

### Vodka

Ketel one,	10 €
Belvédère	12 €
Le Philtre	14 €

### Gin

Tanqueray	10 €
Bombay Sapphire	11 €
Hendrick's	13 €

### Rhum

Havana 3ans, 7 ans	10/12 €
Diplomatico	13 €

### Whisky

J&B, Red Label	10 €
Black Label, Maker's Mark	12 €
Nikka, Talisker, Oban	12 €

### Téquila

Jose Cuervo	10 €
Casamigos	14 €

+ Accompagnement soft 2€

### Digestifs

Calvados Maître Pierre, Hennessy	11 €
Manzanita, Get 27, Grappa, Limoncello, Poire	8 €
Amaretto, Sambuca, Baileys,	

Prix nets TTC. Service compris



## BOISSONS

## Boissons chaudes

### Cafés (torréfaction par Lomi)

Espresso, déca, noisette	3 €
Double	5.8 €
Latte	5.8 €
Cappuccino	6 €
Chocolat chaud	5.8 €

### Thés bio (sélection L'Autre Thé) 5.8 €

Earl-grey : thé noir à la bergamotte

Lapsang souchon : thé noir fumé

Ceylan : thé noir du Sri Lanka

Sencha : thé vert

Genmaïcha : thé vert aux grains de riz grillés

Hojicha : thé vert grillé

Gyokuro : thé vert « grand cru japonais »

Bio détox : thé vert, citronnelle & orties

Thé du Désert : thé vert à la menthe

### Tisanes bio (sélection L'Autre Thé) 5.8 €

Verveine menthe (sans théine): verveine, menthe, Mélisse

L'élégante: rose, framboise, citron, cassis, fleur d'oranger, poivre

Relax: cannelle, mélisse, camomille, hibiscus, girofle, cardamome, orange

## Vins rosés

Languedoc: Champ des Barbiers x Vin des potes 31 €  
Assemblage, 2021 (léger & fruité)

Loire: La grange Tiphaine, Tournage riant, 7/32 €  
Assemblage, 2021 (très fruité & léger en alcool)

Provence: Rosarte, Régine Sumeire & André Saraiva, 7.5/36 €  
Chateau Latour L'Evêque, 2019 (vin de la maison bio)

Italie: Domaine Sassara, Pinot gris, 2021 39 €  
(Notes de fruits rouge, léger)

Ardèche: Anders Frederic Steen, 42 €  
New peach on the block, Syrah et Merlot 2020  
(Notes de fruits rouges, belle acidité avec un côté vineux)

Provence: Château Roquefort, Cuvée Corail, 41 €  
Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan (Gourmand et léger)

Autriche: Gut oggau, Family Reunion, 69 €  
Blaufrankisch & Zweigelt, 2016 (Fruits rouges prononcés)

## Vins rouges

Languedoc: Thomas Rouanet, Bombadilom, 2021 7/31 €  
assemblage (Léger & ensoleillé)

Languedoc: Chai uva, Sumo, 2021 38 €  
Cinsault & carignan (Léger & ensoleillé)

Auvergne: Patrick Bouju, Mol, 2019 7.5/39 €  
(Léger, fruité & gourmand)

Bordeaux: Château Massereau, cuvée X 2016 9/46 €  
(légèrement boisé & équilibré)

Espagne: Partida Creus BB, Bobal, 2018 48 €  
(Animal, léger, du terroir)

Autriche brut: Tschida, Cabernet franc & 65 €  
Zweigelt, 2016 (Léger, belle acidité, fruits noirs)

## Carte des vins

## Bulles 14cl/75cl/150cl

Italie: Prosecco Col Fondo, zanotto, 2016 9/48 €  
(Sec, vif et rafraîchissant)

Languedoc : Mathilde & Pablo, Issanka, 2021 48 €  
Carignan & chardonnay (Rosé gourmand, léger, belle acidité)

Bourgogne: Domaine Sextant, Nébuleuse, 2019 56 €  
Aligoté, 2018 (Sec, réconfortant, petites bulles)

Champagne: Veuve Clicquot, Brut, Carte jaune 15/98 €  
(Non nature, brut)

Champagne: V.Charlot rosé, écorché de la genette, 155 €  
pinot noir, brut (Puissant, notes de fruits rouges)

## Vins blancs

Rhône: Vin des potes, Bloom, Clairette 7.5/34 €  
grenache blanc, viognier, 2021 (Gras, rond et herbacé)

Alsace : Rhulmann Durringer, Pur jus, 7.5/35 €  
assemblage 2020 (Minéral, léger)

Allemagne: Brand Bros, Wilder Satz, 2018 41 €  
(Léger, frais, belle acidité)

Languedoc: Chai uva, Macarello 42 €  
Xarel-lo & Maccabeu, 2021 (vin orange, gourmand et aromatique)

Loire: Adrien de Mello, Globule blanc, 9/48 €  
Chenin, 2018 (Légèrement perlé, belle acidité)

Jura: les dolomies, les combes, 51 €  
Chardonnay, 2020 (Nature, minéral et iodé)

## Boissons fraîches

## Faits maison

Citronnade 50cl 7 €

Thé glacé 50cl 7 €

## Jus de fruits pressés

Orange, citron ou pamplemousse 7 €

## Jus de fruits

Jus de fruits artisanaux « Charles Papillon » : 8 €

Pêche, Framboise, Tomate ou Pomme

## Eaux

Perrier 33cl 5 €

Evian, Badoit, Orezza 50cl 5 €

Evian, Badoit, Orezza 1l 9 €

## Sodas

Coca-Cola, Coca-cola sans sucres, Orangina 5 €

Leamo : ginger beer, tonic, limonade 6 €

## Apéritifs

Martini: blanc, rouge, Extra-dry 6 €

Campari, Lillet rosé, Suze, Porto rouge 6 €

### Anisettes

Pastis P'tit Bleu 5 €

Pastis Henri Bardouin 6 €

Pastis de Nice 6 €

### Spritz

Sikos spritz (apérol artisanal) 11 €

Martini Fiero spritz 10 €

Saint Germain spritz 13 €

### Bières

Budweiser 25cl/50cl: blonde pression 6/9 €

Blue Coast 33cl: Blanche, I.P.A ou Lager 7 €

Blue Coast 33cl: Lipa (sans alcool) bouteille 6 €

Belgique: Cantillon Gueuze 100% lambic bio 75cl. 27 €

### Cocktails

**Mojito** 13 €

Rhum ambré, citron vert, menthe, eau gazeuse

**Pina Colada** 13 €

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

**Moscow Mule** 13 €

Vodka, citron vert, ginger beer

**Frozen Margarita** 13 €

Tequila, triple sec, citron vert

**Frozen Daiquiri** 13 €

Rhum, citron vert, sirop de canne

**Pornstar Martini** 14 €

Vodka, jus de fruit de la passion, citron vert, sirop de vanille

**Caipirinha** 13 €

Cachaça, citron vert, cassonade

**Paloma** 13 €

Casamigos, citron vert, three cents pamplemousse

**Belvédère basilic** 13 €

Bèlvédère citron & basilic, tonic

**Negroni** 13 €

Gin, vermouth rouge, campari