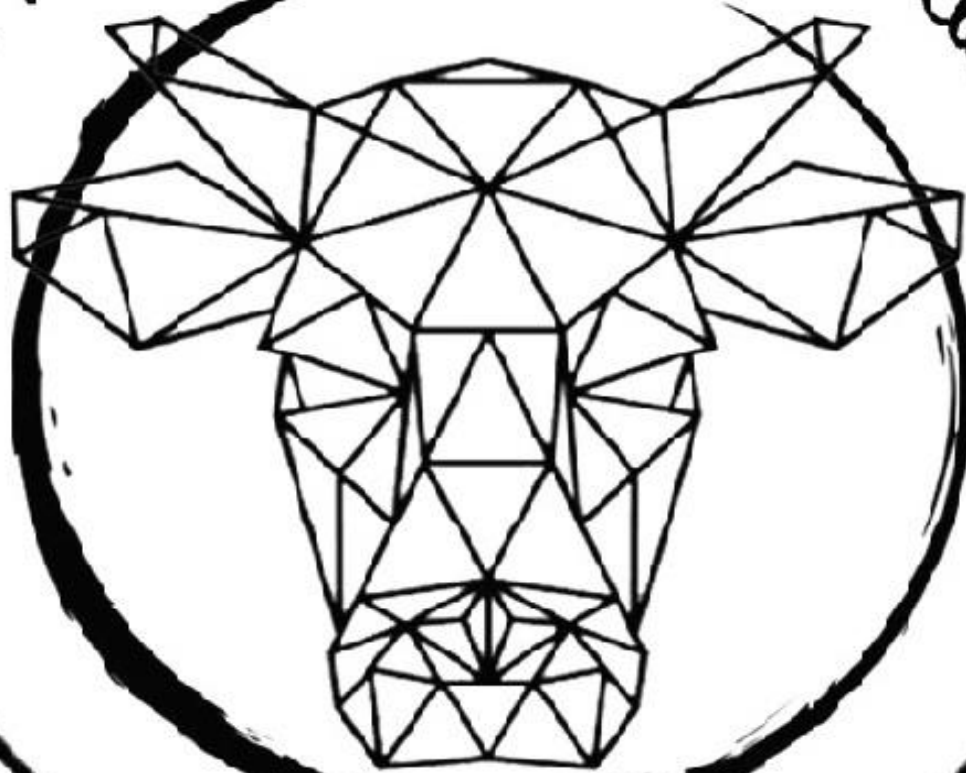


Restaurant à Tapas



NALOU
and CO

Nalou & Co

Restaurant à Tapas

uniquement le midi

La Suggestion du jour (en semaine) à partir de 12.50 €

Les Gaufres salées (façon club sandwich)

La club viande	14.50 €
La club poisson	15.00 €

Les salades

La végétarienne	14.00 €
La viande	14.50 €
La poisson	15.00 €

Uniquement le soir (et le week-end)

Nos Tapas Froides

Tous nos "pan con" sont servis par deux.

Pan con Tapenade	2.20 €
Pan con Houmous	2.20 €
Pan con Anchois	2.50 €
Pan con Serrano	2.70 €
Pan con Chorizo	2.70 €
Pan con Serrano / Manchego	3.00 €
Pan con Chorizo / Manchego	3.00 €
Pan con Saumon	3.20 €
Pan con Fromage Corse	3.90 €
Boîte Serrat	9.50 €
Tapas froides du moment	à partir de 2.50 €
Salade verte	3.50 €
Fuet Catalan	5.50 €

Nos Tapas Chaudes

Bouchées de Fromages	5.50 €
Os à Moelle	6.50 €
Patatas Nalou	6.50 €
Nachos sauce Cheddar	7.00 €
Nachos con Carne, Cheddar	10.00 €
Tapas chaudes du moment	à partir de 6.50 €

Tapas d'Exeption à partir de 10.00 €

midi et soir

les Sucrieries

Pot de Nalou	5.50 €
Soupe de Fruits	5.50 €
Dessert Végan	5.50 €
Le givrée + Shooter	8.50 €
Glace artisanale 1,2 ou 3 boules	2.50 € / 5.00 € / 7,00 €

