

## APÉRITIFS

<i>Martini Blanc - 7cl</i>	5€	<i>Kir crème - 12cl</i>	5€
<i>Americano - 12cl</i>	8€	<i>Kir Royal - 12cl</i>	12€
<i>Pastis - 3cl</i>	3€	<i>Berrichon - 15cl</i>	5€
<i>Ricard - 3cl</i>	3€	<i>Suze - 4cl</i>	4€
<i>Punch Maison - 25cl</i>	4,5€	<i>Punch - 50cl</i>	8€

## BIÈRES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl	1,5L
<i>Carlsberg</i>	3,5€	4,5€	7€	20€
<i>Grimbergen Blonde</i>	4€	5€	8€	24€
<i>Grimbergen Rouge</i>	4€	5€	8€	24€
<i>Bière de Saison</i>	4€	5€	8€	24€
<i>Bière Découverte</i>	4€	5€	8€	24€

*Supplément Sirop ou Picon: 25cl - 0,5€ / 50cl - 1€*

## BIÈRES BOUTEILLES

<i>Blanche de Namur 25cl</i>	5€
<i>Desperados 33cl</i>	6€
<i>Lindemans kriel - Cerise 25cl</i>	5€
<i>Cuvée des Trolls - Blonde 7° 33cl</i>	6€
<i>Chimay verte - Blonde 10° 33cl</i>	7€
<i>Queue de Charrue - Ambrée 5,5° 33cl</i>	6€
<i>Bush ambrée 12° 33cl</i>	7€
<i>Mac Chouffe - Brune 8% 33cl</i>	6€
<i>Triple Karmeliet - Blonde triple 8,4° 33cl</i>	7€
<i>1664 0° (sans alcool)</i>	4€
<i>Desperados Virgin 0° (sans alcool)</i>	5€

- APÉRITIFS & BIÈRES -

## SODAS

4€

Coca-cola - 33cl

Coca-cola zéro - 33cl

Fuzetea pêche - 25cl

Hysope Tonic - 20cl

Schweppes Agrum' - 25cl

Orangina - 33cl

Supplément Sirop: 0,50€ | Fraise, grenadine, pêche, citron, menthe verte, menthe glaciale, cerise, mangue, orgeat, violette, myrtille, fleur du sureau

## JUS DE FRUITS

3,5€

PAGO 20cl: Abricot, Orange, Pomme, Fraise, Ananas, Tomate

## SMOOTHIES - MILKSHAKES

6€

Fruits exotiques: Ananas, Noix de Coco

Fruits rouges: Grenade, Framboise, Acerola

Fruits tropicaux: Fruit du dragon, Goyave, Ananas

Milkshake au lait demi-écrémé: Chocolat | Café | Vanille

## EAUX & FINES BULLES

Vittel - 25cl

3€

Vittel - 50cl

4€

Vittel - 1L

5€

Limonade - 25cl

3,5€

Perrier - 33cl

3,5€

San Pellegrino - 50cl

4€

San Pellegrino - 1L

5€

## CAFÉTERIE

Café, Déca

2,5€

Noisette

2,5€

Petit crème

2,7€

Thé, Infusion

3,5€

Chocolat Chaud

3,5€

Grand café

4€

Grand crème

4,5€

Café Viennois

5€

Chocolat Viennois

5€

Irish Coffee

8€

Goûtez notre VIN CHAUD MAISON 5€

- SODAS & CAFÉTERIE -

## COCKTAILS INTÉMPORELS

EXPRESSO MARTINI 10€

*Vodka, liqueur de café, sucre de canne, sirop de vanille, café expresso*

LE DANA 10€

*Vodka, whisky bourbon, cointreau, jus de citron vert, pulpe de mangue, perrier*

PIM-POM 11€

*Rhum infusé au piment & fève de tonka, sirop de sucre de canne, jus de pomme, jus de fruit de la passion*

SEX' IN BERRY 10€

*Vodka infusée framboise myrtille, crème de pêche, jus d'orange, cranberry*

## COCKTAILS PÉTILLANTS

APÉROL SPRITZ 8€

*Liqueur d'orange amère, perrier, Prosecco, orange*

HUGO SPRITZ 9€

*Liqueur de fleur de sureau, jus de citron, perrier, Prosecco*

PAPI FIZZ 11€

*Gin Pink, pulpe de litchi, limonade, Prosecco*

BLANC POMME 10€

*Vin blanc sec, jus d'ananas, pulpe pomme verte, jus de citron vert, prosecco*

GIN TONIC 10€

*Hysope tonic, citron, Gin Bombay Sapphire  
(ou Gin infusés maison au choix: poivre fumé, thym citronné ou piment)*

- COCKTAILS CLASSIQUES -

# COCKTAILS CRÉATIONS

TONTON GARCIA 10€

*Rhum ambré, pulpe de mangue, sirop de vanille, jus de citron vert, pointe de sirop de spéculoos*

