

Vins rouges

| | |
|--|-------|
| Beaujolais : Domaine des grottes, Brut de cuve, Gamay 2020 | 32 € |
| Espagne : Tuets X Vin des Potes, Historia de Vi, Tempranillo, Syrah 2020 | 38 € |
| Bordeaux : Château Massereau, Bordeaux supérieur, 2019 | 46 € |
| Auvergne : Patrick Bouju, Sein%sein, pinot noir, 2018 | 48 € |
| Loire : Adrien de Mello, Globule rouge, Cabernet franc | 57 € |
| Loire : Jean-Pierre Robinot, Concerto de venise, 2019 | 65 € |
| Autriche : Tschida, Cabernet franc & zweigelt, 2016 | 68 € |
| Loire : Julien Courtois, Ancestral, 2017 | 75 € |
| Alsace : Catherine Riss, Pinot noir, 2018 | 110 € |



DIGESTIFS 4cl

| | |
|---|------|
| Calvados : Maitre Pierre | 12 € |
| Gognac : | |
| Metaxa.7 | 10 € |
| Baron otard, Metaxa 12 | 12 € |
| Hennessy, Rémi Martin VSOP | 14 € |
| Armagnac : Samalens | 12 € |
| Eaux de vies : Piave, Poire Williams | 8 € |
| Liqueurs : | |
| Limoncello, Fleur de sureau | 6 € |
| Mastika, Amaretto, Baileys, Sambucca, Get 27, | 8 € |
| Genepi, Uzes, Jägermeister, Southern confort | |
| Chartreuse | 11 € |

BOISSONS

CAFES Torréfaction par Lomi

| | |
|--|-----|
| Espresso, déca, noisette, café allongé | 3 € |
| Double, cappuccino, grand crème, flat white, latte | 5 € |
| Chocolat chaud | 5 € |
| Café filtre | 4 € |
| Café frappé | 6 € |

THES Sélection "L'autre Thé" 6 €

| | |
|---|--|
| Earl grey Royal: <i>thé chinois, bergamote, fleur de bleuet</i> | |
| Darjeeling Yankitea : <i>Thé vert fruité avec des notes amandées</i> | |
| Lapsang Souchong Fumé : <i>thé noir de Taiwan fumé à la racine de pin</i> | |
| Thai kio Royal : <i>thé thaïlandais aux notes de mangue et litchi</i> | |
| Ruby Oolong : <i>thé thaïlandais aux notes de fruits noirs</i> | |
| Grand jasmin bio : <i>Thé vert de Chine</i> | |
| Rooibos vanille : <i>thé rouge à la vanille, sans théine</i> | |

THES JAPONAIS Sélection "Jugetsudo" 6 €

| | |
|---|--|
| Hojicha : <i>thé vert aux grains de riz grillés</i> | |
| Sencha : <i>thé vert relaxant</i> | |

INFUSIONS 6 €

| | |
|---|--|
| Eglantine : <i>morceaux de pommes, fraise, hibiscus, écorce d'églantier</i> | |
| Infusion des montagnes : <i>sideritis (vivaces grecques), detoxifiante</i> | |
| Pure camomille : <i>camomille matricaire, notes fraîches et fruitées</i> | |
| Jardin des songes : <i>citronnelle, verveine, camomille, valériane</i> | |
| Green detox : <i>rooibos vert & plantes dépuratives, cassis-citron</i> | |
| Verveine menthe : <i>légèrement citronné</i> | |
| La cigale : <i>notes anisées, eucalyptus et sauge</i> | |

Bulles

| | |
|---|------|
| Loire : Jacques Février, d'Est en Ouest, Cabernet franc | 42 € |
| Prosecco : Zanotto col fondo | 48 € |
| Bourgogne : Domaine Sextant, Nébuleuse, aligoté | 56 € |
| Loire : Thierry Hesnault, Pétillant naturel, rosé | 61 € |
| Bourgogne : Sauveterre, Pet nat, Chardonnay | 62 € |
| Champagne : Fleury, Blanc de noir, pinot noir | 80 € |
| Champagne : Vincent Charlot, mill, 2014 | 85 € |
| Champagne : Veuve Clicquot, Brut, Carte jaune | 92 € |

Vins blancs

| | |
|--|-------|
| Rhône : Rémi Pouizin x Vin des potes, Bloom, 2020 | 38 € |
| Loire : Jacques Février, PGM, Pinot Gris, 2020 | 38 € |
| Espagne : Partida Creus, BN, Macabeo, Cartoixa vermell | 40 € |
| Jura : Avis de tempête No 8, Viognier, 2018 | 43 € |
| Portugal : Sarava, Loureiro, Loureiro, 2020 | 43 € |
| Espagne : Jordi Llorens, 5.7, Macabeo, Parellada, 2020 | 44 € |
| Espagne : Clandestina, Sans papier | 44 € |
| Alsace : Je suis au jardin, Lindenlaub, Muscat 2019 | 45 € |
| Loire : Noella Morantin, Chez Charles, sauvignon 2019 | 49 € |
| Loire : Adrien de Mello, Globule blanc, Chenin | 48 € |
| Savoie : Caroline Ledédente, Jaja, Jaquere, 2018 | 55 € |
| Autriche : Gut Oggau, Maskerade, 2018 (1 l) | 72 € |
| Jura : Les Dolomies, Croix sarrant, Savagnin, 2018 | 75 € |
| Loire : Alexandre Bain, Sauvignon blanc, 2015 (magnum) | 136 € |

