

MOTI GUINGUETTE

ITINÉRANTE

LES BOISSONS

SANS ALCOOL

FROID

Jus de fruits de saison	3.50€
Eau pétillante	1.50€
Sirop à l'eau	2.00€
Pétillant de fruits 	4.00€
Limonade 	4.00€
Diabolo	2.50€
Ginger beer	2.50€

CHAUD

Café piston	1,50€
Thé	2,50€

Boissons fait maison,
locales et de saison !



BIÈRES

Brasserie DUNE à Cajarc

PRESSION

DEMI

PINTE

Blonde "ordinaire"	3.50€	6.00€
L'éphémère	4.00€	7.00€

BOUTEILLE 33CL

Blanche framboise-rhubarbe	4.50€
Pale-ale aux notes d'agrumes	4.50€
Ambrée de Noël 	4.50€

VINS

Caviste LO VINOTIER à Gourdon

BLANC

VERRE

75CL

En voiture <i>Viogner</i>	4,00€	15,00€
Clin d'oeil - Nozière - IGP <i>Manseng IGP côte du Lot</i>	4.50€	16.00€
Pétillant "Uby" <i>Cotombard/Sauvignon</i>	5.00€	18.00€

ROSÉ

Gris d'Argens - IGP <i>Cinsault/Grenache IGP Var d'Argens</i>	4.00€	15.00€
--	-------	--------

ROUGE

Grands Ducs - IGP 	4,00€	15,00€
<i>Cinsault/Cabernet Sauvignon</i>		
Marcel - IGP <i>Malbec IGP Comté Tolosan</i>	4,00€	15,00€

COCKTAILS

Charles le spritz lotois <i>apérol lotois, "Uby" pétillant, tonic</i>	8.00€
Martini tonic <i>martini rouge, tonic</i>	7,00€
Kir fraise <i>vin blanc, sirop fraise</i>	5,00€

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MOTI GUINGUETTE ITINÉRANTE

LES PLATS A EMPORTER !

MOTI PASSE EN MODE HIVER !

Découvrez pour l'occasion des emblématiques de la street-food en format "à emporter" ou sur place pour les moins frileux.

Pendant la préparation de votre commande, le bar est toujours ouvert !

HOT-DOG

DU 8 AU 18 OCT'

option VG possible

LE NEW-YORKAIS 8€

pain brioché, chipolata, duo de sauces artisanales, oignons frits, pickles

LE MONTMARTRE 9€

baguette, chipolata, béchamel, cantal AOP gratiné

DESSERT 5€

cheesecake au pop corn
rose des sables

CROQ'-MR

DU 22 OCT' AU 1 NOV'

servi avec une soupe minestrone

À L'ITALIENNE 9€

pain de mie aux céréales, jambon blanc sans nitrites, tartufata, pecorino au poivre

GRILLED CHEESE 8€

pain de mie aux céréales, tartufata, pecorino au poivre

DESSERT 5€

tiramisu

GYROS (KEBAB GREC)

DU 05 AU 15 NOV'

POULET TANDOORI 10€

pain cuit à la poêle, crudités de saison, sauce blanche

BOULETTES DE LÉGUMES 9€

pain cuit à la poêle, crudités de saison, sauce blanche

DESSERT 5€

Gâteau de semoule, miel et fleur d'oranger

QUESADILLAS X2 (SAUCE CHIMICHURRI)

DU 19 AU 29 NOV'

servi avec une soupe de patate douce

BOEUF ET FROMAGE 10€

galette de maïs garnies de bœuf haché épicé et de fromage râpé

FROMAGE ET CHAMPIGNONS 9€

galette de maïs garnies de champignons en persillade et fromage râpé

DESSERT 5€

crème dessert dulce de leche

GALETTE SAUCISSE

DU 03 AU 13 DEC'

servi avec un velouté de champignons

UNE PIÈCE 8€

DEUX PIÈCES 12€

galette de sarrasin, chipolata, moutarde au miel

option végétarienne possible

DESSERT 5€

mousse au chocolat

HUITRES

SUPP ACCORD VIN BLANC

DU 18 AU 20 DEC'

**SUR PLACE UNIQUEMENT,
RÉSERVATION FORTEMENT CONSEILLÉE AU 07.86.04.08.14**

PAR 6 -> 8€

citron ou vinaigre et échalottes

PAR 12 -> 15€

citron ou vinaigre et échalottes

SOUPE À L'OIGNON 5€