

VINS BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
UBY N°24 <i>Sud-ouest</i> Domaine Uby, 2022	5,00	25,00
LES ALPILLES <i>Languedoc</i> Les Gaudres, 2022	5,00	25,00
CHARDONNAY <i>Pays d'oc</i> Domaine des Yeuses 2022	5,50	27,50
COTEAUX DU LAYON <i>Loire</i> Clair de lune, Domaine Matignon, 2022	5,50	27,50
MUSCADET <i>Loire</i> Michel Delhommeau, 2021	5,50	27,50
BAIE ORIENTALE <i>Sud-Ouest</i> IGP Comté Tolosan, Lionel Osmin @ Cie, 2022		28,00
MENETOU SALON <i>Loire</i> Chérier Frère, 2022	6,50	32,50
QUINCY <i>Loire</i> Domaine Mardon, 2022		32,00
GRAND ARDÈCHE <i>Bourgogne</i> Louis Latour, 2021	7,50	37,50
CHÂTEAU HOSTENS-PICANT <i>Bordeaux</i> Cuvée des Demoiselles, 2016		35,00
CLOS SAINT-VINCENT <i>Provence</i> Bellet, 2015		49,00
SAINT-JOSEPH <i>Rhône</i> Domaine des pierrots, Romain d'Aniello, 2022		52,00
SANTENAY <i>Bourgogne</i> Sous la roche, Philippe le Hardi, 2020		65,00

VINS ROUGES

	VERRE	BOUTEILLE
BOURGUEIL <i>Loire</i> Cuvée Déchainée, 2022	5,00	25,00
SYRAH -EQUILIBRE- <i>Languedoc</i> Domaine de l'arjolle, 2021	5,00	25,00
LUBERON <i>Rhône</i> Marrenon, 2020	5,00	25,00
L'IMPERTINENT <i>Bordeaux</i> Domaine Perez, 2020	5,00	25,00
SAUMUR <i>Loire</i> Domaine de l'ours bleu 2020		30,00
EQUINOXE <i>Languedoc</i> Domaine de l'Arjolle, 2021	6,00	30,00
PIC SAINT-LOUP, CARRA <i>Languedoc</i> Château de Lascaux, 2021		32,00
FLEURIE <i>beaujolais</i> Les 3 Madones, 2022	6,50	32,50
CÔTE DE BEAUNE-VILLAGE <i>Bourgogne</i> Les Combottes, Domaine Ardhuy, 2021	9,00	45,00
CHÂTEAU TOUR HAUT VIGNOBLE <i>Bordeaux</i> Saint-Estèphe, Braquessac 2020	7,50	37,50

CLOS POGGIALE <i>Corse</i> Domaine de Terra Vecchia, 2020		49,00
MERCUREY VIELLES VIGNES <i>Bourgogne</i> Philippe Le Hardi, 2020		49,00
ALOXE-CORTON 1ER CRU, <i>Bourgogne</i> Domaine Ardhuy, Les chaillots 2020		80,00
CLOS DES LANGRES, MONOPOLE <i>Bourgogne</i> Domaine Ardhuy, , 2019		70,00
SAVIGNY-LES-BEAUNES 1ER CRU <i>Bourgogne</i> Domaine Ardhuy, Les Feuilletts 2019		60,00
LES HAUTS DE LYNCH-MOUSSAS <i>Bordeaux</i> Haut-Médoc, 2017		47,00
CHATEAU HAUT-MARBUZET <i>Bordeaux</i> Saint-Estephe, H.Duboscq & fils, 2017		95,00

VINS ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE
MOMENT DE PLAISIR <i>Languedoc</i> Pays d'oc 2022	5,00	25,00
CHÂTEAU SAINT-MAUR « CRU CLASSÉ » <i>Provence</i> Côte de Provence 2022	7,50	37,50
CHÂTEAU SAINT-MAUR « CRU CLASSÉ » <i>Provence</i> MAGNUM (150CL) Côte de Provence 2022		73,00

CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON		
La coupe - 12,5 cl		14,00
Le brut - 75 cl		69,00
Le brut rosé - 75 cl		91,00
Le blanc de blancs - 75 cl		91,00
Le magnum - 150 cl		120,00
RUINART BRUT		
La bouteille - 75 cl		89,00
Le Magnum - 150 cl		165,00
RUINART ROSÉ		
La bouteille - 75 cl		118,00
RUINART BLANC DE BLANCS		
La bouteille - 75 cl		118,00
Le Magnum - 150 cl		230,00
DOM PERIGNON VINTAGE 2012		245,00
MOËT ET CHANDON ICE IMPÉRIAL		90,00

