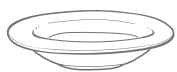


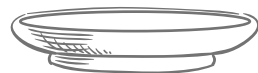
MENU

PETITE FAIM



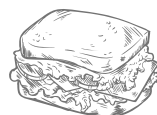
Cornets : Saucisson à la perche ou Comté fruité 18 mois	3,5€
Rocamadour au four, miel et noix	6€
Bâtonnet de légumes et sauce maison	6€
Tarama Blanc et Pain nordique	7€
Crème fine Super Producteur BIO 100g : artichaut / poivron	8€
Burrata et tomates séchées et artichaut confit	9€
Pâtés du chasseur : Cerf / Sanglier / Chevreuil	9€
Assiette de charcuterie Ibérique	10€
Assiette de fromages fermiers	10€

GROSSE FAIM



Poké Bowl Saumon ou Végan	12€
<i>Riz vinaigré, saumon d'Ecosse mariné au soja et sésame, mangue, avocat, edamame, carotte, radis, concombre, wakame, oignon, gingembre</i>	
Risotto aux champignons et Tartuffo	12€
Planche de charcuterie ibérique	18€
Planche de fromages fermiers	18€
Planche mixte charcuterie ibérique et fromages fermiers	20€

LES CRAC-MONSIEUR DU 153



Le Truffé* 10€
<i>Jambon, champignons, Tartuffo, et comté</i>
Le Marin* 10€
<i>Saumon fumé d'Ecosse, crème fraîche ciboulette, citron</i>
L'Ensoleillé* 10€
<i>Légumes rôtis au four, pesto</i>

NOS BIERES



Camden	5€ 7€	Camden Pale Ale	6€
Goose IPA	6€ 8€	Goose IPA	6€
Lefe blonde	6€ 8€	Goose 312	6€



LES VINS

NOS VINS ROUGES



AOP Médoc Chateau Patache d'Aux "Cru Bourgeois" 2016 (37,5cl)	5€ 15€
IGP d'OC Pinot Noir, "Secret de Lunès" 2019 BIO	5€ 25€
AOP LIRAC Domaine Ogier, "Lou Caminé" 2017	7€ 31€
AOP Faugères Domaine de Fenouillet, "Combe" 2018	7€ 33€
IGP St Guilhem le Désert, "l'Autochtone" 2019 Vin Nature	38€
AOP Mercurey 1er Cru Charton, "Clos du Roy" 2018	64€
AOP Châteauneuf-du-Pape "Clos de l'oratoire des Papes" 2016	59€
AOP Côte Rôtie Domaine Ogier, "La Sérine" 2016	81€

NOS VINS BLANCS

IGP D'Oc Chardonnay, "Secret de Lunès" 2019 BIO	5€ 25€
AOP Pouilly-Fumé Nicolas Gaudry 2020	7€ 33€
AOP Bourgogne Chardonnay Charton, "Les Chaumes" 2018	7€ 34€
AOP Muscat de Rivesaltes Domaine Cazes 2019 BIO DYNAMIE	8€ 36€
AOC Sancerre Daniel Chotard 2018	8€ 39€
AOC Chablis Domaine Laroche, "Saint Martin" 2019	9€ 43€
AOP Mercurey 1er Cru Charton, "Clos du Roy" 2018	69€

NOS VINS ROSES

AOP Côtes de Provence Gassier, "Esprit" 2020	6€ 29€
--	--------

NOS PETILLANTS

Champagne Veuve Olivier Brut "Carte d'Or"	10€ 60€
Champagne Ruinart Brut	95€
Champagne Billecart-Salmon Rosé	120€

Le 153 est ouvert du mardi au samedi de 18h à 2h
Pour toutes les réservations : commercial@le153.com ou 01 44 78 94 88
www.le153.com

Cocktails

PERFECT SERVE - 12€

Gin, Monténégro, Lillet Rouge, Tonic Water

RED CARPET - 12€

Vodka, Cointreau, Poire, Ecume de vin chaud

ROCK & SCOTCH - 13€

Blended Scotch Whisky, Drambuie, sésame, caramel, citron jaune

1643 - 13€

Cognac, Pineau des Charentes, Licor 43, Fernet Branca

TCHI-TCHI - 13€

Rhum agricole, Litchi, Betterave, Citron vert

VOLUPTHE - 13€

Spicy Rhum, Verjus, Miel, Thé fumé

"AQUI NOS VIDRIOS" - 14€

Mezcal, Vodka, Passion, Cardamone, Citronnelle

GENEPITHERAPIE - 14€

Tequila, Génépi, Citron vert, Jasmin

Cocktail sans alcool : 8€



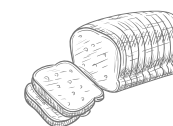
LES GOURMANDISES

Crêpes Suzette 6€

Tarte au citron crémeux by Lilly Of the Valley 7€

Fondant au chocolat Maison 7€

Ananas rôti, poivre de Jamaïque et gingembre 7€



RAFRAICHISSEMENTS



Limonade Voila BIO 5€

Ginger Beer La French BIO 5€

Jus de Fruits Patrick Font (Passion BIO, Pêche de vigne, Pomme) 5€

Citronnade Maison 5€

Coca Cola zéro 5€

TEA TIME



Café (expresso, allongé) Esperanza BIO 2€

Café noisette BIO 2,5€

Café crème Esperanza BIO 4€

Thé Les Jardins de Gaïa BIO 4€

Thé blanc fleuri, thé vert jasmin, thé vert menthe, thé vert sencha, thé noir breakfast, thé noir tea time, thé curcuma gingembre, Gaïa détox, Rooibos, verveine menthe, Maté vert, Pitta

Le 153 est ouvert du mardi au samedi de 18h à 2h
Pour toutes les réservations : commercial@le153.com ou 01 44 78 94 88
www.le153.com

