

## Les Epi - Grignottes

### Crackers bio "Ressurrection"

Portion entre 70g et 90g

"chataigne, curcuma et carvi"

**OU** "petit épeautre et graines de fenouil"

**OU** "figue et noix"

### Fromage en dé

Portion entre 70g et 90g

"Fourme bio de Rochefort-Montagne"

**OU** "Saint-Nectaire fermier grand affinage"

**OU** "Salers"

### Saucisson tranché

Portion entre 70g et 90g

"Nature"

**OU** "Aux noisettes"

**OU** "Fumé"

**OU** "Canard poivre vert"

**OU** "Cèpes"

Saucisson entier \*hors "Les Epico-Frais"

### Demi terrine et cornichons

Portion entre 70g et 90g

"Sanglier aux baies genièvre"

**OU** "Chevreuil aux cèpes"

**OU** "Pintade au confit d'oignons"

"terrines de canard au foie gras 20%" \*hors "Les Epico-Frais"

### Fromage à l'huile

Portion entre 70g et 90g

"Comté aux noisettes, raisins secs et café"

**OU** "Brebis Basque au poivre de Timut et fleurs séchées"

**OU** "Petit volcan de chèvre à l'huile truffée"

### Charcuterie

Portion entre 70g et 90g

"Chiffonade de Jambon cru, 8 mois d'affinage"

**OU** "Rosette"

### Pain

En quantité adaptée

Selection par l'épicologue en fonction de l'humeur :

Mais, seigle, semi-complet, tradition

## Bonne fringale Les Epico - Frais

1 Crackers, 1 Fromage, 1 Saucisson tranché  
1 Demi terrine, 1 Fromage à l'huile, 1 Charcuterie

Tarifs **A** 17,00 € **B** 23,00€



1 Crackers, 2 Fromages, 2 Saucissons tranchés  
2 Demi-terrines, 1 Fromage à l'huile, 1 Charcuterie

Tarifs **A** 24,50 € **B** 31,50€

### Mousse en solo

1 de bière de 75cl

1 Crackers, 1 fromage, 1 saucisson tranché

Tarifs **A** 13,50 € **B** 18,50€



### L'apéro vin

1 vin 75cl

1 Crackers, 1 fromage, 1 saucisson tranché

Tarifs **A** 17,50 € **B** 23,50€

### Mousse à partager

1 bière de 75cl

1 Crackers, 1 Fromage, 1 Saucisson tranché  
1 Demi-terrine, 1 Fromage à l'huile, 1 Charcuterie

Tarifs **A** 21,00 € **B** 27,00€



### Vin boire un coup

1 vin de 75cl

1 Crackers, 1 Fromage, 1 Saucisson tranché  
1 Demi-terrine, 1 Fromage à l'huile, 1 Charcuterie

Tarifs **A** 25,00 € **B** 32,00€

### L'apéro dînatoire

1 bière de 75cl, 1 vin de 75cl

1 Crackers, 2 Fromages, 2 Saucissons tranchés  
2 Demi-terrines, 1 Fromage à l'huile, 1 Charcuterie

Tarifs **A** 36,5,00 € **B** 48,50€



## Les Epi - Glougloux

### Bière Bio (75cl)

Belle en Goguette (blonde)

**OU** Ribouldingue (blanche)

**OU** Nuit de Goguette (brune)

**OU** Saison des Amours (ambrée)

### Vin Bio (75cl)

Rouge

IGP Pays D'Oc Syrah

Les Naturels 2018

Rosé

IGP Pays D'Oc Grenache

Les Naturels 2018

Blanc

IGP Pays D'Oc Chardonnay

Les Naturels 2018

### Bière (33cl)\*hors "Les Epico-Frais"

Ambrée, Blanche, Blonde, Ale, IPA, Stout...

Brasseur Arverne

Brasserie la Barbaude (bio)

Brasserie des Garigues (bio)

La ferme de Margaric (bio)

Brasserie la Stéphanoise (bio)

Brasserie La Chénou (bio)

Brasserie Caribrew

Brasserie Ouroboros

Brasserie Barbaroux (bio)

etc...

### Jus de fruits et Soda bio\*hors "Les Epico-Frais" (33cl & 75cl)

Jus fraise-framboise

Jus de pomme

Jus orange

Jus carotte-orange

etc...

Fizz cola-orange-mojito

Thé vert pêche frappé

Nous contacter en cas d'intolérance ou allergie pour connaître la composition de nos produits  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**A** À récupérer chez L'Épicologue (adresse au dos)

**B** Livraison par deliveroo, JUST EAT, Uber Eats... \*  
\*hors frais de livraison