

# les boissons

## soft

Coca-Cola, Zéro 33cl **4,90€**  
Fuzetea, Orangina 25cl **4,90€**  
La French tonic ou agrumes 25cl **4,90€**  
Limonade 33cl **4,90€**  
Perrier 33cl **4,90€**  
Vittel 25cl **3,90€**  
Jus de fruits : Orange, ananas, tomate, fraise, pomme, abricot, pamplemousse 25cl **4,90€**  
Orange pressée ou citron pressé **6€**  
Café ou latte frappé maison **5,50€**  
Red Bull 25cl **6€**  
Gingerbeer La French 25cl **5,50€**  
Perrier fines bulles, Vittel 1L **6€**

## thé

Earl Grey, Darjeeling, Jasmin, Ceylan, Fruits rouges, Verveine menthe, Verveine citron, Camomille **4,80€**

## thé bio

Black Lemon, thé vert Gunpowder nature ou avec menthe fraîche, Nilgiri Black **4,90€**

## boissons chaudes

Café, décaféiné ou noisette simple **2,30€** / double **4,50€**  
Café crème **4,50€**  
Chocolat chaud **4,50€**  
Cappuccino **5€**  
Café ou chocolat viennois **5,50€**  
Lait chaud vanille ou miel **4,50€**  
Irish coffee **9€**  
Vin chaud **5,50€**

## apéritifs

Ricard, Pastis 2cl **4€**  
Martini rosso / bianco 5cl **4,50€**  
Campari 5cl **4,50€**  
Kir 12,5cl **5,50€**  
Kir Royal 12cl **10€**  
Spritz 14cl **10€**  
Spritz Saint Germain **12€**

## bières pressions

	25cl / 50cl
Ponette	<b>3,90€ / 7,50€</b>
IPA	<b>4,50€ / 8,40€</b>
Blanche	<b>4,50€ / 8,40€</b>
Picon Bière	<b>4,50€ / 8,40€</b>
Abbaye	<b>4,50€ / 8,40€</b>

## bières bouteilles

Desperados 33cl **6€**  
Corona 35,5cl **6€**

## bières bouteilles sans alcool

Heineken 0% 33cl **6€**  
Corona 0% 33cl **6€**

## cocktails sans alcool 30cl

**LE JOLI COEUR 8€**  
Framboise, cassis, poivre de timut et thé noir

**BIBISCUS 8€**  
Gin sans alcool, sirop d'hibiscus, jus de citron, tonic et concombre

**GINGER FRESH 8€**  
Ginger beer, jus de pomme, limonade, citron, feuille de menthe

**THÉ GLACÉ MAISON 7€**  
Pêche, menthe fraîche

## whiskys & bourbons 4cl

Monkey Shoulder **8€**  
Maker's Mark **8€**  
Aberlour 10 ans **8€**  
Aberlour Casg Annamh **10€**  
Talisker **10€**  
Nikka Japon **10€**  
Oban 14 ans **12€**

## vieux rhums 4cl

Contra-Bando Rép. Dom. 5 ans **8€**  
Kraken Indiana USA **8€**  
Diplomatico Venezuela **8€**  
Don Papa Philippines **8€**  
Baie des trésors, Fruits des pluies, Martinique **11€**  
El Pasador de Oro, Guatemala XO **11€**  
El Pasador de Oro, Gran Reserva **12€**  
Zacapa Guatemala 23 ans **12€**  
Santa Teresa, Venezuela **12€**

## gin 4cl

Roku **8€**  
Bonhomie Made in Cognac **8€**  
Bulldog **8€**  
Generous **8€**  
Hendrick's **9€**  
Malfy **10€**  
Baigur, Vietnam **12€**  
Ukiyo Dry/blossom ou Yuzu, Japon **12€**  
Avec soda **+2€**  
Avec Fever tree tonic **+4,5€**

