



### Boissons chaudes

Espresso — comptoir **1,30€** salle **2€** (déca, noisette, allongé)

Double espresso / Café latte / Cappuccino — **4€**

Mocha / Café ou chocolat viennois — **4,5€**

Thé Noir Earl Grey **AB**, Vert Sencha **AB**, Blanc Poire Gingembre, Noir Darjeeling **AB** — **4€**

Infusions **AB** Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul — **4€**

Chocolat chaud — **4€**

Irish coffee / Grog — **9€**

Chai Latte — **5€**

### Boissons froides

Café frappé / Latte frappé — **4,5€**

Coca / Coca zero — **4,5€**

Perrier — **4,5€**

Orangina / Limonade — **4€**

Fever Tree Ginger Ale ou Tonic — **4€**

Vittel 25cl menthe, orgeat, pêche, grenadine, citron, fraise — **3,5€**

Evian / Perrier Bleu 50cl — **4,5€**

Perrier Bleu 1L — **6,5€**

Fruits pressés Orange, citron, pamplemousse — **5,5€**

Jus et nectars de fruits Marcel **AB** 25cl  
tomate, pomme, pêche, ananas — **4,5€**

Citronnade maison 25cl — **4,5€** / 50cl — **7€**

UMA vert **AB**  
Thé vert glacé aux notes subtiles de basilic, yuzu et miel — **5,5€**



## Apéritifs

Pastis / Ricard 2cl — 3,5€

Kir pêche ou cassis — 4€

Suze 6cl — 5€

Vermouth rouge Dolin 6cl — 5€

Vermouth blanc Dolin 6cl — 5€

Sangria blanche — 7€

## Bières

1664 25cl — 4€ / 50cl — 7,5€

Grim 25cl — 4,5€ / 50cl — 8€

Grim blanche 25cl — 4,5€ / 50cl — 8€

Bière bouteille artisanale 33cl — 7€

## Alcools 4cl + soft — 1€

Vodka Zubrowka Biala — 9€

Rhum Havana 3 ans — 9€

Tequila Jose Cuervo — 9€

Bourbon Four Roses — 10€

Whisky Rozelieures — 11€

Scotch Whisky Knockando — 12€

Gin Beefeater — 9€

Gin Hendricks — 11€

Amaretto Disaronno — 9€

Cognac Hennessy — 12€

Mezcal Union — 10€

Rhum Diplomatico 11€

Shot — 4€

		Verre	25cl	50cl	75cl
Vins rouges	<b>Gamay, Au grand jamais – Les Copains d’abord</b> IGP Vin de France	4,5€	8€	16€	21€
	<b>La Niña - Malbec</b> Argentine	5€	9,5€	19€	26€
	<b>Château de Corcelles</b> Brouilly AOC	5,5€	10,5€	21€	29€
	<b>Cuvée Sainte Apolline</b> Terrasses du Larzac <b>AB</b>	7€	13€	26€	36€
	<b>Les nouvelles – Domaine de la Jardine</b> Costières de Nîmes <b>AB</b> sans sulfites				36€
Vins blancs	<b>Chardonnay <b>AB</b> Ecoterra</b> IGP Pays d’Oc	4,5€	8€	16€	21€
	<b>Viognier – Domaine des Salices</b> IGP Pays d’Oc	5€	9,5€	19€	26€
	<b>Le P’tit Chenin – Château de la Roulerie <b>AB</b></b> Anjou	5€	9,5€	19€	26€
	<b>Domains Georges</b> Chablis AOC	7€	13€	26€	36€
Vin Rosé	<b>Demoiselle Sans Gêne</b> IGP Méditerranée	4,5€	8€	16€	21€
Champagne & Prosecco	<b>Champagne Nicolas Feuillate – Brut Réserve</b> – Coupe 10€ / Bouteille 65€				
	<b>Champagne Ruinard bouteille</b> – Bouteille 120€				
	<b>Prosecco – Rocca Dei Forti</b> – Coupe 7,5€ / Bouteille 36€				



Cocktails  
sans alcool

Cocktails — 4cl

**Spritz** aperol, campari, liqueur de sureau — 9€

**Negroni** gin beefeater, vermouth rouge Dolin, Campari — 10€

**Boulevardier** Four Roses Bourbon, Vermouth Rouge Dolin, Campari — 10€

**Bloody Mary** Vodka Zubrowska biala, Jus de tomate, citron jaune, sauce Worcester, Céleri, Angostura bitter — 10€

**Mojito**

Rhum blanc Havana Club, Menthe fraiche, citron vert, cassonnade, Angostura bitter — 10€

**Caipirinha** cachaça, citron vert, sucre — 10€

**Margarita** tequila Jose cuervo, cointreau triple sec, citron vert, sirop d'agave — 11€

**Tommy's mezcal Margarita** mezcal, citron vert, sirop d'agave — 11€

**Moscow Mule** vodka zubrowska biala, citron vert, ginger ale, angostura bitters — 10€

**Monk Mule**

vodka zubrowska biala, citron vert, ginger ale, angostura, bitters, chartreuse verte — 12€

**Penicilin** Four roses Bourbon, Knockando Single Malt 12 years, citron jaune, miel, gingembre — 11€

**Espresso Martini**

vodka zubrowka biala, liqueur de café Kahlua, shot d'espresso, sirop — 10€

**Sour(s)**

alcool au choix ( whisky, ammaretto, gin ), citron jaune, blanc d'œuf, sirop de sucre, angostura bitters — 11€

**Cocktail du moment** — 10€

**Le Bonbon** Jus de pomme, sirop d'orgeat, citron vert, yuzu — 6,5€