NOS MOJITOS

- LE CLASSIQUE** 8,50
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de sucre de canne, perrier
- LE FRUITÉ FRAISE/FRAMBOISE/PASSION** 9,00
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, cassonade, purée de fruit., perrier
- LE DOUBLE** 14,00
DOUBLE DOSE de Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de sucre de canne, perrier
- LE DOUBLE FRUITÉ FRAISE/FRAMBOISE/PASSION** 15,00
DOUBLE DOSE de Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, cassonade, purée de fruit., perrier
- LE ROYAL** 15,00
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de sucre de canne, Champagne BILLECART-SALMON
- LE MOJITO BALTHA** 10,00
Rhum agricole trois rivières brun & blanc, citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de sucre de canne, perrier

NOS SPRITZ

- APÉROL SPRITZ** 7,50
Apérol, prosecco, perrier
- LE BB SPRITZ** 7,50
Crème de pêche, prosecco, perrier
- SPRITZ SAINT-GERMAIN** 10,00
Liqueur Saint-Germain, prosecco, perrier

NOS COCKTAILS À LA VODKA

- COSMOPOLITAIN** 9,00
Vodka, cointreau, citron vert & cranberry
- SEX ON THE BEACH** 10,00
Vodka, cointreau, crème de pêche, ananas & cranberry
- PORN STAR MARTINI** 13,00
Vodka, purée de passion, vanille, demi fruit de la passion & cointreau, shooter de champagne Billecart-Salmon
- KIVHI** 10,00
Vodka, sirop de kiwi, citron, hibiscus & ginger beer
- EXPRESSO MARTINI** 10,00
Vodka, kahlua, espresso & sirop de sucre de canne
- SWEET BASIL** 9,00
Vodka, purée de fraise, citron vert, basilic frais & limonade

NOS MULES

- MOSCOW** 8,50
Vodka, citron vert, gingembre frais & Ginger beer
- LONDON** 8,50
Gin Hendrick's, citron vert, gingembre frais & Ginger beer
- NORMAND** 9,50
Calvados sassy, citron vert, gingembre frais & Ginger beer
- DARK & STORMY** 8,50
Rhum Bacardi brun, citron vert, gingembre frais & Ginger beer

NOS COCKTAILS AU GIN

- GIN FIZZ** 9,00
Gin Hendrick's, Citron vert, cassonade, sucre de canne, perrier
- FLEUR BLEUE** 10,00
Gin Hendrick's, sucre citron vert, cerise, violette, Ginger beer & curaçao bleu, perrier
- BASIL SMASH** 10,00
Gin Hendrick's, citron vert, sucre de canne, basilic frais, perrier
- WHITE LADY** 10,00
Gin Hendrick's, cointreau & jus de citron
- PINK LADY** 9,00
Gin Hendrick's, jus de citron frais & sirop de grenadine
- FLORA DORA** 10,00
Hendrick's flora dora, sirop de framboise, citron., ginger beer

NOS COCKTAILS AU RHUM

- CUBA LIBRE** 7,50
Rhum Bacardi carta oro, citron vert, coca
- MAI TAI** 10,00
Rhum blanc & brun Bacardi, orgeat, citron vert
- PINA COLADA** 8,50
Rhum Bacardi carta oro, purée de coco, lait, & ananas
- TI PUNCH** 7,00
Rhum 3 rivières, citron vert & sirop de sucre de canne
- PLANTEUR** 10,00
Rhum bacardi brun & blanc 3 rivières, purée de passion, jus d'orange & cannelle



