



Pichet rafraîchissant maison 50cl 7 €

Citronnade ou Thé glacé

Boissons fraîches

Evian, Badoit, Orezza 50 cl/ 1 l 4/7 €

Coca-Cola, Zero, Orangina, Perrier, Limonade 4 €

Schweppes: ginger beer, ginger ale, tonic 4.5 €

Jus de fruits (pêche, pomme, poire, tomate) 5 €

Jusqu' à 16h

Fruits frais pressés: orange, pamplemousse, citron 4 €

Bières

Blue Coast: blonde Bio	5 €
Blue Coast: blanche Abricot	7 €
Blue Coast: Lager	6 €
Blue Coast: Ipa	7 €

Lipa (sans alcool)	4 €
--------------------	-----

Apéritifs

Pastis P'tit Bleu	4 €
Pastis Henri Bardouin	5 €
Spritz	10 €

Cocktails

Romeo	14 €
--------------	------

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

Juliette	14 €
-----------------	------

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

Cafés (torréfaction par Lomi)

Espresso, déca, noisette	2.9 €
Double	5 €
Latte	4.5 €
Cappuccino	5 €
Chocolat chaud	4.5 €
Café frappé	6 €
Supplément lait	1 €

Thés bio (sélection L'Autre Thé, jugetsudo)	4 €
--	-----

Thés noirs: earl grey, ceylan, lapsang souchong

Thés verts: sencha, gyokuro, hojicha, genmaicha

Bio detox: Ortie citronnée

Thé de montagne grecque

Tisanes bio (sélection L'Autre Thé)	4 €
--	-----

Thés rooibos (sans théine): rouges vanille

Grand jasmin

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

Vins aux verres	14/50 cl	Bouteilles	75 cl
Bulles		Bulles	
Alsace: Kumpf&Meyer, restons nature, pinot gris	9 €	Alsace: Kumpf&Meyer, restons nature, pinot gris	51 €
Prosecco: Zanotto col fondo	9,5 €	Allemagne: Pet-nat rosé, pinot noir	51 €
Champagne: Veuve Clicquot, Brut, Carte jaune	14 €	Prosecco: Zanotto col fondo	48 €
		Bourgogne: Domaine Sextant, nebulouse, aligoté	56 €
Blancs		Loire: Thierry Hesnault, pétillant naturel, rosé	61 €
Grèce: Tarala, Xinomavro, Blanc de noir, 2020	8.5/28 €	Champagne: Fleury, blanc de noirs, pinot noir	70 €
Bugey: Grain par Grain, Le vin de la tribu, altesse	9.5/32 €	Champagne: Vincent Charlot, mill.2014	85 €
Allemagne: Brand Bross, riesling	8/27 €	Champagne: Veuve Clicquot, Brut, Carte jaune	92 €
Rosés		Vins blancs	
Provence: Henri Milan, Haru, 2018	6,50/20 €	Grèce: Tarala, Xinomavro, Blanc de noir, 2020	43 €
Provence: Fontainebleau, assemblage, 2018	7/21 €	Espagne: Cellar Jordi Llorens, blanc 5.7 2016	36 €
Provence: Rosarte, Régine Sumeire & André Saraiva, 2019	7/21 €	Espagne: Clandestina, sans papier,	44 €
		Allemagne: Brand Bross, riesling	41 €
Rouges		Bugey: Grain par Grain, Le vin de la tribu, altesse	48 €
Beaujolais: Une tranche made in Chénas, Gamay 2017	7.5/25 €	Loire: Adrien de Mello, chenin, petit sœur 2018	47 €
Bordeaux: Massereau, Bordeaux supérieur 2018	8.5/35 €	Savoie: Caroline Ledédente, jaja, Jaquere, 2018	55 €
Espagne: Partida Creus, BB, bobal, 2018	9/37 €	Autriche: Gut Oggau, maskerade, 2018 (1 l)	72 €
		Jura: Les Dolomies, croix sarrant, savagnin, 2018	75 €
		Loire: Alexandre Bain, sauvignon blanc, 2015 (magnum 1,5 l)	136 €

Vins rosés

Provence: Henri Milan, Haru, 2018	29 €
Provence: Fontainebleau, assemblage, 2018	32 €
Provence: Rosarte, Régine Sumeire & André Saraiva, 2019	32 €
Beaujolais: M. Guignier, mystère de rosée, gamay, 2018	42 €
Allemagne: Brand Brother, 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 €

Vins rouges

Beaujolais: Une tranche made in Chénas, Gamay 2017	41 €
Beaujolais: Michel Guigner, oh, gamay, 2019	38 €
Bordeaux: Massereau, Bordeaux supérieur 2018	46 €
Espagne: Partida Creus, BB, bobal, 2018	48 €
Auvergne: Patrick Bouju, sein%sein, pinot noir, 2018	48 €
Languedoc: Matamore, ivo ferreira, syrah, 2016	54 €
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 €

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

Pomme d'Amour 10 €

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

Classiques 13 €

Sur mesure 15 €

Bisou 5 €