

APÉRITIFS

Campari, Apérol, Suze 4 cl	6 ^{90c}
Ricard 2 cl	6 ^{90c}
Porto Rouge ou Blanc 6 cl	6 ^{90c}
Verre de vin aromatisé cassis, pêche, mûre, framboise 12,5 cl	6 ^{90c}

À L'APÉRO... À GRIGNOTER

L'ASSIETTE DE FROMAGE	14 ^{90c}
Affinés de nos régions, salade de mesclun.	
L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE	14 ^{90c}
Affinées de nos régions, salade de mesclun.	
L'ASSIETTE MIXTE (FROMAGES ET CHARCUTERIES)	14 ^{90c}
Fromage et charcuterie, salade de mesclun.	

LES COCKTAILS

MOJITO	25 cl 12 ^{90c}	50 cl 20 ^{90c}	1 L 32 ^{90c}
CLASSIC / PASSION / MANGUE / FRAMBOISE			
Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse			
APÉROL SPRITZ	12 ^{90c}		
Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange			
MAI TAI	12 ^{90c}		
Rhum blanc, jus d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron vert frais, rhum épicié			
PISCO SOUR	14 ^{90c}		
Pisco, jus de citron pressé, sirop de sucre, blanc d'oeuf.			
MOSCOW MULE	12 ^{90c}		
Vodka, jus de citron, Ginger Beer.			
FOREVER	14 ^{90c}		
Rhum brun, crème de framboise, liqueur de fleur de sureau, sucre de canne, citron vert.			
COCKTAIL DU MOMENT	14 ^{90c}		
Vodka, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, crème de mûre et jus d'abricot.			

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Incontournables, intemporels, toujours copiés, jamais égalés, les cocktails classiques et leurs dérivés occupent une place importante dans l'univers des barmans. 12^{90c}

N'hésitez pas à leur faire part de vos envies pour un cocktail sur mesure, à votre image !

LES COCKTAILS Sans alcool

BERRY SMASH	10 ^{90c}
Framboises, cranberry, jus de pomme.	
SCOOBY DOO !!!!!	10 ^{90c}
Jus de pommes, citron vert, menthe fraîche, sucre	
THÉ GLACÉ MAISON, CAFÉ FRAPPÉ	8 ^{90c}
LIMONADE MAISON	8 ^{90c}

LES VINS AU VERRE

PÉTILLANT	12,5 cl
Prosecco Bolani	8 ^{90c}
BLANC	
Sauvignon - IGP D'Oc Cellier du Pic	7 ^{50c}
Viognier - IGP D'Oc Cellier du Pic	7 ^{50c}
AOP Petit Chablis, Courtault Michelet	8 ^{50c}
Pouilly fumé - Domaine de Riaux	9 ^{00c}
Jurançon (moelleux) - Domaine Lasserre	7 ^{50c}
ROSÉ	
Gris - Domaine des Captives, Oliviers BIO	7 ^{50c}
ROUGE	
Brouilly - AOC Château des Tours	8 ^{90c}
Pinot Noir - IGP D'Oc Terrasse de Perret	8 ^{90c}
Côte du Rhône, Amour de fruits - Rémi Pouizin BIO	8 ^{50c}
Bordeaux - AOP - Maison Fleury - Bô	9 ^{00c}
Savigny-les-Beaunes	11 ^{00c}
AOP Domaine Denis Père et Fils	

LE CHAMPAGNE

BLANC	10 cl	75 cl
Champagne FrèreJeanFrères Brut	13 ^{50c}	74 ^{90c}
Champagne Pommery Brut	16 ^{90c}	105 ^c
ROSÉ		
Champagne Pommery rosé		140 ^{90c}

LES VINS

LES VINS ROUGES	75 cl
LE BEAUJOLAIS	
AOC Brouilly Château des Tours	32 ^{50c}
AOP Morgon 'Vieilles Vignes', Bulliat	35 ^{90c}
LA BOURGOGNE	
AOP Savigny-les-Beaune, Domaine Denis Père et Fils	58 ^{90c}
LE CENTRE	
Chinon 'Les Graves' Domaine F.Gasnier Bio	36 ^{90c}
Bourgeuil 'Les Rochettes' Domaine Les Pins	38 ^{90c}
LA VALLÉE DU RHÔNE	
Côte du Rhône, Amour de fruits - Rémi Pouizin BIO	34 ^{90c}
AOP Crozes-Hermitage 'Les Palais' Clairemont	42 ^{90c}
LE LANGUEDOC	
AOP Pinot Noir Terrasse de Perret	30 ^{90c}
AOC Pic Saint Loup, Château L'Euzière	35 ^{90c}
LE BORDELAIS	
AOC Bordeaux-Maison Fleury-Bô	33 ^{50c}
AOC Côte de Bourg-Pourpe du Château de Barbe	34 ^{50c}
AOP Haut Médoc Château Malescasse	56 ^{90c}
AOP St Emilion Grand Cru, Château Cartier	62 ^{90c}
AOP St Estephe Tour de Marbuzet	76 ^{90c}
LES VINS ROSÉS	75 cl
Domaine des Captives, Cuvée des Oliviers BIO	30 ^{50c}
Côte de Provence 'La Vie en Rose' Roubine	38 ^{90c}
LES VINS BLANCS	75 cl
LE LANGUEDOC	
IGP D'Oc 'Sauvignon' Cellier du Pic	29 ^{90c}
LA BOURGOGNE	
AOC Macon Prissé de Fayères	29 ^{90c}
AOP Petit Chablis, Courtault Michelet	39 ^{90c}
LE LOIRE	
AOP Sancerre l'Essentiel, Domaine de La Rossignole	36 ^{50c}
AOP Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B.Jeannot & fils	48 ^{90c}
LA VALLÉE DU RHÔNE	
IGP D'Oc 'Viognier' Cellier du Pic	29 ^{90c}
AUTRES RÉGIONS	
AOC Jurançon, Domaine Lasserre	39 ^{90c}
VIN ITALIEN PÉTILLANT	75 cl
Prosecco Bolani	40 ^{90c}

Millésimes Variables.

