WHISKIES, RHUMS ET ALCOOLS (contenance de la verrerie : 4 cl)

WHISKIES

Grants Triple Wood, *40°*	10,00 €
Jameson, *Whisky irlandais Blend, 40°*	10,00 €
Bastille 1789, *Whisky* 🇫🇷 *Blend, 40°*	13,00 €
Caol Ila, *Whisky écossais Single Malt Islay tourbé iodé 12 ans, 43°*	13,50 €
Nikka Coffey Grain, *Whisky japonais Single Grain, 45°*	15,00 €
Arche, *Whisky* 🇫🇷 *Blend Malt, affiné fût de Sauternes, 43°*	15,00 €

ALCOOLS

Cointreau	10,00 €
Baileys	10,00 €
Get 27 / Get 31, *17,9°*	10,00 €
Vodka Sobieski, *37,5°*	10,00 €
Vodka Soplica blanche Szlachetna, *40°*	10,00 €
Limoncello, *30°*	10,00 €
Speak Easy Mentha, *24° - Elue meilleure liqueur de menthe au monde*	12,00 €
Vieille Prune de Souillac, *42°*	12,00 €
Cognac Grande Champagne AOC, *Mery Melrose, 40°*	12,00 €
Gin Dry Mattei, *40° - Médaille d'Or au Concours Général Agricole à Paris*	12,00 €
Poire Williams Eau-de-Vie des Alpes, *43°*	13,00 €
Calvados Dubreuil, *40°*	13,00 €
Calvados VS **Doz de Dauzanges**, *40°*	14,00 €
Armagnac VSOP, *Célébration, 40°*	15,00 €
Chartreuse Verte (L'originale des moines), *55°*	16,00 €
Hospices de Beaune 2007, *Marc de Bourgogne, 45°*	18,00 €

RHUMS

Rhum Saint-James *45°*	9,00 €
Rhum Trois Rivières, *rhum – Martinique, 40 °*	10,00 €
Rhum Zandoli Dark, *rhum ambré-acajou – Île de la Réunion, 40 °*	13,00 €
Rhum Don Ticiano, *rhum blanc agricole – Guadeloupe, 52 °*	14,00 €

BIÈRES pression

	25 cl	33 cl	50 cl
Tigre Bock	4,70 €	5,50 €	8,20 €
Abbaye de Leffe	5,30 €	6,70 €	9,00 €
La Bête *blanche*	5,30 €	6,70 €	9,00 €
Panaché	4,00 €	5,00 €	7,00 €
Monaco	5,00 €	6,20 €	8,50 €

Bière avec supplément Picon (+0,50 €)

BIÈRES bouteilles

Heineken	33 cl	6,50 €
Guinness	33 cl	7,00 €
Pelforth brune	33 cl	7,50 €
Pilsner-Urquell	33 cl	7,00 €
Bière *sans alcool*	25 cl	4,60 €

APÉRITIFS

(contenance en alcool de la verrerie : 4 cl sauf Anis : 2 cl)

Porto		5,50 €		
Campari		5,50 €		
Martini *rouge* ou *blanc* ou *rosé* ou *dry*		4,80 €		
Ricard ou **Pastis**		4,80 €		
Suze		4,80 €		
Kir Aligoté	15 cl	7,00 €	25 cl	12,00 €
Kir Rabelaisien	15 cl	6,50 €	25 cl	11,00 €
Vouvray brut	*la coupe*		14 cl	7,50 €
Pêché du Vigneron	*la coupe*		14 cl	8,00 €
Champagne	*la coupe*		14 cl	12,00 €
Kir Royal	*la coupe*		14 cl	13,00 €

COCKTAILS « CLASSIQUE »

(contenance en alcool de la verrerie : 4 cl sauf Americano : 10 cl)

Americano	12,00 €	**Bloody Mary**	12,00 €
Martini Gin	12,00 €	**Gin Orange**	12,00 €
Whisky Soda	12,00 €	**Vodka Orange**	12,00 €
Rhum-Coca	12,00 €	**Gin Tonic**	12,00 €
Spritz-Aperol	12,00 €	**Mojito « Corso »**	12,00 €
Spritz-Limoncello	12,00 €	**Mojito « Virgin »** *(sans alcool)*	7,00 €

COCKTAILS « SIGNATURE »

(contenance en alcool de la verrerie : 10 cl sauf Cocktail Or : 5 cl)

