

## VINS BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
<b>UBY N°24</b> <i>Sud-Ouest</i> Domaine Uby	5,00	25,00
<b>CHARDONNAY</b> <i>Pays d'oc</i> Domaine des Yeuses	5,50	27,50
<b>COTEAUX DU LAYON</b> <i>Loire</i> Domaine des forges	5,50	27,50
<b>BAIE ORIENTALE</b> <i>Sud-Ouest</i> IGP Comté Tolosan, Lionel Osmin @ Cie	6,00	28,00
<b>MENETOU SALON</b> <i>Loire</i> Chérier Frère	6,50	32,50
<b>QUINCY</b> <i>Loire</i> Gerard Bigonneau	32,00	
<b>GRAND ARDÈCHE</b> <i>Bourgogne</i> Louis Latour, 2020	7,50	37,50
<b>SAINT-JOSEPH</b> <i>Rhône</i> Domaine des pierrots, Romain d'Aniello, 2022	52,00	
<b>SANTENAY</b> <i>Bourgogne</i> Sous la roche, Philippe le Hardi, 2020	65,00	
<b>MEURSAULT « LES PELLANS »</b> <i>Bourgogne</i> Domaine Arhduy, , 2022	89,00	

## VINS ROUGES

	VERRE	BOUTEILLE
<b>BOURGUEIL</b> <i>Loire</i> Cuvée Déchainée	5,00	25,00
<b>SYRAH -EQUILIBRE-</b> <i>Languedoc</i> Domaine de l'Arjolle	5,00	25,00
<b>LUBERON</b> <i>Rhône</i> Domaine Marrenon	5,00	25,00
<b>CHATEAU GRAVEYROUX</b> <i>Bordeaux</i> Cote de bourg,	5,00	25,00
<b>SAUMUR</b> <i>Loire</i> Domaine de l'ours bleu	30,00	
<b>EQUINOXE</b> <i>Languedoc</i> Domaine de l'Arjolle	6,00	30,00
<b>MADIRAN</b> <i>Sud-Ouest</i> Domaine Berthoumieu, Constance	35,00	
<b>FLEURIE</b> <i>beaujolais</i> Les 3 Madones	6,50	32,50
<b>CÔTE DE BEAUNE-VILLAGE</b> <i>Bourgogne</i> Les Combottes, Domaine Arhduy, 2022	9,00	45,00
<b>CHÂTEAU TOUR HAUT VIGNOBLE</b> <i>Bordeaux</i> Saint-Estèphe, Braquessac 2020	7,50	37,50

<b>CLOS POGGIALE</b> <i>Cosac</i> Domaine de Terra Vecchia, 2020	49,00
<b>LADOIX «LES COMBOTTES »</b> <i>Bourgogne</i> Domaine Arhduy, , 2021	49,00
<b>MERCUREY VIELLES VIGNES</b> <i>Bourgogne</i> Philippe Le Hardi, 2020	49,00
<b>ALOXE-CORTON 1ER CRU,</b> <i>Bourgogne</i> Domaine Arhduy, Les chaillots 2020	80,00
<b>CLOS DES LANGRES, MONOPOLE</b> <i>Bourgogne</i> Domaine Arhduy, , 2019	70,00
<b>POMMARD 1ER CRU «LES FREMIERS »</b> <i>Bourgogne</i> Domaine Arhduy, , 2021	89,00
<b>LES HAUTS DE LYNCH-MOUSSAS</b> <i>Bordeaux</i> Haut-Médoc,	47,00
<b>CHATEAU HAUT-MARBUZET</b> <i>Bordeaux</i> Saint-Estephe, H.Duboscq & fils, 2017	95,00

## VINS ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE
<b>MOMENT DE PLAISIR</b> <i>Languedoc</i> Pays d'oc	5,00	25,00
<b>ROSÉ DES DIABLES</b> <i>Provence</i> Domaine Sainte-Lucie	5,50	27,50
<b>CHÂTEAU SAINT-MAUR « CRU CLASSÉ »</b> <i>Provence</i> Côte de Provence	7,50	37,50
<b>CHÂTEAU SAINT-MAUR « CRU CLASSÉ »</b> <i>Provence</i> MAGNUM (150CL) Côte de Provence		73,00

