



Boissons fraîches

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

Boissons chaudes

Thés bio (sélection L'Autre Thé)	4 €
Thés noirs: earl grey, lapsang souchon, ceylan	
Thés verts: sencha, genmaïcha, hojicha	
Tisanes bio (sélection L'Autre Thé)	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 : Daïquiri, Margharita 13 €

Bières

Blue coast: blonde pression	5/7 €
Blue Coast: blanche bouteille	5 €
Lipa (sans alcool)	4 €
Apéritifs	
Anisé Aqualanca	4 €
Pastis P'tit Bleu	4 €
Pastis Henri Bardouin	5 €
Spritz	8 €

Cafés (torréfaction par Lomi)

Expresso, deca, noisette	2,9 €
Double expresso	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: Jérôme Galaud, L'Angelou, Aligoté, 2018	9/-/80 €
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 :

Provence: Fontainebleau, Assemblage, 2018	5,5/31 €
Alsace : Christophe Lindelaub, matin fou, Sylvaner 2018	34 €
Languedoc: Fais pas sans blanc, Champ des Barbiers X Vin Des Potes, assemblage, 2019	35 €
Loire: Noella Morantin, Stella Maris, Sauvignon blanc, 2019	6,5/36 €
Jura : les dolomies, les combes, Chardonnay, 2018	51 €
Savoie: Caroline Ledédenté, JAJA, Jacquère, 2018	55 €
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 €
Allemagne : Brand brother, wild rosé, 2019, Blaur Portugieser, Pinot noir	43 €
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	29 €
Bordeaux: Château Massereau cuvée X 2016	8,5/42 €
Espagne: Partida Creus BB, Bobal, 2018	8/48 €
Beaujolais : Michel Guignier, oh... ! Gamay 2019	41 €
Espagne : Vega aixala, Barrau, Trempanillo, 2018	52 €
Languedoc: Ivo ferreira, Matamore, Syrah, 2015	51 €
Autrichere brut : Tschida, Cabernet franc & Zweigelt, 2016	65 €

