

# Cocktails

**Bramble** 10,00€  
Gin, Chambord, Citron Jaune, Mûres, Framboises, Sirop de Grenadine

**Saint Germain Sour** 13,00€  
Saint Germain, Gin, Citron Jaune, Menthe, Concombre, Sucre de Canne, Blanc d'Oeuf

**Moscow Mule** 10,00€  
Vodka, Ginger Beer, Citron Vert, Sirop de Gingembre

**Raspberry Mule** 12,00€  
Gin, Ginger Beer, Citron Vert, Menthe, Framboise

**Porn Star** 13,00€  
Vodka, Liqueur fruit de la passion, Jus d'Ananas, Purée de Fruit de la passion, Sirop de Vanille - Accompagné d'un shot de Prosecco

**Gin Fizz** 10,00€  
Gin, Citron Jaune, Tonic, Sirop de Yuzu, Blanc d'Oeuf

**Piña Colada** 10,00€  
Rhum Brun, Purée de Coco, Jus d'Ananas, Sirop de Vanille

**Clover Club** 12,00€  
Gin, Liqueur de Fraise, Citron Jaune, Framboise, Sirop de Fraise, Blanc d'Oeuf

**Cocktail Papa** 10,00€  
Rhum, Gin, Malibu, Ananas, Mangue, Sirop de Fraise

# Cocktails

## **Spritz Aperol**

Spritz, Prosecco, Perrier

**9,00€**

## **Le Ugo**

Saint Germain, Prosecco, Perrier

**11,00€**

## **Mojito**

Rhum, Citron Vert, Menthe, Perrier, Sucre de Canne, Angoustura

**10,00€**

## **Mojito Fraise**

Rhum, Citron Vert, Menthe, Perrier, Purée de Fraises, Angoustura

**11,00€**

## **Le Maiï Thaiï**

Rhums Brun & blanc, Cointreau, Citron, Citron Vert, Ananas, Sirop d'Orgeat

**10,00€**

## **Le Purple**

Tequila, Chambord, Liqueur de Violette, Citron Vert, Perrier, Sirop de Lavande

**10,00€**

## **Virgin Mule**

Ginger Beer, Citron Vert, Sirop de Gingembre

**8,00€**

## **Virgin Mojito**

Citron Vert, Menthe, Sucre de Canne, Perrier

**8,00€**

# Tapas

<b>Frites de patate douce</b> Servies avec une mayonnaise épicée	<b>6,00€</b>
<b>Duo de Burgers</b> Poulet, Chou Rouge, Mayonnaise Wasabi, Cheddar Boeuf, Salade, Sauce Barbecue, Confit d'Oignons, Oignons Frits, Cheddar	<b>12,50€</b>
<b>Tempura de Seiche</b> Seiches panées en tempura, servies avec une sauce tartare	<b>9,00€</b>
<b>Guacamole Avocat &amp; Mangue</b> Guacamole d'avocat, menthe & mangue servi avec des tortillas	<b>9,50€</b>
<b>Eclair Burrata</b> Eclair salé, à la burrata au pesto, tomates séchées	<b>8,50€</b>
<b>Wraps Surimi</b> Préparation au Surimi avec du chou rouge, salade, mayo & oignons rouges	<b>7,50€</b>
<b>Oeufs Mimosas</b> Oeufs mimosas servis avec une mayonnaise au wasabi et ciboulette	<b>6,50€</b>
<b>Planche Charcuterie</b> Composée d'une Mortadelle aux Pistaches, Coppa, Terrine de Taureau, Rostello aux herbes, Cabécou & Comté	<b>28,00€</b>
<b>Tartine Fraise Stracciatella</b> Fraises au vin rouge & au poivre, pain toasté & le coeur d'une Burrata	<b>12,00€</b>

# Desserts


<b>Fondant au Chocolat</b> Servi avec crème anglaise & Chantilly maison	<b>6,50€</b>
<b>Crèmeux au citron</b> Crème de citron, Spéculoos & Chantilly maison	<b>7,50€</b>
<b>Brioche Perdue</b> Coulis de Nutella, Eclats de noisettes & Chantilly maison	<b>6,50€</b>

