

LES SODAS

Limonade Val 25cl.	3.9
Schweppes tonic 25cl	4
Orangina 25cl.	4
Coca /Coca zéro 33cl	4
Fuzetea 25cl	4
Bière 00° 25cl	4

JUS DE FRUITS 25CL

Ananas	4.9
Abricot	4.9
Tomate	4.9

COCKTAILS SANS ALCOOL

Nymphette: fraise, goyave, violette	6.9
Cougar: mangue, citron vert, verveine	6.9
Hippie: ananas, passion, hibiscus	6.9
Mme Yang: framboise, litchi, baie rose	6.9
Marilou: ananas, gingembre, tonic...	8
Virgin Gin Tonic	8
Virgin Mojito	8
Virgin Colada	8
Virgin Mary	8
Virgin Spritz	8

EAUX

Perrier 33 cl	4
San Pelegrino 50 cl	4
St Amand 50cl	4
St Amand IL	5.9
San Pelegrino IL	5.9

CAFE & THE

Ristretto	2.5
Espresso	2.5
Decaffeinato	2.9
Lungo	2.9
Cappuccino/Latte	4
Thé Harney&sons	4
Double Espresso	4.2

CHAMPAGNES 25CL

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive BRUT 12°	69
RUINART BRUT 12°	149
RUINART BLANC DE BLANC 12,5°	189

LES BIERES PRESSIONS 25CL / 33CL

Bière du mois	4.9	5.9
Anosteke Blonde 7°	4.9	5.9
Triple Lefort 8,8°	5.5	6.9

LES BIERES BOUTEILLES 25cl

00° (sans alcool)	4
Lindemans kriek 3,5°	4.9
Lindemans pécheresse 2,5°	4.9

APÉRITIFS

Rosé IGP Camargue	5.5
Coupe de champagne	11
Pastis Henri Bardouin	5
Porto rouge / Martini rouge, blanc	6



COCKTAILS

Mojito /Gimber mojito	10
Caipirinha Opa	10
Apérol Spritz	10
French martini	10
Moscow Mule	11
Gin fiz	11
Gin tonic Hendricks	11
Amaretto Sour	11
Expresso Martini	11
Piña Colada	12
Whisky Sour	12
Spritz. St Germain	12
Irish Coffee	12

SPIRITUEUX 4CL

Whisky Port Charlotte, fumé, tourbé 50°	12
Whisky Bruichladdich, fruité, boisé 50°	12
Whisky Nikka Japon , épicé, caramélisé 51,4°	13
Rhum XO Barbade, coco, banane, caramel 43°	12
Rhum Plantation pineapple, miel, vanill, épicé 40°	9
Vodka Béluga noble 40°	10
Gin hendrick's 41, 4°	10
Cognac Martell VSOP 40°	9
Liqueur Saint Germain 20°	9
Chambord 16,5°	9
Jet 27/ Jet 31. 7,9°/24°	5
Amaretto Walcher Bio. 28°	6
Patron XO Café 35°	9
Limoncello Bio Walcher 25°	6
Baileys original 17°	5

LES BLANCS

SUD OUEST GROS MANSENG & SAUVIGNON BLANC		
Villa Chambre D'amour	5,5	23
Moelleux, agrumes, fruits exotiques.		
Apéritif, dessert, plat épicé.		

AOP HAUT POITOU	6	25
L'inespere Sauvignon: Sec, frais, fruité, citronné.		
Apéritif, ou poisson.		



PAYS D'OC CHARDONNAY	7	29
Paul Mas Reserve: Sec, boisé, beurre.		
Apéritif, végétarien, volaille, poisson.		

AOC PETIT CHABLIS		39
Famille Savary. Chardonnay		

BOURGOGNE POUILLY FUISSE		60
Vieille Vignes. Les Champs de-Lins, Chardonnay		

AOC CONDRIEU		71
Condrieu des Vins de Vienne. Viognier		

LES ROUGES

IGP PAYS D'OC PINOT NOIR.		
Le Versant, servis frais, léger, notes fruitées et mentholées	5,5	23
Apéritif, Ceviche, Tataki		

IGP PAYS D'OC SYRAH	6	25
La jeunesse: Chêne, Fruits noirs, tabac.		
Viande, charcuterie, épices, fromage, chocolat		

BORDEAUX Philippe de Rothschild	7	32
Agneau Rouge: suave, riche, rond, fraises et arômes grillés. Viande rouge, canard, fromage		

CHILI AROMO CARMENERE	7	32
Tannique, puissant, chocolat et fruits rouges. Boeuf, volaille, pâtes.		

BOURGOGNE MERCUREY		60
Domaine Faiveley, Les Villeranges: Pinot noir		

BORDEAUX Pessac-Léognan		65
Château Larrivet Haut-Brion Les Demoiselles . Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon		