

Néo

Cocktails

LES CLASSIQUES

<i>Mule</i> : Moscow, London, Jamaïcain	10 €
<i>Spritz Pampelle</i>	10 €
<i>Spritz Saint Germain</i>	12 €
<i>Gin Basil Smash</i>	12 €
<i>Expresso Martini</i>	12 €
<i>Mai Thai</i>	12 €
<i>Negroni</i>	12 €

Les Signatures Néo

<i>Néo</i> Gin, citron, purée blackberry et litchi, jus de pomme, tonic	12 €
<i>Le Bianco Hibiscus</i> Tsipouro (alcool grec), sirop de vanille, sirop d'hibiscus, citron et bière blanche	14 €
<i>L'abrico tiéé</i> Vodka, cidre, sirop de pêche, jus de pomme citron, sirop d'hibiscus	12 €
<i>Trieste</i> Vodka, Bailey's, amaretto, expresso, bitter chocolat	14 €
<i>Capileira</i> Campari, rhum, citron, jus d'ananas, sirop de sucre	12 €

Bières/Cidres

<i>Demi</i> (Blonde, Blanche – Ginette)	4,50 €
<i>Pinte</i> (Blonde, Blanche – Ginette)	7,50 €
<i>Demi</i> I.P.A	5,50 €
<i>Pinte</i> I.P.A	8,50 €
<i>Cidres</i> (Fils de Pomme) brut ou poiré 33cl BIO	7 €

Mocktails

<i>Red Basil</i> Purée de framboise, jus de cranberry, pulco, basilic, Perrier	9 €
<i>Passion</i> Purée de passion, purée de litchi, jus d'ananas, sirop de vanille, tonic	9 €

Spiritueux

RHUM

<i>Longueueu constellation</i>	16 €	Verre
<i>Longueueu constellation</i> «Le Vieux»	15 €	

WHISKY

<i>Bordeaux</i> , distilling and co «Black wall rye»	16 €
<i>Whisky</i> assemblage hors série	16 €
<i>Silene whisky</i>	15 €

GIN

<i>Avem bleu</i>	14 €
<i>Bordeaux</i> distilling and co	12 €
<i>Pink pepper</i>	14 €
<i>Thompson gin</i> du sommelier	14 €

DIGESTIFS

<i>Séailles Armagnac</i> , 2012	15 €
<i>Cognac</i> , VSOP Mery Melrose	15 €

Softs

<i>Coca-Cola</i> 25cl / <i>Coca-Cola Zéro</i> 25cl	4 €
<i>Jus d'ananas</i> , Maison Meneau BIO	5 €
<i>Jus de pomme</i> , Maison Meneau BIO	5 €
<i>Smoothie Banane Pomme Myrtille</i> Maison Meneau BIO	7 €
<i>Smoothie Mangue Passion</i> Maison Meneau BIO	7 €
<i>Perrier</i> 33cl	4,50 €

Eaux

<i>Abatille plate</i> Bouteille 1L	5 €
<i>Abatille pétillante</i> Bouteille 1L	5 €

Néo

Pour commencer

Pour se mettre en jambe avec vue sur l'église.

<i>Houmous, ail confit et piment doux fumé</i>	9 €	<i>Assiette de Fromages pecorino pistache/Tallegio/ Gorgonzola cuillère</i>	10 €
<i>Assiette jambon de Parme 24 mois d'affinage</i>	10 €		

Assiettes à partager ou à déguster seul

Recettes pleines de soleil imaginées par les chefs Rui et Melvin ♥

ENTRÉES

<i>Accras de morue, mayonnaise pimentée, salade d'herbes et pickles</i>	10 €	<i>Feta rôtie, sirop au miel, salade d'herbes, sauce vierge et filo croustillante</i>	12 €
<i>Agneau confit et snacké, siphon panais, compotée d'échalotes et jus corsé</i>	12 €	<i>Carottes rôties, caramel de carottes, huile de fanes et buratinna 125g</i>	12 €
<i>Œuf parfait, crème de jambon, chips de jambon et crumble au pecorino</i>	9 €	<i>Velouté de butternut, labneh feta, toast et huile de noisette</i>	9 €

PLATS

<i>Poulpe grillée houmous de haricots blancs, salade de haricots rouges et réduction d'orange à l'huile d'olive</i>	24 €	<i>Ribs de cochon à la chipotle et limette, purée de patate douce à la vanille et jus de cochon</i>	21 €
<i>Demi magret cuit basse température, purée de pomme de terre à la ciboulette, jus de viande et myrtille et chutney myrtille</i>	22 €	<i>Choux farci au freekeh et petits légumes au mélange trappeur et jus de légumes</i>	20 €

DESSERTS

<i>Crèmeux chocolat 70% Équateur, gel amaretto, biscuit streusel cacao et grué</i>	10 €	<i>Poire rôtie hibiscus mousse au yaourt sumac, biscuit madeleine tartare de poire et granola</i>	9 €
<i>Diplomate au panais, biscuit panais et noisette et gel citron</i>	10 €		

Néo

Vins

BLANC SEC

	Verre / Bouteille
<i>Sud Ouest, Côtes de Gascogne</i>	5 € / 20 €
<i>Domaine Laffitte « petit Gascoun », 2023</i>	
<i>Bordeaux, Entre-deux-mers</i>	6 € / 25 €
<i>Château Haut Meyreau, 2023</i>	
<i>Rhône, Grignan-Les-Adhémar</i>	8 € / 30 €
<i>Domaine serre des vignes loulys - BIO</i>	
<i>Loire, Sancerre</i>	39 €
<i>Domaine Pierre Morin «prémice» 2023 - BIO</i>	
<i>Espino 1707 Espagne BIO, 2023</i>	7 € / 28 €
<i>Vénétie, Monte Tondo, Italie, 2023</i>	8 € / 32 €
<i>Chardonnay Malbec, Argentin - BIO</i>	8 € / 34 €

BLANC MOELLEUX

<i>Sud Ouest, Côtes de Gascogne</i>	6 € / 25 €
<i>Domaine Laffitte, 2023</i>	

ROSÉ

<i>Provence, Var</i>	6 € / 25 €
<i>Domaine Estandon, Souvenir du Var, 2023</i>	
<i>Bordeaux, Bordeaux Rosé</i>	35 €
<i>M de Mangot rosé, 2023</i>	
<i>Bordeaux, Clairet</i>	6 € / 25 €
<i>Haut Meyreau, 2023</i>	

ROUGE

<i>Rhône, Vin de France - BIO</i>	5 € / 25 €
<i>Bordeaux, Graves Domaine du Salut, 2022</i>	6 € / 29 €
<i>Le Corse, Culumbo</i>	8 € / 39 €
<i>Bordeaux, Saint Estephe</i>	42 €
<i>Château Beau-Site Haut-Vignoble, 2016</i>	
<i>Bordeaux, Saint Emilion Grand Cru</i>	10 € / 49 €
<i>Château Mangot 2019 - BIO</i>	
<i>Rhône, Costières de Nîmes,</i>	35 €
<i>Terre des Chardons, Bien Luné 2023 - BIO</i>	
<i>Poggio Chianti, Italie, 2022</i>	6 € / 30 €
<i>Espino, Chardonnay, 1707</i>	5 € / 28 €
<i>Espagne - BIO</i>	
<i>Malbec Argentin Bousquet - BIO</i>	7 € / 32 €

EFFERVESCENTS

<i>Prosecco Invino, Italie</i>	29 €
<i>Moscato d'asti, Piemont, 2023</i>	7 € / 32 €
<i>Champagne, Thienot</i>	80 €