(consulter le tableau des allergènes à l'entrée si besoin)

Cocktails

Apéritif maison		7.50 €
Jagger bomb façon Nalou		8.50 €
Gin Altitude fizz		10.00 €
Bloody Mary façon Tapas		10.00 €

Apéritifs

Bière Bouteille Bud 5°	33cl	4.50 €
Bière Cristal du Mont Blanc	25cl / 50cl	3.50 € / 6.50 €
Bière Blanche du Mont Blanc	25cl / 50cl	3.70 € / 7.00 €
Cidre Appie Bio 6°5	33cl	6,50 €
Vermouth blanc 16°	8cl	5.00 €
Vermouth rouge 16°	8cl	5.00 €
Suze 15°	8cl	5.00 €
Muscat 15,5°	12,5cl	4.50 €
Pastis 45°	2cl	4.00 €
Kir (myrtille, mûre, framboise)	14cl	3.50 €
Jager 35°	2cl	4.00 €
Clan Campbell 40°	4cl	5.00 €
Absolut 40°	4cl	5.00 €
Ciroc 40°	4cl	8.50 €
Gin Altitude 43°	4cl	5.00 €

Sodas

Tropico	33cl	3.00 €
Perrier	33cl	3.50 €
Coca Cola	33cl	3.50 €
Coca Cola Zéro	33cl	3.50 €
Thé glacé brasserie savoyarde (bio)	33cl	3.90 €
Limonade brasserie savoyarde (bio)	33cl	3.90 €
Schweppes Premium Original	20cl	4.00 €
Red Bull	25cl	5.00 €

Eaux

Vals (gazeuse)	75cl	4.50 €
Thonon (plate)	75cl	4.50 €

Jus de Fruits

ACE Pago	20cl	4.00 €
Jus de Pomme Pago	20cl	4.00 €

Sirops

Grenadine, Menthe, Citron	25cl	3.00 €
Orgeat, Pêche		

Digestifs

Génépi des alpes IGP 40°	4cl	6,50 €
Limoncello 25°	6cl	5.50 €
Mandarine Napoléon 38°	6cl	5.50 €
Baileys 17°	6cl	5.50 €
Get 27 21°	6cl	5.50 €
Nikka 45°	4cl	9.00 €
Centenario 20 ans 40°	4cl	10.50 €
Matusalem 15 ans 40°	4cl	7,00 €
Plantation Pineapple 40°	4cl	7,00 €
Myrtille Blanche 45°	4cl	5.50 €

Boissons Chaudes

Expresso		1.80 €
Allongé		1.90 €
Double		3.50 €
Thé		2.90 €
Irish		9.00 €

les Vins

Les Rouges

GREZAN AOP Faugères 75cl

sur place 23.00 €

au verre 4.50 €

à emporter 13.00 €

Arômes de petits fruits rouges ou d'épices douces associées à des notes de cuirs et des tanins de type animal apparaissent. Tanins fondus d'une grande finesse.

LA BALADE AOP Saint chinan Aurélie VIC 75cl

sur place 24.00 €

à emporter 14.00 €

Distingué, la robe est profonde avec de joli reflet violet. Au nez il évoque des épices douces. De subtiles nuances de garrigue et des notes de fraises des bois. Le palet est élégant, rond et sacrément gourmand... Bref une merveille.

LE SALUT DE LA TERRE AOP Terrasses du Larzac 75cl

sur place 25.00 €

au verre 5.00 €

à emporter 15.00 €

Du tempérament. Le Grenache pour 60% associé au Mourvèdre et à la Syrah permet de gagner un fruité frais intense explosant de cerise noire, de mûre soulignée de senteurs d'aiguilles de pins. Tanins serrés et nets. Finale originale sur bourgeon, le goudron le poivre.

SYRAH IGP Collins rhodaniennes Domaine du barrou BIO 75cl

sur place 27.00 €

au verre 5.50 €

à emporter 17.00 €

La bouche est bien structurée, souple et fraîche, au parfum de fruits rouges et noirs qui sont déjà présent au nez pour évoluer sur des notes épicées alléchantes encadrées dans une structure appliquée... Bref un bon canon à boire entre copains.

