

VINS BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
UBY N°24 <i>Sud-ouest</i> Domaine Uby	5,00	25,00
CHARDONNAY <i>Pays d'oc</i> Domaine des Yeuses	5,50	27,50
COTEAUX DU LAYON <i>Loire</i> Domaine des forges	5,50	27,50
BAIE ORIENTALE <i>Sud-Ouest</i> IGP Comté Tolosan, Lionel Osmin @ Cie	6,00	28,00
MENETOU SALON <i>Loire</i> Chérier Frère	6,50	32,50
QUINCY <i>Loire</i> Gerard Bigonneau		32,00
GRAND ARDÈCHE <i>Bourgogne</i> Louis Latour, 2020	7,50	37,50

VINS ROUGES

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

NOS VINS DU MONDE

VINS ROUGES

ZOUINA <i>Maroc</i> Terre de Meknès, domaine de la zouina, 2023	5,50	27,50
CARM-TRINTO <i>Portugal</i> Douro, Carm Vinhos almendra, 2021	7,50	37,50
ALEGRIA GARNACHA <i>Espagne</i> Navarra, Bodega vega del castillo, 2022	6,00	30,00

VINS BLANCS

VIVE TORRONTÉS <i>Argentine</i> Bodega Alta vista, 2022	7,50	37,50
---	------	-------

VINS ROSÉS

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

CHAMPAGNES

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

RUINART BRUT	
La bouteille - 75 cl	89,00
Le Magnum - 150 cl	165,00

RUINART ROSÉ	118,00
La bouteille - 75 cl	

RUINART BLANC DE BLANCS	
La bouteille - 75 cl	118,00
Le Magnum - 150 cl	230,00

DOM PERIGNON VINTAGE 2013	245,00
----------------------------------	--------

MOËT ET CHANDON ICE IMPÉRIAL	90,00
-------------------------------------	-------

VIN EFFERVESCENT

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

NOS BOUTEILLES D'EXCEPTIONS

VINS BLANCS

SAINT-JOSEPH <i>Rhone</i> Domaine des pierrots, Romain D'aniello, 2022	52,00
--	-------

SANTENAY <i>Bourgogne</i> Sous la roche, Philippe le Hardi, 2020	65,00
--	-------

MEURSAULT « LES PELLANS » <i>Bourgogne</i> Domaine Ardhuy, 2022	89,00
---	-------

VINS ROUGES

LES HAUTS DE LYNCH-MARBUZET <i>Bordeaux</i> Haut-médoc	47,00
--	-------

CLOS POGIALLE <i>Corse</i> Domaine Terra vecchia, 2020	49,00
--	-------

LADOIX « LES COMBOTTES » <i>Bourgogne</i> Sous la roche, Philippe le Hardi, 2020	49,00
--	-------

ALOXE-CORTON 1ER CRU <i>Bourgogne</i> Domaine Ardhuy, Les chaillots	80,00
---	-------

CLOS DES LANGRES <i>Bourgogne</i> Domaine Ardhuy, 2019	70,00
--	-------

POMMARD 1ER CRU «LES FREMIERS» Domaine Ardhuy, 2019	89,00
---	-------

CHATEAU HAUT-MARBUZET <i>Bordeaux</i> Saint- Estèphe, H.duboscq&fils, 2017	95,00
--	-------

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 8,50
Apérol, prosecco, Perrier

LE BB SPRITZ 8,00
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

PARADIS 8,50
Vodka, Jus de citron, Sirop de Rose, Menthe, Tonic

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

FLEUR BLEU 10,00
Gin Bombay saphire, sucre, citron vert, cerise, violette, ginger beer & curacao

GIN FIZZ 10,00
Gin Hendrick's, Citron vert, cassonade, sucre de canne, Perrier

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

SANGRIA MAISON

7,50

Vin rouge, limonade, citron jaune, orange

KIVHI

10,00

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

PORNSTAR MARTINI

13,00

Vodka, Purée de Passion, Sirop de 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

SOLEIL

7,50

Rhum Bacardi blanc, Jus de citron, Purée de passion, Jus d'ananas

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

NOS CLASSIQUES

MARGARITA

9,00

Tequila, cointreau, jus de citron & sel

COSMOPOLITAIN

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

SIKKO

7,50

Vodka, jus de citron, gingembre, basilic frais, sirop de sucre de canne

MOCKTAIL DU MOMENT

HONEY MOON

6,50

Jus de pommes, jus d'orange, citron vert, miel

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

GIN TONIC

8,00

JNPR N°2 : gingembre, cardamome, poivre de

Jamaïque

** PRÉSENCE DE BLANC D'OEUF



BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
FRANCETTE Alsacienne - 5,0°	3,80	7,00
ST IDESBALD Blonde d'Abbaye - 6,5°	4,00	7,50
BLANCHE DE NAMUR Wheat Beer - 4,5°	4,50	8,50
CHIMAY TRIPLE Ambré - 10°	4,80	9,00
BIRD OF PREY IPA - 5,8°	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
DESPERADOS - 5,9°	6,50
MORT SUBITE KRIEK lambic 4,3°	6,50

