



Boissons fraîches

Citronnade ou Thé glacé	7 €
Jus de fruits frais pressés: orange, pamplemousse, citron	4 €
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 €

Cocktails

Romeo 14 €

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

Juliette 14 €

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

Pomme d'Amour 10 €

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

Cocktails frozen : Daiquiri, Margharita 13 €

Classiques 13 € - Sur mesure 15 € - Bisou 5 €

Bulles :

Bourgogne : Jérôme Galaud, L'Angelou, Aligoté, 2018	14cl/75cl/1,5L	9/39/80 €
Bourgogne : J.Guichard, Chardonnay, 2016		52 €
Alsace : Julien Albertus, restons nature, 2018		52 €
Champagne : Amour, Blanc de Blancs, Chardonnay		13/64 €
Champagne : V.Charlot rosé, pinot noir, brut		102 €

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 du Comté Rouge	5 €
Pastis Henri Bardouin	5 €
Spritz	8 €

Bonnie 14 €

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

Clyde 13 €

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

Vins blancs :

Provence: Fontainebleau, Assemblage, 2018	5,5/31 €
Alsace : Léo Dirringer, Riesling, grande soif, 2019	33 €
Loire : Noella Morantin, Stella Maris, Sauvignon blanc, 2019	6,5/36 €
Jura: Les dolomies, les boutonnières, Chardonnay, 2018	9/45 €
Savoie : Caroline Ledédenté, JAJA, Jacquère, 2018	55 €
Languedoc : Julie Brosselin & Ivo Ferreira, Céleste, Assemblage, 2018	55 €
Roussillon: Alain Castex, Fleur de l'Age, assemblage 2019	63 €

Vins rosé :

Provence : Fontainebleau, assemblage, 2018	27 €
Languedoc : Champ Barbier X Vin des potes, assemblage 2019	28 €
Provence : Henry Milan, Haru, Cabernet sauvignon et Mourvèdre, 2018	6,5/32 €
Provence : Rosarte, Régine Sumeire & André Saraiva, Château Latour L'Evêque, 2019	7/32/65 €
Provence : Château Roquefort, Cuvée Corail, Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan	7/39 €
Jura : Domaines des Bodines, cuvée névrosé 2018	72 €
Autriche : Gut oggaw, winifred, Blaufrankisch & Zweigelt, 2017	40 €
US : Ruth Lewandoski, Touriga nacional, 2018	80 €

Vins rouges :

Beaujolais : Domaine des Grottes, brut de cuve, Gamay, 2018	33 €
Roussillon : Domaine Yoyo, La vierge rouge, 2018	7/41 €
Bordeaux : Château Massereau cuvée X 2016	8,5/42 €
Espagne : Partida Creus BB, Bobal , 2018	8/48 €
Languedoc : Ivo ferreira, Matamore, Syrah 2015	51 €
Autriche : Tschida, Cabernet franc & Zweigelt 2016	65 €

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 (sans théine): verveine,
menthe, mélisse

Cafés (torréfaction par Lomi)

Expresso, deca, noisette 2,9 €

Double expresso 5 €

Latte 4,5 €

Cappuccino 5 €

Café frappé 5 €

Supplément lait 1 €