Cocktail Or, *vodka, liqueur de kaki, papaye, mangue et citron vert, indian tonic*	12,00 €
Espresso Martini, *42 Below vodka, liqueur de café, espresso arabica*	12,00 €
Pornstar Martini, *42 Below vodka, vanille, liqueur de fruit de la passion, jus de fruit passion, jus de citron vert*	12,00 €
Whisky Sour, *Dewars White Label, jus de citron, Bitters*	12,00 €
Saint-Germain Spritz, *liqueur Saint-Germain, Crémant, limonade, rondelle de citron vert*	12,00 €
Cuba Libre, *rhum Baccardi Carta Oro, jus de citron, Coca-Cola, rondelle de citron vert*	12,00 €

SODAS, EAUX, JUS DE FRUITS

Coca Cola ou **Coca Cola Zéro**	33 cl	5,00 €
Orangina	25 cl	5,00 €
Schweppes	25 cl	5,00 €
Schweppes agrumes	25 cl	5,00 €
Ice Tea Pêche	25 cl	5,70 €
Café glacé *Maison*		6,00 €
Diabolo	25 cl	4,90 €
Sirop à l'eau		4,00 €
Lait sirop		4,00 €
Perrier *nature*	33 cl	5,20 €
Perrier *tranche ou sirop*	33 cl	5,50 €
Seltz *tranche ou sirop*	30 cl	4,00 €
Eau de Seltz *(plate ou pétillante) en restauration*	75 cl	4,50 €
Evian *en restauration*	50 cl	5,00 €
Evian *en restauration*	100 cl	6,50 €
Vittel *nature*	25 cl	4,60 €
Vichy *nature*	33 cl	4,60 €
Fruits frais pressés *Orange* **ou** *citron*		6,00 €
Fruits frais pressés mixtes *Orange* **et** *citron*		6,50 €
Jus de fruits *Pomme* **ou** *Tomate rouge*	25 cl	5,20 €
Nectar de fruits *Abricot* **ou** *Fraise* **ou** *Pomme*	25 cl	5,20 €
Cidre « Appie Original » *4,7°*	33 cl	6,50 €
Lait froid *nature*		3,50 €

BOISSONS CHAUDES ET ACCOMPAGNEMENTS

Espresso Lavazza	2,80 €
Décaféiné Lavazza	2,80 €
Café ou **décaféiné Noisette Lavazza**	2,90 €
Double espresso Lavazza	5,50 €
Le café crème	4,70 €
Le décaféiné crème	4,70 €
Cappuccino	5,50 €
Chocolat chaud	5,00 €
Tartine baguette *beurre et confiture*	2,50 €
Croissant au beurre	2,50 €
Œufs au plat, œufs bio (deux pièces)	
Nature	7,00 €
Avec bacon	8,00 €
Lait chaud	3,50 €
Grog au rhum	8,00 €
Café ou **chocolat viennois**	6,20 €
Vin chaud aux épices *Maison (en saison)*	8,50 €
Irish Coffee	12,00 €
Café Gourmand	13,00 €
Thé ou **Chocolat Gourmand**	15,00 €
Citron chaud au miel	6,50 €
Suppléments :	
Tranche de citron **ou** *pot de lait* ou *sirop*	0,30 €
Petit pot de confiture **ou** *de miel*	1,00 €
Portion beurre doux ou demi-sel	1,00 €

THÉS (feuilles et fleurs entières) au choix

5,30 €

Earl Grey Spécial *Thé composé de thé noir Ceylan d'Inde du Sud et de Chine, de thé noir Assam Tippy Golden et d'arôme naturel de bergamote.*

China Bancha BIO *Thé vert avec de longues feuilles pressées. Caractère doux et aromatique.*

China Pai Mu Tan BIO *Thé blanc avec une feuille verte-marron et beaucoup de pointes blanches. Fleuri et doux avec une liqueur parfumée.*

Darjeeling BIO *Darjeeling hautement aromatique au goût de fruits mûrs.*

Lapsang Souchong BIO *Fumé avec des bois spéciaux, ce thé noir a un goût fumé très prononcé.*

Mélange Maison BIO *Mélange composé de Rooibos naturel, de pomme, d'hibiscus, de cynorrhodon, de carvi, de fenouil et de fleurs de bleuet.*

INFUSIONS (feuilles et fleurs entières) au choix

5,30 €

Cocktail d'Herbes BIO *Cistus, citronnelle, gingembre, camomille, fleurs de tilleul, menthe, sauge, dent-de-lion.*

La Potion BIO *Sideritis (plante herbacée), anis, écorces de citron, fleurs de tilleul, baies de sureau, thym.*

Feuilles de verveine BIO

Tilleul – Menthe BIO *Fleurs de tilleul, menthe, feuilles de verveine, menthe poivrée.*