WHISKIES

	4 CL
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
HÉRIOSE LE CLASSIQUE <i>France</i> Des notes de miel, de sucre et une pointe poivrée sont décelées. La vanille vient en touche finale.	10,00
CAOL ILA MOCH <i>Ecosse</i> Floral, herbacé & tourbé, notes de praline et de moka.	12,00
GLENGOYNE 12 ANS <i>Ecosse</i> Miel, Zeste de citron, noix de coco, orange, sable au beurre	10,00
TALISKER 10 ANS <i>Ecosse</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
NIKKA COFFEY WHISKY <i>Japon</i> Texture crémeuse, notes de maïs sucré et d'agrumes	9,00





RHUMS

DON PAPA 7 ANS <i>Philippines</i>	7,00
Doux & onctueux avec des notes sur l'abricot sec, l'orange & la cannelle	
TROIS RIVIÈRES VSOP <i>Martinique</i>	7,00
Miel, fruits secs, épices, tabac blond	
DEPAZ <i>Martinique</i>	6,50
Notes florales de canne à sucre mûre, de fleur d'oranger & de fruits exotiques	
TURQUOISE BAY <i>Île Maurice</i>	6,50
Registre pâtissier, notes boisées & de tabac blond	
MILLONARIO SOLERA 15 ANS <i>Pérou</i>	8,00
Nez est riche & dense, gourmand. Doux, gras, huileux, crémeux	
MILLONARIO XO <i>Pérou</i>	13,00
Caramel au beurre, chocolat au lait, café froid, vanille	
BOTRAN RESERVA 15 ANS <i>Guatemala</i>	8,00
DOS MADERA 5+5 <i>Caraïbes</i>	8,00
Puissant, gras & sucré, poire, pruneau, banane, cannelle	
SANTA TERESA <i>Venezuela</i>	10,00
Doux & riche, notes de miel, noix de coco, chocolat, café, banane séchée	
PYRAT XO RÉSERVE <i>Caraïbes</i>	8,00
Notes d'abricots confits, vanille, caramel & cannelle	
EMBARGO ESPLENDIDO <i>Caraïbes</i>	7,50
Bouche complexe & ronde, touche épicé avec quelques notes florales & fruités	
BAIES DES TRÉSORS <i>Martinique</i>	8,50
Attaque souple autour des tannins amples, arômes de fruits sec & agrumes.	
BACOO 7 ANS <i>République dominicain.</i>	7,00
Effluves de crème au beurre, banane et sirop d'érables	
COLOMA 8 ANS <i>Colombie</i>	7,50
Aromes onctueux de vanilles & de cafés, belle longueur en bouche de quoi faire plaisir au plus gourmands	
CENTENARIO 20 ANS <i>Costa Rica</i>	11,00
Complexe & équilibré, note de vanille & caramel	

GIN TONIC

BOMBAY SAPPHIRE <i>Angleterre</i>	7,50
HENDRICK'S <i>Ecosse</i>	8,50
HENDRICK'S FLORA DORA <i>Écosse</i>	9,00
HENDRICK'S GRAND CABARET <i>Ecosse</i>	9,00
C'EST NOUS « LOCAL » <i>France - Normandie</i>	7,50
GENEROUS <i>France</i>	9,00
CHRISTIAN DROUIN <i>France - Normandie</i>	10,00
NORMINDIA <i>France</i>	9,50
NIKKA COFFEY GIN <i>Japon</i>	10,50
MONKEY 47 <i>Angleterre</i>	12,50
MIRABEAU <i>France</i>	10,00
CANAIMA <i>Venezuela</i>	9,00
ELEPHANT <i>Allemagne</i>	12,50

CHOISISSEZ VOTRE CONDIMENT :

Concombre, orange, 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
- Orange
- 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, Darjeeling, 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 & GINGER BEER PREMIUM

Hysope	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
Pêche & passion 4,90

LIMONADE MAISON BY MONIN 4,20

Fraise & basilic
Framboise & menthe
Passion & citron
Coco & hibiscus 4,20

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