

Boissons fraîches

Eaux 33CL : <i>Perrier</i>	5 €
Eaux 50CL/1L : <i>Evian, Badoit, Orezza</i>	5/9 €
Sodas : <i>Coca Cola 33cl, Coca Cola sans sucres 33cl, Tonic Fever Tree 20cl, Three cents pamplemousse 20cl</i>	6 €
Sodas spéciaux : <i>Leamo limonade citron 33cl, Leamo ginger beer 33cl Shozu Yuzu (limonade aux prébiotiques) 25cl</i>	7 €
Sirops artisanaux à l'eau « Maison Combier » 50cl : <i>grenadine, pêche, menthe, fraise, kiwi, violette, citron</i>	3 €
Kombucha Riviera artisanal 33cl : <i>Détox / Mandarine de Vallauris / Verveine de Grasse / Citron</i>	8 €
Cidre doux artisanal Bio de Normandie « Amour » 33cl	8 €



Boissons fraîches faites maison

Thé glacé Abricotini 50cl: <i>thé blanc abricot, sirop de pêche</i>	7 €
Cœur Grenadine 50cl : <i>infusion hibiscus & grenade sans sucre</i>	7 €
Citronnade maison 50cl : <i>citron, menthe fraîche, eau</i>	7 €
Détox 50cl : <i>concombre, basilic, citron, eau, sirop de kiwi</i>	7 €
Coquelicot 15cl : <i>fraise, orange & menthe (Jusqu'à 18h)</i>	6 €

Jus de fruits

Jus de fruits artisanaux Benedetti Bio 33cl : <i>Pomme, pêche, poire, pétillant pomme-ramboise</i>	8 €
Jus de « Tomate-O-cœur » 25cl : <i>selon arrivage</i>	8 €
Jus d'abricot artisanal 25cl à la verse : <i>Ferme des 7 lunes</i>	8 €
Jus de fruits pressés 25cl : <i>orange, pamplemousse ou citron</i>	8 €

Bières

Gallia pression 25/50cl: « Brume » (NEPA) ou « Coq d'habitude » (blonde)	6/9 €
Blue coast Blanche 33cl: <i>fraîche & légère</i>	7 €
Blue Coast IPA: 33cl <i>intense & désaltérante</i>	7 €
Blue Coast LIPA 0% alcool 33cl: <i>notes de pamplemousse</i>	6 €

Cocktails :

Carrie 12,5cl <i>Eminente 7ans, fruit de la passion, vanille & citron</i>	14 €
Moscow Mule 12,5cl <i>Le Philtre vodka, citron vert & ginger beer</i>	14 €
London Mule 12,5cl <i>Hendricks, citron vert & ginger beer</i>	14 €
Miss Fran 50cl <i>Tequila 1800, citron vert & soda pamplemousse</i>	14 €
Drazik Frozen 16cl (Jusqu'à 18h) <i>Eminente 3ans, fraises, citron vert, sucre de canne, aquafaba</i>	14 €
Serena 13cl <i>Vodka Belvédère citron/basilic, triple sec, cranberry, sirop de basilic, citron vert</i>	14 €
Halliwel 12cl <i>Hendricks, citron vert, Gimber, limonade, & angostura</i>	14 €
Rachel 16cl <i>Hendricks, concombre, basilic, citron, sucre de canne</i>	14 €
Sue Ellen 12,5cl <i>Saint germain, cointreau, citron vert & poire</i>	14 €
Expresso Martini 12,5cl <i>Le philtre vodka, Kaluah, expresso, vanille</i>	14 €
Shot d'alcool (2cl)	6 €
Cocktails classiques (Mojito, Pina Colada, Bloody Mary, Americano, Pornstar Martini, Negroni...)	14 €
Spritzs	
Apérol : <i>Apérol, prosecco, eau gazeuse</i>	11 €
Campari : <i>Campari, prosecco, eau gazeuse</i>	11 €
Limoncello : <i>Limoncello, prosecco, eau gazeuse</i>	12 €
Lillet rosé : <i>Lillet rosé, pamplemousse frais, tonic</i>	11 €
Saint Germain : <i>Saint germain, prosecco, eau gazeuse</i>	14 €

Apéritifs 4cl

Campari, Martini blanc/rouge/extra dry, Suze, Porto	6 €
Anisés: Pastis de Nice, H. Bardouin, Ptit bleu	7 €

Alcools 4cl

Whisky : Glenfiddich 12a	12 €
Nikka, Talisker	14 €
Vodka : Le philtre	12 €
Belvédère, Belvédère Aromatisée	13 €
Gin : Hendricks, Hendricks Orbium, Flora Dora	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, jus...)**

Digestifs 4cl

Bas armagnac: Darozze 8 ans	12 €
Calvados: Julien Frémont	12 €
Eaux de vie Laurent Cazottes: Coings Sauvages,	12 €
Pomme Pomme gueule, Goutte de Reine Claude dorée, goutte de poire William, Goutte de prunelart	
Cognac: Remy Martin	15 €

Liqueurs 4cl

Limoncello Soleia Nice	8 €
Amaretto, Baileys, Sambuca, Get 27, Jägermeister	8 €
Mezcal	12 €



Cafés de la maison Lomi

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

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

Thés sélection « L'Autre thé bio » 6 €

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

Thés japonais sélection « Jugetsudo » 6 €

Sencha: thé vert, frais et relaxant aux saveurs printanières
Genmaïcha: thé vert au mélange de Genmai grillé & matcha
Hojicha: thé vert aux grains de riz grillés
Sobatcha Breton: infusion aux graines de sarrasin

Infusions sélection « L'Autre thé bio » 6 €

Bio relax: pomme & gingembre
Verveine menthe: légèrement citronné
Eglantine : pommes, fraises, hibiscus, écorce d'églantier
Pure camomille : camomille matricaire, notes fraîches et fruitées

Prix nets TTC. Service compris

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