NOS CAÏPIS

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert & sucre de canne

8,50

CAÏPIRINHA FRUITÉE

Cachaca, Fraise, framboise ou passion

9,00

CAÏPIROSKA

Vodka Eristoff, citron vert & sucre de canne

8,50

CAÏPIROSKA FRUITÉE

Vodka Eristoff, Fraise, framboise ou passion

9,00

SUPPLÉMENT VODKA GREY GOOSE 3,00

NOS INCONTOURNABLES

SPRING GERMAIN

St germain, cointreau, citron, ginger beer & rose

10,00

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

9,00

LONG ISLAND

Rhum, vodka, gin, tequila, cointreau, jus de citron, coca miel

9,00

JUAN BASIL

Rhum Bacardi 4 ans, Ananas, jus de citron, Basilic, Tabasco pomme

10,00

MARGARITA

Tequila, cointreau, jus de citron & sel

9,00

AMERICANO

Martini blanc & rouge, Campari

8,00

SWEET TENNESSEE

Jack Daniels, jus de pomme, jus de citron, sucre de canne,

10,00

FRESH KALVA

Calvados Sassy, kalhua, jus de citron, sucre de canne, jus de

9,00

LE BALTHAZAR 14,00

Un cocktail élaboré avec six ingrédients représentant parfaitement l'ADN du Balthazar

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de sucre de canne, perrier

6,50

VIRGIN MOJITO FRUITÉ FRAISE/FRAMBOISE/PASSION

citron vert, menthe fraîche, cassonade, purée de fruit., perrier

7,00

VIRGIN COLADA

purée de coco, jus d'ananas & lait jaune

7,00

VIRGIN SEX ON THE BEACH

sirop de pêche, jus de cranberries, jus d'ananas

6,50

SPRITZ SANS ALCOOL

Venezio spritz, perrier, rondelle d'orange

7,00

MARTINI VIBRANTE

Martini vibrante rouge sans alcool, perrier, rondelle d'orange

6,50

MARTINI FLORÉALE

Martini floréale blanc sans alcool, perrier, rondelle de citron

6,50



BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
FRANCETTE Alsacienne - 5,0°	3,80	7,00
ST IDESBLAD Blonde d'Abbaye - 6,5°	4,00	7,50
BLANCHE DE NAMUR Wheat Beer - 4,5°	4,50	8,50
CHIMAY TRIPLE Blonde - 8°	4,80	9,00
URTHEL IPA - 6,0°	4,50	8,50

BIÈRE BOUTEILLES ARTISANALES

<i>Brasserie de l'Odon</i>	33CL
LA TRIPLE - 7,50°	6,00
LA PETITE ODON - 4,5°	6,00
LA BRUNE - 6,20% La Brune est une bière riche en arômes comme le pain grillé et le caramel.	6,00
CALIFORNIA PALE ALE - 5,20° Bière parfumée aux fruits exotiques.	6,00
L'AMBRÉE - 5,20°	6,00
HEFEWEIZEN - 6,2°	6,00
<hr/>	
DESPERADOS - 5,9°	6,50
MORT SUBITE KRIEK lambic 4,3°	6,50

WHISKIES

	4 CL
HÉRIOSE LE CLASSIQUE <i>France</i> Des notes de miel, de sucre et une pointe poivrée sont décélées. La vanille vient en touche finale.	8,00
TEELING SMALL BATCH <i>Irlande</i> Affiné en fût de rhum. Doux, onctueux & boisé	8,00
ARRAN 10 ANS <i>Ecosse</i> Vanillé, pommes au four & épices douces	9,00
CAOL ILA MOCH <i>Ecosse</i> Floral, herbacé & tourbé, notes de praline et de moka.	12,00
ICHIROS <i>Japon</i> Notes de pêches, abricot et agrumes au nez, Epicés, poivre noir, muscade et safran	13,00
GLENGOYNE 12 ANS <i>Ecosse</i> Miel, Zeste de citron, noix de coco, orange, sable au beurre	10,00
TALISKER 10 ANS <i>Écosse</i> Tourbé & iodé, note de poivre noir & d'orge sec	9,00
HIBIKI HARMONY <i>Japon</i> Douceur de miel, zeste d'orange confite, chocolat blanc	15,00
THE DALMORE 12 ANS <i>Ecosse</i> Bouche moelleuse & gourmande, note de sherry	15,00





RHUMS

4 CL

DON PAPA 7 ANS *Philippines* 7,00
Doux & onctueux avec des notes sur l'abricot sec, l'orange & la cannelle

TROIS RIVIÈRES VSOP *Martinique* 7,00
Miel, fruits secs, épices, tabac blond

DEPAZ *Martinique* 6,50
Notes florales de canne à sucre mûre, de fleur d'oranger & de fruits exotiques

TURQUOISE BAY *Ile Maurice* 6,50
Registre pâtissier, notes boisées & de tabac blond

MILLONARIO SOLERA 15 ANS *Pesou* 8,00
Nez est riche & dense, gourmand. Doux, gras, huileux, crémeux

