



Nos incontournables à partager (ou pas !)



PLANCHES GOURMANDES

Planche de fromage Sainte-Maure, fourme d'Ambert, comté 18 mois	20€	Planche de charcuterie Jambon de parme affiné 24 mois, saucisson Villani truffé, porchetta artisanale, lonzo Corse fumé aux bois de châtaignier	24€
Planche de tapas (16 pièces) Tenders de poulet, accras de morue, oignon rings, mozza stick	20€	Planche mixte Charcuterie et fromage	28€

À PARTAGER

Oeuf mayo façon Partages Mayonnaise maison	6€	Bol de frites	5€
Boîte de sardines La Bonne Mer Bio	8€	Saucisson fuet	5€
Saumon fumé	9€	Lonzo Corse	7€
Terrine de poisson Saint-Jacques Muscadet	9€	Porchetta artisanale	7€
Terrine de campagne Cochonnailles du Haut-Bois	9€	Saucisson à la truffe	8€
		Jambon de Parme	8€

TAPAS CHAUDES

	Par 4 / 6
Tenders de poulet	7€ / 10€
Accras de morue	7€ / 10€
Oignon rings	7€ / 10€
Mozza stick	7€ / 10€
Jalapeños au fromage	7€ / 10€
Crevettes torpedo	7€ / 10€
Mini chicken burger x2	8€

FRUITS DE MER

Assiette de bulots	8€
Grosses crevettes roses x6	14€
Route des huîtres 5 Ostra-Regal + 5 Fines de Claires	25€
Assiette de la mer 9 huîtres Fines de Claires, bulots, 4 grosses crevettes roses	30€
	Par 6 / 9 / 12
Fines de Claires n°3	14€ / 19€ / 25€
Ostra-Regal n°3	19€ / 27€ / 36€

NOS DESSERTS FAITS MAISON

Desserts du moment **9€**



Nos délicieux cocktails avec ou sans alcool



COCKTAILS ESSENTIELS

.....

Standard - **10€**
Happy Hour - **8€**

Mojitos
Classique ou passion

Gin tonic
Gin, tonic, jus de citron vert

Sex on the beach
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange,
jus de cranberry

Piña colada
Rhum, crème de coco, ananas

Margarita
Tequila, triple sec, jus de citron vert

Cuba libre
Rhum, jus de citron vert, coca

Caipiroska
Vodka, sucre de canne, jus de citron vert

Ti Punch St Bart
Rhum, sucre de canne, jus de citron vert

Black Russian
Vodka, liqueur de café

NOS MOCKTAILS

.....

Standard - **8€**
Happy Hour - **6€**

Virgin Mojito
Classique ou passion

Virgin Colada
Jus d'ananas, crème de coco

Virgin Moscow Mule
Ginger beer, citron vert

Bora Bora
Ananas, fruit de la passion, grenadine

LE BAR À SPRITZ

.....

Standard - **10€**
Happy Hour - **8€**

Aperol Spritz
Aperol, prosecco, soda

St Germain Spritz
Liqueur St Germain, prosecco, soda

Limencello Spritz
Limoncello, prosecco, soda

Partages Spritz
Curaçao bleu, jus de citron vert, sucre de canne,
prosecco, soda

COCKTAILS SIGNATURES

.....

Standard - **12€**
Happy Hour - **10€**

Porn Star
Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, jus
de citron vert, shot de prosecco

Tequila sunrise
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

Blue Lagoon
Vodka, curaçao bleu, jus de citron jaune

Moscow Mule
Vodka, ginger beer, jus de citron vert

London Mule
Gin, ginger beer, jus de citron vert

Planteur
Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de
grenadine, jus de citron vert, sucre de canne

