



# Le Birdy Bar

## Bières

Bière pression  
Bud 33cl 4

### Bières bouteilles régionales

La beun'aise blonde 33cl 5

La beun'aise blanche 33cl 5

La beun'aise ambrée 33cl 5

## Champagne

Gonet sulcova Bouteille 75cl 50

## Pour accompagner

Terrine 100% autruche locale 8  
90gr

Terrine basque locale 300gr 14

Terrine canard et abricots 14  
locale 300gr

Planche de charcuterie 10  
ibérique

Camembert rôti 150gr 6

Saucisse sèche artisanale 5

## Softs

Coca cola, coca zéro 33cl 4

Oasis tropical 25cl 4

Fuze tea pêche 25cl 4

Schweppes agrumes 25cl 4

Jus d'orange 20cl 4

Jus de pomme 20cl 4

Jus d'abricot 20cl 4

Volvic kids fraise 33cl 3

Perrier 33cl 4

Badoit 1l 4

Evian 1l 4

## Vins

Demi-Bouteille: 37,5cl

Vin blanc (entre deux mers,  
famille Doublet, AOP, France) 10

Vin rosé (côtes de Provence,  
Maurin des Maures, France) 10

Vin rouge (graves, famille  
Doublet, Merlot, France) 10

Au verre: 12cl

Vin blanc Préjugés  
(Chardonnay, France) 5,70

Vin rosé Berne (France, igp) 5,70

Vin rouge L'idiot  
(Merlot, France, bio) 6,70



# L'histoire et provenance de nos vins



## La Maison Ventennac

La Maison Ventennac, propriété d'Olivier et Stéphanie Ramé, dont le vignoble est situé en Languedoc, à une dizaine de kms de Carcassonne, élabore des vins uniques et originaux. Toute la production bénéficie de la même démarche qualitative, des cuvées Vin de France, IGP Pays d'Oc aux AOP Cabardès. "J'ai toujours souhaité proposer aux consommateurs une vision démocratique et revisitée du savoir-faire languedocien : des vins contemporains et précis où le fruit et la fraîcheur prennent leur pleine mesure." Olivier Ramé

## Vin Rouge L'Idiot

Une jolie robe rouge grenat. Un nez intense sur des arômes de cerise, de fruits noirs, de poivre. En bouche, du fruité, de l'harmonie, du croquant, de l'énergie. Un vin gourmand, séduisant et diablement bon !

## Vin Blanc Préjugés

Un Chardonnay chaleureux sur des arômes fruités et légèrement boisés, étonnant de fraîcheur et de minéralité. Préjugés est un vin gourmand, séduisant, précis !

## Château de Berne en Provence

Dans le Haut-Var, à mi-chemin entre Lorgues et Flayosc, le Château de Berne, à la fois hôtel 5 étoiles et domaine viticole, invite à un voyage au cœur de la Provence. Produisant des vins biologiques d'exception, cette exploitation, faisant partie du syndicat des Vignerons Indépendants, profite d'environ 175 hectares de vignes, au cœur de près de 1 000 hectares de nature. Certifié en Agriculture Biologique depuis 2021 et HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis plusieurs années, ce domaine façonne ses cuvées dans une démarche respectueuse de la nature et des hommes. Des vins haut de gamme, notamment des rosés de qualité, reflétant à la perfection le terroir si spécifique de la Provence !

## Vin Rosé Berne

Un vin fin qui révèle des notes de fruits d'été frais tels que brugnons et pêche, ainsi que des notes de fruits rouges. Une bouche franche puis ronde, finale légère. Du corps pour bel équilibre



*Pour accompagner, que des produits locaux*

## *Terrine 100% autruche de Laurette*

*Dans cette petite ferme régionale, Laurette et son équipe vous préparent de délicieuses rillettes d'autruches artisanales. A quelques kilomètres de La Rochelle, Laurette et ses autruches vous accueille pour des visites pédagogiques.*

## *Charcuterie basque Extra Terroir*

*La charcuterie Extra terroir vous offre un panel de qualité supérieur, ne sélectionnant que des produits de qualité, cette charcuterie est reconnu pour la qualité et le goût de ses produits.*

## *Terrines et tartinables Patachon*

*C'est après avoir fait ses classes dans l'un des plus beau Relais & Châteaux de France et travaillé plusieurs années à la tête d'une brigade en tant que chef de cuisine dans la région parisienne que le chef Kevin Mateos et sa famille décident de poser leurs casseroles à La Rochelle.*