SABLE ROUGE 9€

*Whisky infusé au poivre fumé, martini rouge, sirop de cerise, jus d'orange*

PETIT BISCUIT 10€

*Vodka, liqueur d'amande, sirop de caramel, blanc d'oeuf, jus de pomme, angostura bitter*

VELOURS DES ÎLES 9€

*Liqueur de crème de whisky Bailey's, crème de pêche, jus d'ananas, poudre de cacao*

BLEU SAUVAGE 9€

*Gin Bombay, liqueur de curaçao, pulpe de noix de coco, jus d'ananas*

## SANS ALCOOL

ROSELINE 6€

*Jus de cranberry, jus de citron vert pressé, sirop d'orgeat & limonade*

PASSIKIWI 6€

*Jus de fruit de la passion, sirop banane-kiwi, eau pétillante Perrier*

- COCKTAILS PREMIUMS -

## VIN & PÉTILLANT &

	12cl	75cl
<b>PROSECCO TREVISO GOTO Blanc</b>	7€	35€
<i>Domaine Goto - Vin blanc pétillant</i>		
<i>Notes d'agrumes, de fleurs blanches et de menthe fraîche</i>		75cl
<b>BULLES DE CAILLOTES</b>		40€
<i>Domaine de la Chézatte - VMQ de Sancerre</i>		
<i>Notes fines et minérales de vin, arômes d'oranges et de fleurs blanches</i>		

## CHAMPAGNE &

	12cl	75cl
<b>VICTOR LEJEUNE Brut - 75cl</b>	10€	60€
<i>40% pinot meunier / 30% pinot noir / 30% chardonnay</i>		
<i>Notes acidulées de pomme, agrumes, et arômes briochés</i>		
<b>MOËT &amp; CHANDON Brut Impérial* - 75cl</b>		75€
<i>35% pinot meunier / 35% pinot noir / 30% chardonnay</i>		
<i>Notes légères de pommes, de poires, de fleurs blanches et arômes beurrés</i>		
<b>MOËT &amp; CHANDON Impérial Rosé* - 75cl</b>		85€
<i>35% pinot meunier / 45% pinot noir / 20% chardonnay</i>		
<i>Notes de fraises des bois, de groseilles et arômes poivrés</i>		
<b>VEUVE CLICQUOT Brut* - 75cl</b>		80€
<i>15% pinot meunier / 55% pinot noir / 30% chardonnay</i>		
<i>Notes de fruits blancs et de fruits secs, arômes de vanille et de brioche</i>		
<b>VEUVE CLICQUOT Rosé* - 75cl</b>		90€
<i>15% pinot meunier / 55% pinot noir / 30% chardonnay</i>		
<i>Notes de framboises, de fraises des bois et de cerises, arôme d'amande</i>		
<b>VEUVE CLICQUOT Rich &amp; Rich rosé - 75cl</b>		100€
<i>40% pinot meunier / 45% pinot noir / 15% chardonnay</i>		
<i>Se boit sur glace. Notes de cerise et d'agrumes, parfait à l'apéritif</i>		

\*Ces bouteilles sont disponibles en magnum (150cl)

# VINS ROUGES

	12cl	75cl
<b>REUILLY BIO</b> <i>Domaine Joseph DE MAISTRE - 100% Pinot noir</i> <i>Notes de framboises, de cassis et de fruits mûres</i>	6€	29€
<b>MENETOU-SALON</b> <i>Domaine Joseph DE MAISTRE - 100% Pinot noir</i> <i>Notes de cassis et de réglisse, des tanins souples et légèrement épicés</i>	7€	31€
<b>CHÂTEAUMEILLANT</b> <i>Domaine LECOMTE - 40% Pinot noir / 60% Gamay</i> <i>Notes de fruits rouges légèrement épicés et poivrés</i>	5€	27€
<hr/>		
<b>SAUMUR-CHAMPIGNY Bio</b> <i>Domaine Amirault Grosbois - 100% Cabernet franc</i> <i>Notes de fruits confits et de fraises, équilibrées entre légèreté et rondeur</i>	7€	34€
<b>BEAUJOLAIS</b> <i>Domaine Depardon &amp; Fils - 100% Gamay noir</i> <i>Notes légères de cassis et de fraise, arômes épicés en fin de bouche</i>	5€	25€
<b>ST-GEORGES ST-EMILION</b> <i>Château Macquin - Cabernet sauvignon &amp; Merlot</i> <i>Notes de griottes confites et de vanille boisée</i>	8€	36€
<b>PIC ST-LOUP « Les Costes »</b> <i>Domaines Jean-Pierre Rambier - 90% Syrah / 10% Grenache</i> <i>Notes de fruits noirs bien mûrs, de caramel et finale poivrée</i>	7€	35€