Expresso Martini
Vodka, liqueur de café, sucre de canne,
expresso

Madelaine
Cointreau, liqueur Amaretto, jus d'ananas



Nos apéros à siroter
en salle ou en terrasse



LES BIÈRES

Blonde pression 25cl / 50cl	4€ / 7,5€
Panaché	5€
Monaco	5,5€
Blanche artisanale Bouteille 33cl	6€
IPA artisanale Bouteille 33cl	7€

À accompagner avec nos
planches gourmandes

Laissez-nous
un avis ! :)



LES SOFT

Sodas Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite	5€
Diabolo Grenadine, menthe, pêche	5€
Perrier	5€
Jus de fruits français Orange, pomme, abricot, ananas, mangue	5€
Jus de tomate	5,5€
French Tonic	5,5€

LES APÉRITIFS

Pastis 51 ou Ricard	5€
Martini bianco, rosso	6€
Kir vin blanc Cassis, mûre, pêche	7€
Kir Royal	12€

On a goûté, on a aimé,
on vous le "partages"



Notre sélection de vins à déguster



LES BLANCS

	Verre	Bouteille
Le secret Chardonnay - Château de Fontenay - Loire	6€	28,5€
Muscadet BIO Domaine Ménard- Gaborit - Cuvée Accostage - AOP Loire	7€	34€
Alsace Métiss Domaine Bott-Geyl - Alsace	8€	38€
Chablis Domaine Gueguen - Bourgogne	9€	49€

Des bulles pour fêter
toutes les occasions

CHAMPAGNE

	Flûte	Bouteille
Nicolas Feuillatte	11€	55€
Veuve Pelletier	11€	55€

On a goûté, on a aimé,
on vous le "partages"

LES ROSÉS

	Verre	Bouteille
Le clos des sables Château de Fontenay - Loire	6€	28,5€
Rose fleuri Château Barbeville - Aix-en-Provence	7€	34€

Les vins viennent de vignerons
que nous avons rencontrés

LES ROUGES

	Verre	Bouteille
Lou Pitchoun BIO Domaine des Gravennes - AOP Côtes du Rhône	6€	28,5€
Pif Gamay BIO Domaine de la Piffaudière - AOP Touraine	7€	34€
Graves rouge Domaine du Salut - Bordeaux	8€	38€
Hautes Côtes Beaune Domaine Cauvard - Bourgogne	9€	49€



Must-haves to share
(or not!)



GOURMET BOARDS

Cheese assortment

Sainte-Maure, fourme d'Ambert, comté 18 mois

20€

Charcuterie assortment

Parma ham 24 month matured, Villani truffled sausage, porchetta, Corsican lonzo smoked,

24€

Tapas assortment (16p)

Chicken tenders, cod accras, onion rings, mozza stick

20€

Mixed cheese & charcuterie

28€

TO SHARE

Partage's egg mayonnaise

Homemade mayonnaise

6€

French fries

5€

Tin of sardines

La Bonne Mer Bio

8€

Sausage fuet

5€

Smoked salmon

9€

Corsican lonzo

7€

Fish terrine

Saint-Jacques Muscadet

9€

Porchetta

7€

Meat terrine (paté)

Cochonnailles du Haut-Bois

9€

Villani truffled sausage

8€

Parma ham

8€

HOT TAPAS

Chicken tenders

4 / 6

7€ / 10€

Cod accras

7€ / 10€

Onion rings

7€ / 10€

Mozza stick

7€ / 10€

Cheese Jalapeños

7€ / 10€

Torpedo shrimps

7€ / 10€

Mini chicken burger x2

8€

SEAFOOD

Plate of whelks

8€

Big pink shrimps x6

14€

Oysters platter

5 Ostra-Regal + 5 Fines de Claires

25€

Seafood platter

9 oysters Fines de Claires, whelks, 4 big pink shrimps

30€

Fines de Claires n°3

6 / 9 / 12

14€ / 19€ / 25€

Ostra-Regal n°3

19€ / 27€ / 36€

HOMEMADE DESSERTS

Desserts of the day 9€