
<b>Mâcon Village 2017 - La Vallette</b> (Beaujolais)		42,00 €

## VINS ROSÉ

<b>Le Titi (Méditerranée)</b>	4,50 €	23,50 €
<b>Hares (Côte-d'Azur)</b>	5,50 €	25,00 €
<b>Les Vilaines (Côte de Provence)</b>	6,00 €	28,00 €
<b>Apostrophe (Coteaux varois)</b>	6,50 €	30,00 €
<b>Bandol (Grenache/Morverdre)</b>		37,00 €

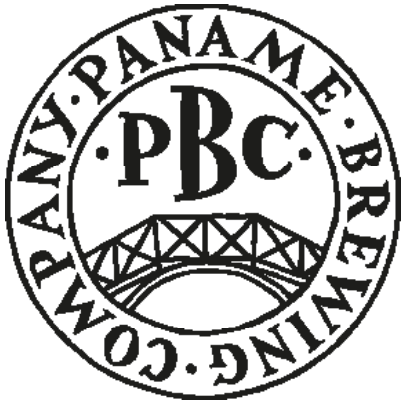
## BULLES

<b>Prosecco</b>	6,00 €	35,00 €
<b>Champagne</b> (Nicolas Feuillate)		60,00 €

Nous sélectionnons nos vins de manière responsable. Ainsi nous proposons une carte faite de références soucieuses de l'environnement, vins élevés en biodynamie, bio ou sans sulfites ajoutés.

## BOISSONS CHAUDES

<b>Espresso</b>	2,50 €
<b>Double espresso</b>	3,00 €
<b>Americano</b>	3,00 €
<b>Macchiato</b>	3,50 €
<b>Latté</b>	4,00 €
<b>Café filtre d'origine</b>	4,00 €
<b>Cappuccino</b>	4,00 €
<b>Chocolat chaud</b>	4,00 €
<b>Mocha</b>	4,50 €
<b>Thés</b>	4,00 €



# LA CARTE PANAME

## ENTRÉES






- Mexican Chipotle & Bean Dip**   6,00 €  
Purée de haricots aux piments chipotle Mexicain, épices & coriandre. Servis avec des chips de Tortillas de maïs et jalapenos
- Halloumi & Tapioca bites**   7,00 €  
Cubes de fromages halloumi de Chypre & perles de tapioca. Sauce Cachaca & sweet chili
- Cauliflower Pakora**   7,00 €  
Beignets de chou fleur Indien. Servis avec de la confiture de mangue et raita coco
- Acras de Morue**   7,50 €  
Quenelles de pommes de terre et morue croustillante, persil, citron
- Jamaïcain Jerke Chicken**   8,00 €  
Cuisses de poulet fumé aux épices Jamaïcaine Jerk. Confiture de mangue
- Charcuterie** 16,00 €  
Assortiment de charcuterie italienne, espagnole et française. Possibilité de demander une mixte avec du fromage

## PIZZAS (base sauce tomate)

- Marguerita**  12,00 €  
Mozzarella fior di latte
- Mozzarella Di Bufalla**  13,50 €  
Mozzarella Di Bufalla, huile de basilic
- Pepperoni** 14,00 €  
Tranche de Pepperoni
- Capricciosa** 14,50 €  
Jambon, artichaut, champignons, mozzarella
- Verdure alle griglia**  15,00 €  
Courgettes, aubergines, poivrons, oignons, artichaut, roquette, mozzarella, basilic, parmesan
- Salsiccia Italiana** 15,50 €  
Spianata calabrese piccante, cime di rapa, poivrons grillés, oignons, parmesan, roquette, mozzarella
- Formaggio** 16,50 €  
Mozzarella fior di latte, pecorino, gorgonzola, scamorza & provalone

## PLATS & SALADES

### Plat du jour (Demander au bar)

- PBC Smash Burger** 15,50 €  
2 steak (120g), cheddar fumé, laitue, tomates, oignons, cornichons, sauce Burger avec frites
- Salade Romaine grillé**   11,00 €  
Salade romaine grillée, courgettes, aubergines, poivrons, fenouil mariné, échalotes grillé, vegan pesto, creme de balsamique
- Avec Mozzarella di bufala + 4,00 €  
Avec Prosciutto + 4,00 €
- Fish & Chips**  17,50 €  
Beignet de cabillaud à l'Œil de Biche, servi avec des frites, purée de petit pois et de la sauce tartare
- Thai Curry Vert**  10,00 €  
Sauce Curry Thai Vert au Lait de Coco, Bambou, Haricot Vert, Poivron Rouge, Germes de Soja, Cebette & Coriandre, Servi avec de Riz Basmati
- Avec Brochette Poulet + 4,00 €  
Avec Brochette Boeuf + 5,00 €  
Avec Tofu grillé + 3,50 €
- Pièce du Boucher au Piment d'Espelette**   18,50 €  
Pièce du Boucher marinée au Piment d'Espelette, persil-lade. Servis avec des pommes de terre confites

## ACCOMPAGNEMENTS

- Frites  3,00 €  
Riz  3,00 €  
Salade mixte  4,00 €

## DESSERTS

- Carotte Cake**  5,00 €  
**Cookies**  3,00 €  
**Gateau Banane chocolat**  5,00 €  
**Gateau Pomme, glacage coco** 5,00 €  
**Gateau Polenta, coco, citron** 5,00 €

# BAR-B-Q <sup>AU</sup> BORD DU CANAL

## **Classic hotdog**

**6,00 €**

Saucisse de boeuf, ketchup, moutarde Américaine, oignons frits

## **BBQ Assiette Brisket**

**15,50 €**

Brisket, BBQ Beans, coleslaw, poivron rouge, pickles, sauce ranch & hot sauce

## **BBQ Assiette Pulled Pork**

**15,50 €**

Pulled Pork, BBQ Beans, coleslaw, poivron rouge, pickles, sauce ranch & hot sauce

## **BBQ Assiette Merguez**

**15,50 €**

Merguez, BBQ Beans, coleslaw, poivron rouge, pickles, sauce ranch & hot sauce

## **BBQ Assiette Jerk chicken**

**15,50 €**

Jerk chicken, BBQ Beans, coleslaw, poivron rouge, pickles, sauce ranch & hot sauce

## **BBQ Assiette Halloumi fumé**

**15,50 €**

Halloumi fumé, BBQ Beans, coleslaw, poivron rouge, pickles, sauce ranch & hot sauce