**+ DE 100 RÉFÉRENCES EN CAVE ...**  
**VOUS VOULEZ UN CONSEIL OU BIEN NOTRE CARTE ?**

## VINS BLANCS

12cl 75cl

### QUINCY TRADITION

Domaine LECOMTE - 100% Sauvignon

Notes fraîches et acidulées, arômes de fleurs et de citron

6€ 30€

### POUILLY FUMÉ

Domaine A&S DEZAT - 100% Sauvignon

Notes très fruitées et arômes ronds en bouche

7€ 33€

### SANCERRE BLANC

Domaine A&S DEZAT - 100% Sauvignon

Notes minérales de fruits blancs et d'agrumes

7€ 33€

---

### SAINT-VÉRAN AOP Bourgogne

Domaine Louis Jadot - 100% Chardonnay

Notes équilibrées de tilleul, d'agrumes et fruits blancs

8€ 40€

### ANJOU AOP « Brin de fou »

Château du Fresne - 100% Chenin

Notes intenses et gourmandes de coings, de citrons et d'agrumes

5€ 27€

### BLANC DE RÊVE - IGP Pays d'Oc

Domaine de la Grande Sieste - Chardonnay & Sauvignon

Notes légères de fleurs, arôme de vanille et de fruits blancs

7€ 32€

### BAL DES PAPILLONS Moelleux

Domaine Horgelus - 100% Gros manseng

Notes sucrées de fruits jaunes, de pêche au sirop et ananas

6€ 30€

## VINS ROSÉS

12cl 75cl

### CHÂTEAUMEILLANT ROSÉ

Domaine LECOMTE - 40% Pinot noir / 60% Gamay

Notes de fruits blancs et de pêches de vignes légèrement sucrées

5€ 25€

---

### KAIROS IGP Méditerranée

Château du Rouët - Grenache & Cinsault

Notes de cassis, de cerises et de mûres avec une pointe sucrée

5€ 24€

- VINS BLANCS & VINS ROSÉS -

# ALCOOLS & SPIRITUEUX

## VODKA - 4cl

<i>Wyborowa / Poliakov silver</i>	7€
<i>BELVEDERE</i>	9€

## GIN - 4cl

<i>BOMBAY SAPPHIRE</i>	8€
<i>Notes citronnées, pointe d'épices et de genièvre</i>	
<i>MONKEY 47</i>	12€
<i>Notes épicées de plantes aromatiques, patchouli et agrumes</i>	

## TEQUILA - 4cl

<i>DON JULIO Blanco</i> Agave fraîche, notes d'agrumes et épices	10€
<i>VOLCAN Blanco</i> 100% agave, bouche poivrée, nez citronné	10€

## RHUM - 4cl

<i>Havana blanc 3 ans / Havana especial ambré</i>	7€
<i>DIPLOMATICO Reserva exclusiva</i>	9€
<i>APPLETON ESTATE 8 ans / Jamaïque</i>	9€
<i>ZACAPA 23</i>	10€
<i>EMINENTE Reserva</i>	9€
<i>Notes de chocolat, mélasse fumée, amande et poire</i>	

## WHISKY - 4cl

<i>CLAN CAMPBELL</i>	7€
<i>PEATY FROG - Ouche Nanon</i> Single malt - tourbé <b>LOCAL</b>	8€
<i>SALAMANDRE - Ouche Nanon</i> Single malt - fumé <b>LOCAL</b>	8€
<i>JOHNNIE WALKER Black label 12 ans</i>	9€
<i>BULLEIT Bourbon 10 ans</i> Notes d'érable, caramel & muscade	9€
<i>WHISTLE PIG 10 ans</i> Notes de vanille, caramel & girofle	12€
<i>ARBEG 10 ans</i> Islay single malt Scotch - tourbé et fumé	10€
<i>JOHNNIE WALKER Blue label 45 ans minimum</i>	20€
<i>Notes de cèdre et épices, bouche maltée, caramel &amp; chocolat</i>	

# DIGESTIFS

<i>GET 27 / GET 31 / MENTHE PASTILLE - 5cl</i>	6€
<i>BAILEYS - 5cl</i>	5€
<i>EAUX DE VIE - 4cl</i> Mirabelle / Poire Williams / Framboise	7€
<i>CAPRICIEUSE Caramel &amp; fleur de sel - 4cl</i> <b>LOCAL</b>	7€
<i>CHARTREUSE JAUNE 43° - 4cl</i>	9€
<i>CHARTREUSE VERTE 55° - 4cl</i>	10€
<i>LIQUEUR NOCES ROYALES - 4cl</i> Cognac & Poire	8€
<i>COGNAC HENNESSY VS - 4cl</i> Notes de vanille et épices	9€
<i>COGNAC MARTELL VS - 4cl</i> Notes d'abricot, pêche et boisées	10€
<i>ARMAGNAC VSOP LAUBADE 12 ans - 4cl</i>	9€