Vins rosés

| | |
|---|------|
| Provence : Henri Milan, Haru, 2021 | 29 € |
| Grèce : Tarala, Xinomavro, blanc de noir 2020 | 44 € |
| Beaujolais : M. Guignier, Mystère de rosée, gamay, 2018 | 42 € |
| Allemagne: Brand Bros, Wild rosé, pinot noir, 2019 | 43 € |
| États-Unis : Ewan Lewandowski, Touriga nacional, 2016 | 65 € |
| Languedoc : Vin des potes, Fatal, 2018 (1,5 l) | 69 € |
| Jura : Domaine des Bodines, Cuvée névrosé, 2018 | 72 € |

COCKTAILS

| | |
|--|-------------|
| GREEK NEGRONI | 14 € |
| Gin Votanikon, Otto's Athens Vermouth, Campari | |
| MIKONOS | 14 € |
| Gin Votanikon, Liqueur de mastika, jus de concombre, citron, eau pétillante de mastika | |
| ROMEO | 14 € |
| Gin, liqueur de banane, basilic, concombre, romarin, citron vert, Ginger beer, bitter chocolat | |
| JULIETTE | 14 € |
| Vodka, jus de litchi, citron vert, framboise, ginger beer, Bitter rhubarbe | |
| BONNIE | 14 € |
| Rhum épicié, jus de poire, fruit de la passion, sirop de vanille, citron vert, bitter cherry | |
| CLYDE | 13 € |
| Whisky, liqueur de pomme, citron vert, jus de cranberry, bitter chocolat | |
| POMME D'AMOUR (sans alcool) | 10 € |
| Jus de pomme, menthe, basilic, sirop de kiwi, perrier, purée de framboise | |
| Classiques | 14 € |
| Sur mesure | 15 € |
| Bisou | 5 € |

ALCOOLS 4cl

| | |
|--|-------------|
| Liqueur Grecque : Skinos, liqueur de mastika | 8 € |
| Rhum | |
| Bacardi, Havana 7, Bumbu | 12 € |
| Eminente de Cuba 7, Zacapa 23, Diplomatico | 16 € |
| Vodka | |
| Zubrowska | 10 € |
| Ciroc | 12 € |
| Grey Goose, Philtre, Belvedere | 14 € |
| Gin | |
| Votanikon | 12 € |
| Botanist, Monkey 47, Hendrick's, Citadelle | 14 € |
| 44 Gin | 16 € |
| Whisky | |
| Irish : Jameson | 10 € |
| Japanese : Nikka | 14 € |
| Bourbon : Marker's Mark, Woodford reserve | 14 € |
| Scotch : | |
| Copper dog, Dalwhinnie 15 | 14 € |
| Lagavullin 8, Glenmorangie 10, Talisker, Oban 14 | 16 € |
| Tequila | |
| Don Julio blancos | 14 € |
| Don Julio reposado, Patron silver, Casamigos | 16 € |
| Mezcal & Pisco : Vida del Maguey, Demonio | 12 € |
| Cachaca : Ypiocasilver | 12 € |

Prix nets TTC. Service compris.

BOISSONS FRAICHES

VINS AUX VERRES

14 cl. 50 cl

Bulles

| | |
|---|--------|
| Bourgogne : Domaine sextant, nébuleuse, aligoté | 12,5 € |
| Prosecco : Zanotto col fondo | 9,5 € |
| Champagne: Veuve Clicquot, Brut, Carte jaune | 14 € |

Blancs

| | |
|---|---------------|
| Rhône : Rémi Pouizin x Vin des pôtes, Bloom, 2020 | 7 € .. 27 € |
| Jura : Avis de tempête No 8, Viognier, 2018 | 8,5 € .. 31 € |
| Portugal : Sarava, Loureiro, Loureiro, 2020 | 8,5 € .. 31 € |

Rosés

| | |
|--|---------------|
| Provence : Henri Milan, Haru, 2018 | 6.5 € .. 20 € |
| Grèce : Tarala, Xinomavro, blanc de noir, 2020 | 9 € .. 34 € |

Rouges

| | |
|---|-------------|
| Espagne : Tuets X Vin des pote, Historia de Vi, Tempranillo, Syrah 2020 | 7 € .. 21 € |
| Bordeaux : Château Massereau, Bordeaux supérieur, 2019 | 8 € .. 30 € |

Prix nets TTC. Service compris.

| | |
|--|---------|
| Eaux : ½ Evian, ½ Badoit, ½ Perrier, ½ Orezza | 4,5/7 € |
| Sodas : Coca-Cola, Zero, Orangina, Perrier, Limonade leamo | 5 € |
| Ginger beer Leamo, Ginger ale, tonic leamo | 5 € |
| Thé glacé maison : thé blanc pêche, sirop maison, menthe | 7 € |
| Citronnade maison : citron, sirop maison, menthe | 7 € |
| Nectar de fruits artisanaux : tomate, abricot, framboise | 5 € |
| Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse, citron | 6 € |
| Kombucha : grenade & betterave | |

Kombucha: menthe & citron & ginger

BIERES "Blue Coast" brassées à Nice

| | |
|--|-----|
| BlondeAzur Bio : notes d'agrumes et de miel, dorée et légère | 6 € |
| Lager : notes fruitées et d'amandes torréfiées, désaltérante | 7 € |
| BlancheAbricot : fraîche et légère | 7 € |
| IPA : belle amertume, bière de caractère intense et désaltérante | 7 € |

Blonde sans alcool : notes de pamplemousse et belle amertume 5 €

APERITIFS

| | |
|------------------------------|------|
| Pastis Diamant Bleu | 5 € |
| Pastis Henri Bardouin | 5 € |
| Pastis de Nice | 5 € |
| Pastiche Saint Quent&in | 7 € |
| Martini blanc/rouge, Campari | 6 € |
| Spritz, Pimm's | 10 € |
| St Germain Spritz | 14 € |

Prix nets TTC. Service compris.