

APÉRITIFS

Campari, Apérol, Suze, 4 cl	6€
Ricard, 2 cl	6€
Porto Rouge ou Blanc, 6 cl	6€
Verre de vin aromatisé	
Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise 12,5 cl	6€

LES COCKTAILS

25 CL

APÉROL SPRITZ	15€
Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.	

SAINT GERMAIN SPRITZ	15€
Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse, concombre.	

CAMPARI SPRITZ	15€
Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.	

LES COCKTAILS CLASSIQUES

25 CL

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

N'hésitez pas à demander votre classique préféré !
(Mojito, Mai tai...)

15€

LES BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES PRESSION	25 CL	50 CL
------------------------	--------------	--------------

Carlsberg	7€	11€
-----------	----	-----

Grimbergen Blanche	7€	11€
--------------------	----	-----

Demory IPA	8€	12€
------------	----	-----

BIÈRES BOUTEILLE		
-------------------------	--	--

KPM sans alcool, 25 cl	6€	
------------------------	----	--

Chimay Bleu, 33 cl	8€	
--------------------	----	--

Corona, 35,5 cl	8€	
-----------------	----	--

LES SOFTS		
------------------	--	--

Coca-Cola & Coca Zero, 33 cl	6€	
------------------------------	----	--

Evian, Badoit, 33 cl	5€	
----------------------	----	--

Orangina, Limonade, 25 cl	6€	
---------------------------	----	--

Fanta, 25cl	6€	
-------------	----	--

Fuze Tea, 25cl	6€	
----------------	----	--

Schweppes Tonic, 25 cl	5€	
------------------------	----	--

Gingerbeer, 20 cl	6€	
-------------------	----	--

Jus de Fruits frais (orange, citron, pamplemousse), 24 cl	8€	
---	----	--

Jus et nectar, 20 cl	6€	
----------------------	----	--

<i>pomme, ananas, orange, tomate, mangue, cramberry.</i>		
--	--	--

L'EAU		
--------------	--	--

AQUACHIARA		
------------	--	--

Plate /Gazeuse, 75 cl	6,90€	
-----------------------	-------	--

Eau minérale plate, 75 cl	9€	
---------------------------	----	--

Eau minérale gazeuse, 75 cl	9€	
-----------------------------	----	--

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso (BIO Mexique), décaféiné	3,50€
-----------------------------------	-------

Café noisette	3,50€
---------------	-------

Double espresso, Café crème	6€
-----------------------------	----

Cappuccino, Chocolat Chaud	6€
----------------------------	----

Thés et Infusions	6€
-------------------	----

LES THÉS :

Thé vert à la menthe

Thé vert Jasmin

Thé vert Sencha

Detox : Mélange de maté, thé vert, citronnelle

Darjeeling Bio : Parfum léger, aromatique, floral, muscat.

Thé Earl Grey : Thé noir, bergamote

Breakfast bio

Les Infusions : Verveine bio, Camomille bio, Tilleul bio

Irish coffee, Grog	12€
--------------------	-----

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

LES VINS AU VERRE

PÉTILLANT	12,5 CL
------------------	----------------

Prosecco Bolla	9€
----------------	----

BLANC	
--------------	--

AOC Chardonnay - Millebuis Côte Chalonnaise	7€
---	----

IGP Le Versant Viognier, Pays d'Oc	7€
------------------------------------	----

Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver -	
--------------------------------------	--

Domaine Saint Lannes	8€
----------------------	----

AOP Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B.Jeannot & Fils	10€
--	-----

ROSÉ	
-------------	--

IGP Ile de Beauté, "Racinu"	7€
-----------------------------	----

ROUGE	
--------------	--

AOP Côtes du Rhône, Xavier Vignon 100%	7€
--	----

AOC Médoc, Château Haut-Brignays	7€
----------------------------------	----

AOC Bourgogne, Côte Chalonnaise, Millebuis Pinot Noir	7€
---	----

Brouilly - AOC Château des Tours	8€
----------------------------------	----

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Berger Rive	11€
---	-----

ACCORD METS & VINS

3 VERRES

19,99€

LE CHAMPAGNE

BLANC	10 CL	75 CL
--------------	--------------	--------------

Jeeper - Grand Assemblage Brut	16€	115€
--------------------------------	-----	------

