

Boissons fraîches

Eaux 33CL: *Perrier* 5 €

Eaux 1L: *Filtrée « Brita »* 4 €

Eaux 50CL/1L: *Evian, Badoit, Orezza* 5/9 €

Sodas: 6 €

*Coca Cola 33cl, Coca Cola sans sucres 33cl,
Belvoir ginger beer 25cl, Arancia Rossa 20cl,
Limonade Blue Coast 33cl, Fever three tonic 20cl,
Tree cents pamplemousse 20cl*

Sirops artisanaux à l'eau « Maison Combi » 50cl 3 €
*grenadine, pêche, menthe, fraise, orgeat,
violette, citron, lavande*

Kombucha Riviera artisanal 33cl: 8 €
Super Détox / Mandarine de Vallauris / Verveine de Grasse

Faits maison

Thé glacé Abricotini 50cl: 7 €
thé blanc abricot, sirop de pêche

Citronnade maison 50cl: 7 €
citron, sirop de menthe fraîche

Jus de fruits

Jus de fruits artisanaux Benedetti Bio 33cl: 8 €
Pomme, pêche, poire, pétillant pomme-ramboise

Jus de « Tomate-O-cœur » 25cl: *selon arrivage* 8 €

Jus de fruits pressés: 8 €
orange, pamplemousse ou citron

Bières

Blonde pression 25/50cl: *budweiser ou blue coast lager* 6/9 €

Blue Coast Lager 33cl: *notes fruitées & d'amandes* 7 €

Blue coast Blanche 33cl: *fraîche & légère* 7 €

Blue Coast IPA: 33cl *intense & désaltérante* 7 €

Blue Coast LIPA 0% alcool 33cl: *notes de pamplemousse* 6 €

Apéritifs 5cl :

Campari, Martini blanc/rouge/extra dry, Suze, Porto 6 €

Anisés: *Pastis de Nice, H. Bardouin, Ptit bleu* 6 €

Spritzs :

Apérol : *Apérol, prosecco, eau gazeuse* 11 €

Campari : *Campari, prosecco, eau gazeuse* 11 €

Limoncello : *Limoncello, prosecco, eau gazeuse* 12 €

Saint Germain : *Saint germain, prosecco, eau gazeuse* 14 €

Alcools 4cl

Whisky : *Red label, Glenfiddich 12a, Nikka, Talisker* 13 €

Vodka : *Le philtre, Belvédère, Belvédère Aromatisée* 13 €

Gin : *Hendricks* 13 €

Rhum : *Eminente de cuba 3, Havana 3* 12 €
Eminente de Cuba 7, Havana 7 14 €

Tequila : *Tequila 1800* 13 €

Cachaça : *Ypioca Silver* 11 €

+ Accompagnement soft 2€ (tonic, ginger,)



Cocktails :



Carrie Eminente 3ans, fruit de la passion, vanille & citron	14 €
Moscow Mule / London Mule Belvédère Ou Hendricks, citron vert & ginger beer	14 €
Miss Fran Tequila 1800, citron vert & soda pamplemousse	12 €
Drazik Eminente 7ans, jus de pêche, caramel, citron vert, aquafaba	14 €
Serena Vodka Belvédère citron/basilic, triple sec, cranberry, sirop de basilic, citron vert	14 €
Halliwell Hendricks, citron, orgeat, jus d'ananas, crème de violette, aquafaba	14 €
Rachel Hendricks, concombre, basilic, citron, sucre de canne	14 €
Sue Ellen Saint germain, cointreau, citron vert, nectar de poire	14 €
Bisous / Bisous alcool premium	5 / 8 €
Digestifs 4cl	
Bas armagnac: Darozze	12 €
Calvados: Julien Frémont	12 €
Eaux de vie Laurent Cazottes: Coings Sauvages, Folle noire ou Goutte de Reine Claude	12 €
Cognac: Hennessy	14 €
Liqueurs 4cl	
Limoncello, Manzanita	8 €
Amaretto, Baileys, Sambuca, Get 27	8 €
Jägermeister, Southern confort, Chartreuse	11 €



Boissons chaudes

Café, noisette, allongé, déca	3 €
Latte, double espresso, cappuccino, grand crème	5,8 €
Chocolat chaud	5,8 €
Café frappé	5,8 €

* Laits végétaux disponibles : Avoine, Amande, Coco, Soja

Thés sélection « L'Autre thé bio » 6 €

Lapsang Souchong Fumé: <i>thé chinois fumé à la racine de pin</i>
Earl grey royal: <i>thé chinois, bergamote, fleurs de bleuet</i>
Darjeeling yanki tea : <i>fruité avec des notes amandées et vanillées</i>
Ceylan: <i>thé noir du Sri Lanka</i>
My chaï: <i>thé noir, clou de girofle et gingembre</i>

Thés japonais sélection « Jugetsudo » 6 €

Sencha: <i>thé vert, frais et relaxant aux saveurs printanières</i>	
Genmaïcha: <i>thé vert au mélange de Genmai grillé & matcha</i>	
Hojicha: <i>thé vert aux grains de riz grillés</i>	6 €

Infusions sélection « L'Autre thé bio »

Bio relax: <i>pomme & gingembre</i>
Verveine menthe: <i>légèrement citronné</i>
Sobatcha Breton: <i>infusion aux graines de sarrasin</i>
Eglantine : <i>pommes, fraises, hibiscus, écorce d'églantier</i>
Pure camomille : <i>camomille matricaire, notes fraîches et fruitées</i>



Prix nets TTC. Service compris

Nous n'acceptons pas les chèques, les Amex et les tickets restaurant