## vins blancs

	12,5cl	50cl	Bt 75cl
Domaine de Cibadiès IGP OC, Chardonnay	<b>5,5€</b>	<b>20€</b>	<b>29€</b>
Domaine de Lormelet, Val de Loire Sauvignon	<b>6€</b>	<b>22€</b>	<b>30€</b>
Celier des chartreux, Viognier Les îles Blanches	<b>7,5€</b>	<b>26€</b>	<b>38€</b>
Domaine Marchand, Pouilly fumé «Les Loges»	<b>8€</b>	<b>29€</b>	<b>40€</b>
Domaine Faiveley, Montagny AOC	–	–	<b>42€</b>
Domaine Vigne au roy, Bourgogne Hautes-Côtes de nuits	–	–	<b>55€</b>
Grand Régnard, Chablis	–	–	<b>60€</b>
Undici extra, dry Prosecco	<b>5,5€</b>	–	<b>30€</b>

## vins rouges

Syrah, Cuvée Initiales	<b>5,5€</b>	<b>20€</b>	<b>29€</b>
Domaine de Cibadiès IGP OC, Pinot Noir	<b>5,5€</b>	<b>20€</b>	<b>29€</b>
Domaine de la Guintrandy, Côte du Rhône AOP	<b>5,5€</b>	<b>20€</b>	<b>29€</b>
Domaine des Géléries, Chinon	<b>5,5€</b>	<b>20€</b>	<b>29€</b>
Château Villerambert, Minervois AOP	<b>6€</b>	<b>22€</b>	<b>30€</b>
Château Coulange, Bordeaux	<b>6,5€</b>	<b>24€</b>	<b>32€</b>
Crêt des Garanches, Brouilly AOC	<b>6,5€</b>	<b>24€</b>	<b>32€</b>
Vigneron de Buxy, Bourgogne Tête de cuvée	<b>9€</b>	<b>32€</b>	<b>45€</b>
Saint Joseph, Maison Jaboulet	–	–	<b>45€</b>
Grande Cuvée Lafond, Sancerre	–	–	<b>55€</b>
Domaine Faiveley, Givry Champ Lalot	–	–	<b>55€</b>
Domaine Faiveley, Gevrey-Chambertin	–	–	<b>80€</b>

## vins rosés

Gris Gallician, Pays d'Oc	<b>5,5€</b>	<b>20€</b>	<b>29€</b>
Coteaux Varois en Provence AOP	<b>6€</b>	<b>22€</b>	<b>30€</b>

## champagnes

Cuvée de Canteneur	<b>10€</b>	–	<b>55€</b>
Comtesse Lafond, Blanc de Blancs	–	–	<b>80€</b>

## cocktails avec alcool

### LES COURTS - 12cl

**A LA FOLIE 11€**  
Gin Français (4cl), liqueur de fleur de sureau sauvage (2cl), jus de citron bio, concombre pressé, menthe fraîche

**LE NIRVANA 11€**  
Rhum brun (2cl), rhum blanc (2cl), liqueur de passion (1cl), liqueur de gingembre (1cl), jus d'orange, jus de citron vert, bitter de cardamome et cordial de kiwi/vanille

**LE PARADIS 11€**  
Gin Français (4cl), liqueur de kumquat (1cl), liqueur de violette (1cl), jus de citron bio, sirop de myrtille

**LE MEZCALTA 11€**  
Mezcal (4cl), Triple sec (2cl), jus de citron vert et cordial bio

**PORN STAR MARTINI 12€**  
Vodka (4cl), liqueur de passion (2cl), purée passion, sirop de vanille, shot de prosecco

et les autres... **10€**  
(4cl d'alcool)

CAIPIRINHA  
MOJITO  
PINĀ  
BLOODY MARY...

## tequila 4cl

Olmecca Altos **8€**  
Espolon Reposado **7€**

## vodka premium 4cl

Grey Goose France **10€**  
Pyla France **10€**

## digestifs 4cl

Calvados VSOP, Cognac VSOP, Armagnac 6ans **8€**  
Armagnac 10ans **9€**  
Cognac XO **10€**  
Calvados XO **10€**  
Armagnac XO **10€**  
Eau de vie mirabelle, poire, prune ou framboise **8€**  
Amaretto **7€**  
Liqueur menthe verte ou blanche artisanale **7€**  
Vieille Prune Couderc **9€**  
Limoncello **8€**  
Genepi **8€**

A  
R  
M  
C  
A  
V