Moët et Chandon Brut		120€
----------------------	--	------

ROSÉ		
-------------	--	--

Moët et Chandon Rosé	18€	160€
----------------------	-----	------

LES VINS

LES VINS ROUGES	75 CL
------------------------	--------------

LE BEAUJOLAIS	
----------------------	--

AOC Brouilly Château des Tours	41€
--------------------------------	-----

AOP Morgon, Chateau de Corcelles Gamay	43€
--	-----

LA BOURGOGNE	
---------------------	--

AOC Bourgogne, Côte Chalonnaise, Millebuis Pinot Noir	35€
---	-----

AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Berger Rive	59€
---	-----

LA VALLÉE DU RHÔNE	
---------------------------	--

AOP Côtes du Rhône, Xavier Vignon 100%	35€
--	-----

AOP Crozes-Hermitage Chante-Passo, La Source	51€
--	-----

LE BORDELAIS	
---------------------	--

AOC Médoc, Château Haut-Brignays	35€
----------------------------------	-----

AOC Côte de Bourg Pourpe du Château de Barbe	42€
--	-----

AOP Haut Médoc Château Malescasse	72€
-----------------------------------	-----

LES VINS ROSÉS	75 CL
-----------------------	--------------

IGP Ile de Beauté, "Racinu"	34€
-----------------------------	-----

AOP Minuty Prestige, Côtes de Provence	55€
--	-----

Côte de Provence, Château La Mascaronne	59€
---	-----

LES VINS BLANCS	75 CL
------------------------	--------------

LA BOURGOGNE	
---------------------	--

AOC Chardonnay - Millebuis Côte Chalonnaise	39€
---	-----

AOP Petit Chablis, Courtault Michelet	53€
---------------------------------------	-----

LA LOIRE	
-----------------	--

AOP Sancerre l'Essentiel, Domaine de La Rossignole	52€
--	-----

AOP Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B.Jeannot & Fils	54€
--	-----

LA VALLÉE DU RHÔNE	
---------------------------	--

IGP Le Versant Viognier, Pays d'Oc	29€
------------------------------------	-----

AUTRES RÉGIONS	
-----------------------	--

Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver -	
--------------------------------------	--

Domaine Saint Lannes.	38€
-----------------------	-----

VIN ITALIEN PÉTILLANT	75 CL
------------------------------	--------------

DOC Prosecco Bolla	42€
--------------------	-----

Millésimes Variables.

LES ALCOOLS

SCOTCH WHISKY	4 CL
----------------------	-------------

William Lawson's	12€
------------------	-----

Knokando, Glenfiddich 12 ans	12€
------------------------------	-----

Monkey Shoulder, chivas 12 ans	12€
--------------------------------	-----

Lagavulin 16 ans	17€
------------------	-----

JAPANESE WHISKY	4 CL
------------------------	-------------

Nikka Days	18€
------------	-----

AMERICAN WHISKY	4 CL
------------------------	-------------

Jack Daniel's, Jack Daniel's Apple	12€
------------------------------------	-----

Ole Smoked	12€
------------	-----

(Pure, Apple Pie, Blackberry, Harley Davidson)

VODKA	4 CL
--------------	-------------

Eristoff	15€
----------	-----

GIN	4 CL
------------	-------------

Bombay Sapphire	12€
-----------------	-----

Hendrick's	15€
------------	-----

Haymans	15€
---------	-----

TEQUILA	4 CL
----------------	-------------

Jose Cuervo Especial Reposado	12€
-------------------------------	-----

Camino Real	12€
-------------	-----

RHUM & CACHAÇA	4 CL
---------------------------	-------------

Kraken	10€
--------	-----

Angostura 1919	13€
----------------	-----

HSE	15€
-----	-----

Diplomatico 12 ans	15€
--------------------	-----

LIQUEURS	
-----------------	--

Baileys, Get 27	10€
-----------------	-----

Cointreau, Grand Marnier, 6 cl	9€
--------------------------------	----

Amaretto, Limoncello, 4 cl	10€
----------------------------	-----

Luxardo Cherry	12€
----------------	-----

Chambord	12€
----------	-----

COGNAC, ARMAGNAC & EAUX DE VIE	4 CL
---	-------------

Absinthe	8€
----------	----

Vieille Prune, Poire Williams, Mirabelle	10€
--	-----

Calvados Busnel	12€
-----------------	-----

Bas Armagnac Laubade Signature	13€
--------------------------------	-----

Hennesy	15€
---------	-----

Cognac Camus VSOP	17€
-------------------	-----

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, Cachaca, Cognac, Armagnac 4 cl, Liqueurs & Crèmes 6 cl, Soda 33 cl, Apéritif 8 cl, Anisés 2 cl, Porto & Xeres 6cl