## CHAMPAGNES

<b>BILLECART-SALMON</b>	
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
<b>RUINART BRUT</b>	
La bouteille - 75 cl	89,00
Le Magnum - 150 cl	165,00
<b>RUINART ROSÉ</b>	
La bouteille - 75 cl	118,00
<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b>	
La bouteille - 75 cl	118,00
Le Magnum - 150 cl	230,00
<b>DOM PERIGNON VINTAGE 2013</b>	245,00
<b>MOËT ET CHANDON ICE IMPÉRIAL</b>	90,00

## VIN EFFERVESCENT

<b>TRIPLE ZERO</b> <i>Loire</i> Jacky et JP Blot	40,00
-----------------------------------------------------	-------

## 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

- SEX ON THE BEACH** 10,00  
Vodka, cointreau, crème de pêche, ananas & cranberry
- BLOODY MARY** 10,00  
Vodka, Jus de citron, Jus de Tomate, Tabasco & Sel de Céleri
- FRESH APPLE PIE** 11,00  
Vodka, calvados, caramel, cannelle, jus de citron, jus de pommes
- SWEET BASIL** 9,00  
Vodka, purée de fraise, citron vert, basilic frais & limonade

## NOS COCKTAILS PREMIUMS

- MARGARITA PATRON** 15,00  
Tequila Patron, jus de citron, cointreau
- FLOWER STAR \*\*** 16,00  
Grey goose, Saint germain, jus de citron, Prosecco

## NOS MULES

- MOSCOW** 8,50  
Vodka, citron vert, gingembre frais & Ginger beer
- LONDON** 8,50  
Gin Bombay saphire, 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

- GRAND CABARET ROYAL** 11,00  
Gin Hendrick's grand cabaret, sucre de canne, cranberry, jus de citron & vin pétillant
- NEGRONI** 8,50  
Campari, martini rouge, gin Bombay saphire
- PAMPLEMOUSSE TULIP** 11,00  
Gin Bombay saphire, Apérol, jus de pamplemousse, sucre de canne, tonic
- FLEUR BLEU** 10,00  
Gin Bombay saphire, sucre, citron vert, cerise, violette, ginger beer & curacao
- GIN FIZZ** 9,00  
Gin Hendrick's, Citron vert, cassonade, sucre de canne, Perrier
- 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
- DAIQUIRI FRAMBOISE\*\*** 8,50  
Rhum blanc, Purée de framboise, Crème de framboise, Jus de citron & Blanc d'oeuf

\*\* PRÉSENCE DE BLANC D'OEUF



## NOS CAÏPIS

### CAÏPIRINHA 8,50

Cachaça, citron vert & sucre de canne

### CAÏPIRINHA FRUITÉE 9,00

Cachaca, Fraise, framboise ou passion

### CAÏPIROSKA 8,50

Vodka Eristoff, citron vert & sucre de canne

### CAÏPIROSKA FRUITÉE 9,00

Vodka Eristoff, Fraise, framboise ou passion

### SUPPLÉMENT VODKA GREY GOOSE 3,00

## NOS COUPS DE COEURS

### CHERRY LILI\*\* 12,00

Gin Mirabeau, Cointreau, sirop de cerise, jus de citron & Blanc d'oeuf

### KIVHI 10,00

Vodka, sirop de kiwi, citron, hibiscus & ginger beer

### PORNSTAR MARTINI 13,00

Vodka, Purée de Passion, Vanille, Demi fruit de passion, Cointreau & Shooter de Champagne Billecart Salmon