LES ALCOOLS

SCOTCH WHISKY	4 cl
Knokando, Glenfiddich 12 ans	12 ^{90c}
Monkey Shoulder, chivas 12 ans	12 ^{90c}
Lagavulin 16 ans	17 ^{90c}
Glenfiddich 18 ans	17 ^{90c}
JAPANESE WHISKY	4 cl
Nikka From The Barrel	18 ^{90c}
IRISH WHISKY	4 cl
Trillamore dew	10 ^{90c}
Conemara Distiller Edition	16 ^{90c}
AMERICAN WHISKY	4 cl
Jack Daniel's, Maker's Mark	12 ^{90c}
Ole Smoked	12 ^{90c}
(pure, apple pie, blackberry, Harley Davidson)	
Bulleit Rye	15 ^{90c}
VODKA	4 cl
Smirnoff	10 ^{90c}
Imperia, Ciroc, Beluga Noble	15 ^{90c}
Le Philtre Organic	17 ^{90c}
GIN	4 cl
The london N°1	12 ^{90c}
The Botanist, Hendrick's,	15 ^{90c}
TEQUILA	4 cl
Jose Cuervo Especial Reposado	10 ^{90c}
Kah Silver	15 ^{90c}
Kah Anejo	22 ^{90c}
RHUM & CACHAÇA	4 cl
Krakén	10 ^{90c}
Captain Morgan	10 ^{90c}
Diplomatico 12 ans	13 ^{90c}
Angostura 1919	13 ^{90c}
Matusalem 15 ans	15 ^{90c}
Sagatiba Pura	10 ^{90c}
LIQUEURS	
Manzana, baileys, Get 27 & 31, Cointreau,	
Grand Marnier 6 cl	9 ^{00c}
Amaretto, Limoncello 4 cl	10 ^{90c}
Saké, Yuzu Liqueur 4 cl	10 ^{90c}
Chartreuse VEP 4 cl	12 ^{90c}
COGNAC, ARMAGNAC & EAUX DE VIE	4 cl
Remy Martin VSOP	16 ^{90c}
Remy Martin XO	36 ^{90c}
Armagnac Clés des ducs VSOP	13 ^{90c}
Calvados Coquerel Vieux	12 ^{90c}
Vieille Prune, Poire Williams, Mirabelle	12 ^{90c}
Absinthe	8 ^{90c}

Tous nos highballs peuvent être servis avec le soft de votre choix (supplément 2€, Red Bull 3€). la coupe 10 cl, verre de vin 12,5 cl, bière bouteille 33 cl, Vodka, Gin, Rhum, Téquila, whisky, Cachaça, Cognac, armagnac 4 cl, liqueurs & crèmes 6 cl, soda 33 cl, apéritif 8 cl, anisés 2 cl, Porto & xeres 6cl

LES BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES PRESSION	25 cl	50 cl
Carlsberg	5 ^{90c}	8 ^{90c}
Brooklyn Lager	7 ^{90c}	10 ^{90c}
Grimberg blanc	6 ^{90c}	10 ^{90c}
Demory IPA	7 ^{90c}	10 ^{90c}
BIÈRES BOUTEILLE		
KPM sans alcool	6 ^{90c}	
Chimay Bleu	8 ^{90c}	
Corona	8 ^{90c}	
LES SOFTS		
Coca-Cola & Coca Zero		5 ^{90c}
Evian, Badoit	33 cl	5 ^{90c}
Orangina, Limonade	25 cl	5 ^{90c}
Schweppes Tonic	25 cl	5 ^{90c}
Red Bull		6 ^{90c}
Jus de Fruits frais (orange, citron)		7 ^{90c}
Jus et nectar		5 ^{90c}
pomme, ananas, orange, pamplemousse, tomate, mangue, abricot, pêche, poire, fraise		
L'EAU		
AQUACHIARA		
Plat /Gazeuse		5 ^{90c}
Evian	75 cl	7 ^{90c}
Badoit	75 cl	7 ^{90c}

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso (bio Mexique) , décaféiné	2 ^{50c}
Café noisette	2 ^{50c}
Double expresso, café crème	5 ^{90c}
Cappuccino, Chocolat Chaud	5 ^{90c}
Thés et Infusions KUSMI TEA	5 ^{90c}
LES THÉS :	
Thé vert à la menthe Nanah	
Thé vert Sencha	
Detox : Mélange de maté, thé vert, citronnelle	
Anastasia : Thé noir, bergamote, citron, fleur d'oranger	
Pranastia : Earl grey, agrumes, vanille, épices	
Darjeeling Bio : Parfum léger, aromatique, floral, muscat	
Quatre Fruits Rouges : Thé noir, framboise, fraise, groseille, cerise	
Earl Grey : Thé noir, bergamote	
Les Infusions : Verveine, Camomille	
Irish coffee, Grog	12 ^{90c}

Nos boissons chaudes peuvent être servies avec du lait d'amande, du lait de soja ou du lait de coco.

Prix nets. Service compris.