MILLONARIO XO *Pesou* 13,00
Caramel au beurre, chocolat au lait, café froid, vanille

BOTRAN RESERVA 15 ANS *Guatemala* 8,00

DOS MADERA 5+5 *Caraïbes* 8,00
Puissant, gras & sucré, poire, pruneau, banane, cannelle

SÉCHA SILVA *Guatemala* 6,50
Registre pâtissier, notes boisées & de tabac blond

SANTA TERESA *Venezuela* 10,00
Doux & riche, notes de miel, noix de coco, chocolat, café, banane séchée

PYRAT XO RÉSERVE *Caraïbes* 8,00
Notes d'abricots confits, vanille, caramel & cannelle

EMBARGO ESPLENDIDO *Caraïbes* 7,50
Bouche complexe & ronde, touche épicé avec quelques notes florales & fruités

BAIES DES TRÉSORS *Martinique* 8,50
Attaque souple autour des tannins amples, arômes de fruits sec & agrumes

CENTENARIO 20 ANS *Costa Rica* 11,00
Complexe & équilibré, note de vanille & caramel

GIN TONIC

BOMBAY SAPPHIRE *Angleterre* 7,50

HENDRICK'S *Ecosse* 8,50

HENDRICK'S FLORA DORA *Écosse* 9,00

C'EST NOUS « LOCAL » *France* 7,50

GENEROUS *France - Normandie* 9,00

CHRISTIAN DROUIN *France - Normandie* 10,00

TANQUERAY *Angleterre* 9,00

NORMINDIA *France* 9,50

NIKKA COFFEY GIN *Japon* 10,50

MONKEY 47 *Angleterre* 12,50

AKORI GIN *Espagne* 9,00

CANAIMIA *Venezuela* 9,00

ELEPHANT *Allemagne* 12,50

KINOBI *Japon* 12,00

CHOISISSEZ VOTRE CONDIMENT :

Concombre, orange, pomme, baie de genièvre, cannelle, citron jaune, baies rose, gingembre frais, zeste d'orange, menthe, basilic



JUS & NECTARES

6,50

JUS DE FRUITS ARTISANAUX DE

« LA MAISON ALAIN MILLIAT » 20cl

- Abricot
- Ananas
- Tomate
- Fraise
- Mangue
- Myrtille
- Pêche Blanche
- Poire Williams

JUS DE POMME DE « LA MAISON SASSY » 33cl

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ & CHOCOLAT CHAUD

« MAISON ILLY »

Café Bio et Equitable du Honduras

100% ARABICA	1,90
Double Espresso	3,00
Petit Crème	2,90
Grand Crème	3,50
Chocolat Chaud	3,50

THÉS & INFUSIONS

3,50

Noir: Earl grey, 4 fruits rouge, Jardin bleu

Vert: Jasmin, Sencha, Bali, menthe

Infusion: Verveine menthe poivrée, Berger, Rooibos citrus

POUR LES PLUS GOURMANDS

Le vin chaud maison	5,00
Capuccino	4,90
Café Viennois	4,50
Café Frappé	4,50
Chocolat Viennois	4,50

Pour plus de plaisir :

- Chocolat viennois saveur choco-cookies	4,90
- Chocolat viennois saveur pain d'épices	4,90
- Chocolat viennois saveur cannelle	4,90
- Chocolat viennois saveur noisettes	4,90



CIDRE

CIDRE BIO SASSY

6,50

Brut - Cuvée l'Inimitable 33 cl

SOFTS & EAUX

SOFTS

Coca-Cola	33cl	3,90
Coca-Cola Zero	33cl	3,90
Orangina	25cl	3,90
Tonic premium		
Thomas Henry	20cl	4,00
Tonic Water		
Ginger Beer		
Red bull	20cl	5,00

LES SIROPS

Limonade	20cl	2,50
Diabolo	20cl	2,80
Sirop à l'Eau	20cl	2,50
Fraise - Grenadine - Citron		
Pêche - Kiwi - Banane - Violette		
Orgeat - Menthe - Cerise - Cassis		

THÉ GLACÉ MAISON BY MONIN

4,20

Menthe fraîche & citron vert

Pêche & citron vert

LIMONADE MAISON BY MONIN

4,20

Fraise & basilic

Framboise & menthe

JUS DE FRUITS

FRAIS PRESSES

6,50

- Citron jaune
- Orange
- Pamplemousse