RIOJA Torres Altos Ibéricos Crianza 75cl

sur place 30.00 €

à emporter 20.00 €

Une bouche soyeuse, épicée, longue avec des aimables tanins.

les Vins

VIN SAUVAGE A POIL AOP REGNIE 75cl

sur place 32.00 €

à emporter 22.00 €

Un vin nature, un vin sauvage, un vin pur et vrai : sans ajout de sulfite, depuis la vinification jusqu'à la mise en bouteille. Une cuvée issue de parcelles situées autour du lieu-dit La Sibérie. Une promesse de sérieux... décontracté. D'où l'étiquette décalée, griffue et « roots » retenue pour cette cuvée.

REAL ROUGE AOP Côtes de Provence 75cl

sur place 35.00 €

au verre 6.50 €

à emporter 25.00 €

Doté d'une belle longueur, du croquant. Ensemble frais et droit, avec des fruits et des parfums de garrigue.

Vin bio et biodynamie / Vieilles vignes de 38 ans d'âge / Sols de Shistes.

Les Blancs

VIEILLE MULE Jeff Carrel IGP Côtes Catalanes 75cl

sur place 22.00 €

au verre 4.50 €

à emporter 12.00 €

Frais, léger, fruité, plein de peps :

un authentique IGP des Côtes Catalanes à base de Maccabeu, Grenache blanc et Muscat.

CHARDONNAY GREZAN IGP Pays doc 75cl

sur place 23.00 €

au verre 4.50 €

à emporter 13.00 €

Arômes de fruits d'été, nez fin et un final onctueux.

PINOT GRIGIO IGT Veneto 75cl

sur place 29.00 €

au verre 5.50 €

à emporter 19.00 €

Ce vin blanc frais séduit d'emblée par ses agréables arômes d'agrumes, que complètent de discrètes notes minérale ainsi que de subtil touche de plantes aromatiques. L'élégance vénitienne.

REAL BLANC AOP Côtes de Provence 75cl

sur place 32.00 €

au verre 6.50 €

à emporter 25.00 €

Bouche droite mais charnue, avec de beaux amers et une minéralité saline qui portent les arômes d'agrumes et de fruits.

Vin bio et biodynamie / Vieilles vignes de 32 ans d'âge / Sols de Shistes.

les Vins

Les Rosés

GREZAN AOP Faugère 75cl
sur place 23.00 € au verre 4.50 € à emporter 13.00 €
Nez fin de type floral avec parfois des accents de peau de pêche.

BRAVADE TORPEZ AOP Côtes de Provence 75cl
sur place 28.00 € au verre 5.50 € à emporter 18.00 €
La cuvée Bravade à dominante Grenache soutenue par le Tirouben est issue d'une vinification classique en rosé avec un élevage sur lies fines avec batonnage. Cette cuvée est marquée par une fraîcheur épicée. La Bravade est célébrée à St Tropez, les 16 17 et 18 mai de chaque année.

REAL ROSE AOP Côtes de Provence 75cl
sur place 32.00 € au verre 6.50 € à emporter 22.00 €
Bouche fraîche et franche, donnant un ensemble fin, gourmand et juteux.
Arômes intenses d'agrumes, d'abricôt, de zeste, de foin frais. Un vrai rosé de gastronomie. Vin bio et biodynamie / Vieilles vignes de 22 ans d'âge / Sols de Shistes.

Les Bulles

CHAMPAGNE TRIBAUT "Brut Origine" 75cl
sur place 51.00 € à la coupe 9.00 € à emporter 41.00 €
Champagne de propriétaire Tribaut Schloesser. Une base de pinot noir, pinot meunier et chardonnay. Vieillit trois ans sur lattes. Bouche satinée, élégante et onctueuse. Champagne de gastronomie.

CHAMPAGNE MERCIER AOP "Blanc de Noirs" 75cl
sur place 51.00 € à la coupe 9.00 € à emporter 41.00 €
Un Champagne à base de Pinot noir et Pinot Meunier. Le nez gourmand sur des notes de brioches nous invite à découvrir la fraîcheur de cet assemblage. Un bel équilibre.

CAVE DO "Méthode traditionnelle"
sur place 22.00 € à la coupe 5.50 € à emporter 12.00 €