### AMARETTO SOUR\*\* 9,00

Amaretto, cointreau, jus de citron, sucre de canne & Blanc d'oeuf

### TENNESSEE BERRY MULE 8,50

Jack Daniel's, Amaretto, jus de cranberries & sirop de framboise

### VIE EN ROSE 12,00

Gin Hendricks Flora Adora, Cointreau, Sirop d'hibiscus, Jus de citron & Tonic

### JUAN BASIL\*\* 10,00

Rhum Bacardi 4 ans, Ananas, jus de citron, Basilic, tabasco & Blanc d'oeuf

### EXPRESSO MARTINI 10,00

Vodka, Kahlua, espresso & sirop de sucre de canne

### SCREAMING ORGASME 9,00

Vodka, Kahlua, Baileys, Amaretto & Lait

### SWEET TENNESSEE 10,00

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

## NOS CLASSIQUES

### MARGARITA 9,00

Tequila, cointreau, jus de citron & sel

### COSMOPOLITAN 9,00

Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry

### LONG ISLAND 9,00

Vodka, Gin, Rhum blanc, Cointreau, Tequila, Coca & Citron vert

### TEQUILA SUNRISE 8,00

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

ET BIEN D'AUTRES ENCORE N'HÉSITEZ PAS A DEMANDER À VOTRE SERVEUR

## COCKTAIL DU MOMENT

### SPEECHLESS 8,00

Martini blanc, creme de Pêche, citron jaune

## MOCKTAIL DU MOMENT

### OCTOBER MULES 6,50

Jus de pommes, Miel, Cannelle, Citron, Gingembre

## MOCKTAILS

### VIRGIN MOJITO 6,50

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

### VIRGIN MOJITO FRUITÉ FRAISE/FRAMBOISE/PASSION 7,00

citron vert, menthe fraîche, cassonade, purée de fruit, Perrier

### VIRGIN COLADA 7,00

purée de coco, jus d'ananas & lait

### VIRGIN SEX ON THE BEACH 6,50

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

### SPRITZ SANS ALCOOL 7,00

Venezio spritz, Perrier, rondelle d'orange

### MARTINI VIBRANTE 6,50

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

### MARTINI FLORÉALE 6,50

Martini floréale blanc sans alcool, Perrier, rondelle de citron

### GIN TONIC 8,00

JNPR N°2 : gingembre, cardamome, poivre de Jamaica

### INTENSE STRAWBERRIES 6,50

Menthe fraîche, purée de framboise, jus de citron & Ginger beer

\*\* PRÉSENCE DE BLANC D'OEUF



## BIÈRES PRESSION

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

## BIÈRE BOUTEILLES ARTISANALES

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

## WHISKIES

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

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

**BOTRAN RESERVA 15 ANS** *Guatemala* 8,00

**DOS MADERA 5+5** *Caraiïbes* 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** *Caraiïbes* 8,00  
Notes d'abricots confits, vanille, caramel & cannelle

**EMBARGO ESPLENDIDO** *Caraiïbes* 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** *Angletresse* 7,50

**HENDRICK'S** *Ecosse* 8,50

**HENDRICK'S FLORA DORA** *Écosse* 9,00

**HENDRICK'S GRAND CABARET** *Ecosse* 9,00

**C'EST NOUS « LOCAL »** *France - Normandie* 7,50

**GENEROUS** *France* 9,00

**CHRISTIAN DROUIN** *France - Normandie* 10,00

**TANQUERAY N°TEN** *Angletresse* 9,00

**NORMINDIA** *France* 9,50

**NIKKA COFFEY GIN** *Japon* 10,50

**MONKEY 47** *Angletresse* 12,50

**MIRABEAU** *France* 10,00

**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, Vanille  
Vert: Jasmin, Bali, menthe  
Infusion: Verveine, Berger, Rooibos citrus

## POUR LES PLUS GOURMANDS

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
- Chocolat viennois saveur vanille	4,90

### CIDRE BIO SASSY

Brut - Cuvée l'Inimitable 33cl

6,50

## 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  
Framboise & citron vert

### LIMONADE MAISON BY MONIN 4,20

Fraise & basilic  
Framboise & menthe  
Passion & citron  
Coco & hibiscus

### LES EAUX

Vittel	50cl	4,50
Vittel	100cl	5,50
San Pellegrino	50cl	4,50
San Pellegrino	100cl	5,50
Perrier Rondelle	33cl	3,90

## JUS DE FRUITS

### FRAIS PRESSES

6,50

- Citron jaune
- Orange
- Pamplemousse

