

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>Ferox IPA locale</i>	4€	5€	8€	24€
<i>Bière de Saison</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€

- SODAS & CAFÉTERIE -

COCKTAILS INTIMES

- BAILEYS MARTINI** 10€
Vodka, liqueur de crème de whiskey, sucre de canne, café expresso
- PORNSTAR MARTINI** 11€
Vodka, liqueur de passion, jus de citron vert, jus de fruit de la passion, sirop de vanille & shot de Prosecco
- 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
- GIN TONIC** 10€
*Hysope tonic, citron, Gin Bombay Sapphire
(ou Gin infusés maison au choix: poivre fumé, thym citronné ou piment)*

COCKTAILS CRÉATIONS

BLANC LITCHI 10€

Vin blanc sec, pulpe de litchi, jus de cranberry, Prosecco, jus de citron vert

TARTE À BOIRE 9€

Limoncello, liqueur Amaretto, pulpe de citron Yuzu, jus de citron vert, blanc d'oeuf

FRUIT DÉFENDU 10€

Vodka, Manzanita, sirop de fleur de sureau, blanc d'oeuf, jus de fruit de la passion, pulpe de pomme verte

POM' ÉCOSSAISE 9€

Whisky, jus de pomme, jus de citron vert, sirop de caramel, Angostura bitter, zeste d'orange

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

SANS ALCOOL

POTION DES BOIS 6€

Jus de pomme, sirop de myrtille, jus de citron vert, Perrier

APRÈS 8 HEURES 6€

Jus d'orange, sirop de chocolat blanc, sirop de menthe glaciale, limonade

- COCKTAILS PREMIUMS -

VIN & PÉTILLANT &

12cl 75cl

PROSECCO TREVISO GOTO Blanc

7€ 35€

Domaine Goto - Vin blanc pétillant

Notes d'agrumes, de fleurs blanches et de menthe fraîche

75cl

BULLES DE CAILLOTES

40€

Domaine de la Chézatte - VMQ de Sancerre

Notes fines et minérales de vin, arômes d'oranges et de fleurs blanches

CHAMPAGNE &

12cl 75cl

VICTOR LEJEUNE Brut - 75cl

10€ 60€

40% pinot meunier / 30% pinot noir / 30% chardonnay

Notes acidulées de pomme, agrumes, et arômes briochés

MOËT & CHANDON Brut Impérial* - 75cl

75€

35% pinot meunier / 35% pinot noir / 30% chardonnay

Notes légères de pommes, de poires, de fleurs blanches et arômes beurrés

MOËT & CHANDON Impérial Rosé* - 75cl

85€

35% pinot meunier / 45% pinot noir / 20% chardonnay

Notes de fraises des bois, de groseilles et arômes poivrés

VEUVE CLICQUOT Brut* - 75cl

80€

15% pinot meunier / 55% pinot noir / 30% chardonnay

Notes de fruits blancs et de fruits secs, arômes de vanille et de brioche

VEUVE CLICQUOT Rosé* - 75cl

90€

15% pinot meunier / 55% pinot noir / 30% chardonnay

Notes de framboises, de fraises des bois et de cerises, arôme d'amande

VEUVE CLICQUOT Rich & Rich rosé - 75cl

100€

40% pinot meunier / 45% pinot noir / 15% chardonnay

Se boit sur glace. Notes de cerise et d'agrumes, parfait à l'apéritif

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

VINS ROUGES

	12cl	75cl
REUILLY BIO <i>Domaine Joseph DE MAISTRE - 100% Pinot noir</i> <i>Notes de framboises, de cassis et de fruits mûres</i>	6€	29€
MENETOU-SALON <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€
CHÂTEAUMEILLANT <i>Domaine LECOMTE - 40% Pinot noir / 60% Gamay</i> <i>Notes de fruits rouges légèrement épicées et poivrées</i>	5€	27€
SAUMUR-CHAMPIGNY Bio <i>Domaine Amirault Grosbois - 100% Cabernet franc</i> <i>Notes de fruits confits et de fraises, équilibrées entre légèreté et rondeur</i>	7€	34€
BOURGOGNE « Les Dames Huguettes » AOC Hautes Côtes de Nuits <i>Domaine Nuiton-Beunoy - 100% Pinot noir</i> <i>Notes fraîches et intenses de fruits mûrs et de violette en fin de bouche</i>	8€	40€
BROUILLY AOP <i>Domaine Pardon & Fils - 100% Gamay</i> <i>Notes gourmandes et légères de myrtilles et de cassis</i>	5€	27€
MADIRAN AOP Maestria <i>Producteurs de Plaimont - Tannat & Cabernet franc</i> <i>Notes charnues de cassis, mûre et fines notes de grillé</i>	5€	27€

+ 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€

ANJOU AOP Bio

Domaine Amirault Grosbois - 100% Chenin blanc

Notes gourmandes et délicates de coings et d'abricot

7€ 34€

CÔTES DE GASCOGNE « Sables fauves »

Domaine Horgelus - 75% Colombard / 25% Sauvignon

Notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques

5€ 27€

CÔTES DU RHÔNE AOP « Nature »

Domaine Perrin - Grenache blanc, Marsanne & Viognier

Notes de tilleul, de fleurs blanches et de zestes d'agrumes

6€ 30€

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€ 27€

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 LOCAL	8€
<i>SALAMANDRE - Ouche Nanon</i> Single malt - fumé LOCAL	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 & 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 & fleur de sel - 4cl</i> LOCAL	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€