

## Thés sélection « L'Autre thé bio » : 6 €

**Lapsang Souchong Fumé** : thé chinois fumé à la racine de pin  
**Earl grey Royal** : thé chinois, bergamote, fleur de bleuet  
**Thai kio Royal** : thé thaïlandais aux notes de mangue & litchi  
**Ruby Oolong** : thé thaïlandais aux notes de fruits noirs  
**Grand jasmin bio** : Thé vert de Chine  
**Rooibos vanille** : thé rouge à la vanille, sans théine  
**Green detox** : rooibos vert & plantes dépuratives, cassis-citron  
**Darjeeling yanki tea** : fruité avec des notes amandées et vanillées  
**Blanc chinois Nan Mei sauvage** : thé blanc aux arômes de fruits  
**Hong Cha Royal** : thé de thailande récolté à la main

## Thés japonais sélection « Jugetsudo » : 6 €

**Sencha** : thé vert, frais et relaxant aux saveurs printanières  
**Genmaicha** : thé vert aux grains de riz soufflé, matcha  
**Hojicha** : thé vert grillé  
**Sobacha** : infusion aux graines de sarrasin

## Infusions sélection « L'Autre thé bio » : 6 €

**Infusion des Montagnes** : sideritis (vivaces grecques), détoxifiante  
**Eglantine** : pommes, fraises, hibiscus, écorce d'églantier  
**Pure camomille** : camomille matricaire, notes fraîches et fruitées  
**Verveine menthe**: légèrement citronné  
**La cigale** : notes anisées, eucalyptus & sauge

## Boissons fraîches :

**Eaux**: ½l evian, ½l badoit, 33cl perrier, 1l orezza 4,5/8 €  
**Sodas**: Coca Cola, Coca Zero, Belvoir ginger beer 5 €  
*limonade Blue Coast, Arancia Rossa (Soda à l'orange sanguine)*  
**Thé glacé maison 50cl**: thé blanc pêche, sirop de menthe fraîche 7 €  
**Infusion glacée 50cl « A l'ombre du citronnier et menthe »** 7 €  
**Infusion glacée 50cl « Cœur de grenadine & hibiscus »** 7 €  
**Citronnade maison 50cl**: citron, sirop de menthe fraîche, menthe 7 €  
**Jus de fruits pressés**: orange, pamplemousse, citron 7 €  
**Jus de fruits (Maison Benedetti) Bio 33cl**: pêche, poire Williams, pomme, pétillant pomme et framboise 7 €  
**Jus de « Tomate-O-cœur »** 6 €  
**Super jus maison** : Pomme-carotte-gingembre 8 €  
**Kombucha**: verveine de grasse / super detox / mandarine 7 €  
**Pomme d'Amour**: pomme, basilic, kiwi, perrier, framboises 10 €

## Bières de Nice « Blue Coast » 33cl.:

**Blonde Azur Bio** : dorée & légère 7 €  
**Lager** : notes fruitées & d'amandes torréfiées 6 €  
**Blanche** : fruitées d'agrumes & légère 7 €  
**Blanche Abricot** : fraîche & légère 7 €  
**IPA** : bière de caractère intense & désaltérante 7 €  
**Blonde 0% alcool** : notes de pamplemousse 6 €

## Apéritifs :

**Martini blanc, campari, Muz** 6 €  
**Anisé** : Pastis de Nice, H. Bardouin, Ptit bleu 6 €  
*Pastiche Saint Quen&in* 7 €  
*Absinthe* 13 €  
**Sikos spritz** : apérol artisanal, prosecco, eau gazeuse 12 €  
**Saint Germain spritz** : Saint germain, prosecco, eau gazeuse 14 €

## Alcools, 4cl :

**Whisky** : Irish : Jameson 10 €  
*Japanese* : Nikka 14 €  
*Bourbon* : Marker's Mark, Woodford reserve 14 €  
**Scotch** : Oban 14, Glenmorangie 10, Lagavullin 8, Talisker 16 €  
**Vodka** : Ketel One 10 €  
*Belvédère, Le Philtre, Ciroc* 14 €  
**Gin** : Votanikon, tanqueray 12 €  
*Botanist, Monkey 47, Hendrick's, Citadelle* 14 €  
*Mare, Sab's* 16 €  
**Rhum** : Bacardi, Havana 7, Bumbu 12 €  
*Eminente de Cuba 7, Diplomatico* 16 €  
*Zacapa 23, Bumbu XO* 18 €  
**Tequila** : Don Julio blancos 14 €  
*Don Julio reposado, Casamigos* 16 €  
**Mezcal artisanal** : Mezcal union, cost explorer 12 €  
**Cachaça** : Ypioca Silver 12 €

## Cocktails :

<b>Feu de l'amour</b>	14 €
Rhum brun, piment, gingembre, citron, sucre & framboises	
<b>Greek negroni</b>	14 €
Gin Votanikon, Otto's Athens Vermouth, Campari	
<b>Mikonos</b>	15 €
Gin Votanikon, Liqueur de mastika, jus de concombre, citron, eau pétillante de mastika	
<b>Romeo</b>	14 €
Gin, liqueur de banane, basilic, concombre, romarin, citron vert, Ginger beer, bitter chocolat	
<b>Juliette</b>	14 €
Vodka, jus de litchi, citron vert, framboise, Ginger beer, Bitter rhubarbe	
<b>Bonnie</b>	14 €
Rhum épicié, jus de poire, fruit de la passion, Sirop de vanille, citron vert, bitter cherry	
<b>Clyde</b>	13 €
Whisky, liqueur de pomme, citron vert, jus de cranberry, bitter chocolat	
<b>Classiques</b>	14 €
<b>Bisous / bisous alcool premium</b>	5 / 8 €
<b>Digestifs 4cl</b>	
<b>Bas Armagnac</b> : Darozze 8 ans / 12 ans	12 / 14 €
<b>Calvados</b> : Julien Fremont	12 €
<b>Eaux de vie Laurent Cazottes</b> : Coings Sauvages,	12 €
Folle noire, Pomme Gueule, Cédrats ou Goutte de Reine Claude	
<b>Eaux de vie Sabs poire / Fine</b>	14 / 16 €
<b>Gognac</b> : Metaxa 7 ans / 12 ans	12 / 14 €
<b>Liqueurs 4cl</b>	
<b>Limoncello, skynos, Amaretto, Baileys, Sambuca, Get 27, Génépi, Uzes</b>	8 €
<b>Chartreuse</b>	11 €



## Boissons chaudes :

<i>Colombie, Cauca Inza, torréfié par Lomi (Paris)</i>	
<b>Café expresso, noisette, allongé, déca</b>	3 €
<b>Flat white, double expresso, cappuccino, grand crème</b>	5,6 €
<b>Chocolat chaud</b>	5,5 €
<b>Café filtre</b>	4 €
<b>Café du moment :</b>	
<i>Ethiopie, Heirloom, torréfié par la torref de Fersen (Antibes)</i>	
<b>Café expresso, double expresso</b>	3 € / 5,60 €
<b>Matcha latte</b> : Green paste « La main noire »	6,5 €
<b>Golden latte</b> : Golden paste Curcuma « La main noire »	6,5 €
<b>Chai latte</b> : Sticky chai « La main noire »	6,5 €

\* Laits végétaux disponibles : Avoine, Amande, Coco, Soja