



26.09

Rhum blanc, tagette,
poire et eau de rose



27.09

Rhum ambré,
ginger beer, basilic
et sirop d'érable



03.10

Rhum ambré,
vermouth, limonade
et persil

Cocktails **12€**

Déjeuner ou dîner, faites nous confiance on vous emmène en ballade, vous avez juste à choisir votre plat.

Menu Déjeuner*

Mise en selle – Plat
Touche sucrée
et dessert à partager

28€

*Vous avez juste à choisir votre plat
(viande, poisson ou végétarien) ;)*

Menu Dîner*

Mise en selle – Plat – Fromage
Touche sucrée et dessert
à partager

55€

*Vous avez juste à choisir votre plat
(viande, poisson ou végétarien) ;)*

Dimanche Lazy Lunch

Boisson fraîche ou cocktail
Mises en selle – Plat du dimanche
Touche sucrée et dessert à partager

35€

*Mercredi c'est 100% Veggie



**Vous avez passé
un agréable moment ?**

1 avis positif pour Pouliche
= 1 team heureuse

Des allergies ? N'hésitez pas à nous demander les informations sur les allergènes

Viandes origine Union Européenne

Prix TTC/Service compris

	12cl	75cl
BULLES		
NM Mont des Avaloirs - Eric Bordelet - Poiré Authentique		33€
2018 Domaine de l'île Rouge - Bordeaux PetNat		42€
2019 La Grange de l'Oncle Charles - Alsace PetNat		42€
NM Champagne Cazé-Thibaut - Naturellement		74€
NM Champagne Taittinger - Brut	15€	- 79€
NM Champagne Bruno Paillard - Extra Brut - Première Cuvée		84€
2007 Champagne - Comtes de Champagne Taittinger		195€
BLANCS		
<i>Alsace / Savoie</i>		
2018 Vin de Savoie - Cellier de la Baraterie - Cru Cruet Jacquère		32€
2018 Vin de Savoie - Domaine des 13 Lunes - Apremont		34€
2017 Riesling - Albert Mann - Cuvée Albert		66€
<i>Bourgogne</i>		
2018 Mâcon Village - Robert Denogent - Les Sardines		44€
2019 Bourgogne - Vincent Bachelet - Chardonnay		48€
2017 Saint-Véran - Robert Denogent - Les Pommards		57€
2015 Marsannay - Pierre Bourrée & Fils	10€	- 60€
2017 VDF - Le Vendangeur Masqué - Caravan		69€
2015 Santenay - J.M.Vincent - Les Potets		105€
2014 Puligny Montrachet - J.M. Vincent - Corvées des Vignes		162€
<i>Loire</i>		
2019 Muscadet Sèvre et Maine - Jo Landron - Amphibolite	6€	- 32€
2018 Anjou - La Franchaie - Lapin Blanc		51€
2017 VDF - Alexandre Bain - L d'Ange		74€
2018 Sancerre - Château du Nozay		70€
2015 Savennières - Château Soucherie - Clos Des Perrières		75€
2015 VDF - Alexandre Bain - Mademoiselle M		79€
2018 Savennières - Patrick Baudoin - Bellevue	14€	- 81€
<i>Jura</i>		
2018 Arbois - Domaine Dugois - Auréoline		34€
2017 VDF - A. & JF Ganevat - Kopin !		65€
2017 VDF - François Rousset Martin - Gravières		80€
2016 Côte du Jura - S. Tissot - En Barberon		95€
<i>Rhône et Provence</i>		
2018 VDF - Simon Gastrein - L'Effrontée		49€
2018 AOP Costières de Nîmes - Clos des Centenaires - Roussanne		50€
2016 VDF - Philippe Viret - Coudée d'Or		58€
2016 IGP Collines Rhodaniennes - Julien Pilon		60€
2017 Costières de Nîmes - Terrasses d'Hortense - Scamandre		60€
2018 VDF - Planas-Rastoin - Clémentine		65€
2018 VDF - Simon Gastrein - Jupiter		66€
<i>Sud de la France</i>		
2019 Ribiera - Tintorela	6€	- 35€
2018 IGP du Gard - Ludovic Engelvin - Espontaneo		44€
2019 Jurançon moelleux - JM Grussaute - Le Grains Des Copains		44€
2019 Jurançon sec - JM Grussaute - Camin Larredya		46€
2019 IGP Côtes Catalanes - Domaine Le Roc Des Anges - Llum		54€
2018 IGP Côtes Catalanes - Domaine Gauby - Calcinaires		56€
<i>Corse</i>		
2019 VDF - Muriel Giudicelli - Corail Blanc	9€	- 50€

