



### Boissons fraîches

Citronnade ou Thé glacé « maison »	7 €
Jus de fruits frais pressés (jusqu'à 19h): orange, pamplemousse, citron	5 €
Jus de fruits (pêche, pomme, poire, tomate)	5 €
Evian, Badoit, Orezza 50cl/1l	4/7 €
Coca-Cola, Zero, Orangina, Perrier, Limonade	4 €
Fever Three : ginger beer, tonic	4.5 €

### Boissons chaudes

<b>Thés bio (sélection L'Autre Thé)</b>	4 €
Thés noirs: earl grey, lapsang souchon, ceylan	
Thés verts: sencha, genmaïcha, hojicha	
<b>Tisanes bio (sélection L'Autre Thé)</b>	4 €
L'élégante: rose, framboise, citron, cassis, fleur d'oranger, poivre	
Relax: cannelle, mélisse, camomille, hibiscus, girofle, cardamome, orange	
Verveine menthe: verveine, menthe, mélisse	

### Cocktails Amour

#### Romeo 14 €

Gin, liqueur de banane, basilic, concombre, romarin, citron vert, ginger beer bio, bitter chocolat

#### Juliette 14 €

Vodka, jus de litchi, citron vert, framboise, gingembre, bitter cherry

#### Bonnie 14 €

Rhum épicé, jus de poire, fruit de la passion, sirop vanille, citron vert, bitter cherry

#### Clyde 14 €

Whisky, liqueur de pomme, citron vert, jus de cranberry, bitter chocolat

#### Pomme d'Amour 10 € (sans alcool)

Jus de pomme, menthe, basilic, sirop de kiwi, Perrier

### Cocktails classiques : 13€ - Bisous : 5€

**Bellini** : Prosecco, cointreau, purée de pêches fraîches 15

**Cocktails frozen** : Daiquiri, Margharita 1

### Bières

Blue coast: blonde pression	5/7 €
Blue Coast: blanche abricot bouteille	5 €
Lipa (sans alcool) bouteille	4 €

### Apéritifs

Pastis P'tit Bleu	4 €
Pastis Henri Bardouin	5 €
Spritz	8 €

### Cafés (torréfaction par Lomi)

Espresso, deca, noisette	2,9 €
Double espresso	5 €
Latte	5 €
Cappuccino	6 €
Café frappé	5 €
Supplément lait	1 €

# Carte des Vins

## Bulles :

14cl/75cl/1,5L

Italie: Prosecco Col Fondo, Zanotto, 2016	8,5/42 €
Bourgogne : Domaine Sextant, Nébuleuse, 2019	53 €
Alsace: Julien Albertus, restons nature, 2018	52 €
Champagne: Amour, Blanc de Blancs, Chardonnay	13/64 €
Champagne: V.Charlot rosé, écorché de la genette, pinot noir, brut	147 €

## Vins blancs :

Alsace : Christophe Lindelaub, matin fou, Sylvaner 2018	6,5 /34 €
Rhône : Vin des potes, Bloom, 2019	7 /35 €
Bugey :Caroline Lédédenté, Psiiit tac, 2018	38 €
Allemagne : Brand Bros, Wilder Satz, 2019	41 €
Jura : les dolomies, les combes, Chardonnay, 2018	51 €
Languedoc: Julie Brosselin & Ivo Ferreira, Céleste, Assemblage, 2018	55 €

## Vins rosé :

Provence: Fontainebleau, assemblage, 2018	27 €
Provence: Theo Milan, Haru, Cabernet sauvignon et Mourvèdre, 2018	6,5/32 €
Provence: Rosarte, Régine Sumeire & André Saraiva, Ch Latour L'Evêque, 2019	7/32/65 €
Provence: Ch Roquefort, Cuvée Corail, Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan	7/39 €
Jura: Domaines des Bodines, cuvée névrosé, 2018	72 €
Autriche: Gut oggaw, Family Reunion, Blaufrankisch & Zweigelt, 2016	69 €
Languedoc: vin des potes x Catherine Bernard Fatal, 2018 ( magnum )	120 €
US: Ruth Lewandoski, Touriga nacional, 2018 (magnum)	160 €

## Vins rouges :

Languedoc: Apache Yohann Moreno X Vin Des Potes, assemblage, 2019	6/29 €
Auvergne : Patrick Bouju, Mol,2018	7/35€
Bordeaux: Château Massereau cuvée X 2016	8,5/. /89 €
Espagne: Partida Creus BB, Bobal, 2018	48 €
Languedoc: Ivo ferreira, Matamore, Syrah, 2015	54 €
Autriche : Tschida, Cabernet franc & Zweigelt, 2016	65 €