# Vins Blancs



<b>Château de Sancerre 2022</b>	6,00€	38,00€
<b>Vallon des Glauges 2023</b> BIO	4,50€	28,00€
<b>Chablis La Sereine 2020</b>	5,50€	33,00€
<b>Uby n°4 Moelleux IGP</b>	6,00€	35,00€
<b>Minuty Prestige 2023</b> AOP Côtes de Provence	6,50€	40,00€
<b>Domaine Paternel 2023</b> Appellation Cassis	6,50€	40,00€

# Vins Rosés

<b>Domaine La Croix Irrésistible 2023</b>  AOP Côtes de Provence	5,50€	30,00€
<b>Château Lacoste Rosé d'une Nuit 2023</b>	5,00€	30,00€
<b>Vallon des Glauges 2022</b> BIO	4,50€	28,00€
<b>Minuty Prestige 2023</b> AOP Côtes de Provence	6,50€	40,00€
<b>Domaine Paternel 2022</b> AOP Côtes de Provence	5,50€	30,00€

# Vins Rouges



<b>Côtes du Rhône Parallèle 45 2021</b>	5,00€	26,00€
<b>Saint Joseph Domaine Guy Farge 2020</b>		41,00€
<b>Gigondas Domaine Raspail 2020</b>	6,50€	41,00€
AY Côtes du Rhône		
<b>Mas Nicolas Le Coin Secret 2020</b>	6,00€	38,00€
Faugères		
<b>Château La Voulte Gasparet 2020</b>	6,50€	39,00€
Corbières - Cuvée Romain Pauc		
<b>Pic Saint Loup Domaine Hortus 2021</b>	6,00€	36,00€
La Bergerie		
<b>Côte Rôtie Domaine Paul Jaboulet 2017</b>		75,00€
Les Jumelles		

# Champagnes

<b>Coupe de Champagne</b>		10,00€
<b>Tribaut Blanc de Blancs</b>		85,00€
<b>Ruinart Brut</b>		95,00€
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>		170,00€

# Boissons Fraîches

<b>Coca Cola/Coca Cola Zéro</b>	<b>4,00€</b>
<b>Fuze Tea</b>	<b>4,00€</b>
<b>Limonade Artisanale</b>	<b>4,00€</b>
<b>Perrier</b>	<b>4,00€</b>
<b>Red Bull</b>	<b>4,00€</b>
<b>Sirop</b>	<b>3,00€</b>

## Spiritueux

<b>Zacapa - Sistema 23 Solera</b>	6cL <b>13,00€</b>
<b>Don Papa</b>	6cL <b>10,00€</b>
<b>Nikka Whisky from the Barrel</b>	6cL <b>10,00€</b>
<b>Oban - Distillery</b>	6cL <b>13,00€</b>
<b>Chivas Regal Gold Signature</b> 18 ans d'âge	6cL <b>10,00€</b>
<b>Cognac - XO</b>	6cL <b>12,00€</b>
<b>Bas Armagnac</b> Chateau de l'Aubade	6cL <b>10,00€</b>
<b>Diplomatico</b>	6cL <b>10,00€</b>
<b>Tequila Patrón</b>	6cL <b>11,00€</b>
<b>Gin Hendrick's</b>	6cL <b>11,00€</b>

# Bières

<b>Pression Leffe</b>	33cL <b>4,00€</b>	50cL <b>7,00€</b>
<b>Monaco</b>	33cL <b>4,00€</b>	50cL <b>7,00€</b>
<b>Panaché</b>	33cL <b>4,00€</b>	50cL <b>7,00€</b>
<b>Desperados</b>		<b>5,00€</b>
<b>Corona</b>		<b>5,00€</b>

# Alcool Fort

<b>Vodka</b> 5cL	<b>7,00€</b>
<b>Whisky</b> 5cL	<b>7,00€</b>
<b>Rhum</b> 5cL	<b>7,00€</b>
<b>Get27</b> 6cL	<b>7,00€</b>
<b>Ricard/51</b> 3cL	<b>3,50€</b>
<b>Jack Daniel's</b> 6cL	<b>10,00€</b>
<b>Jack Daniel's Honey</b> 6cL	<b>10,00€</b>
<b>Jägerbomb</b>	<b>7,00€</b>
<b>Limoncello</b>	<b>7,00€</b>
<b>Baileys</b>	<b>7,00€</b>
<b>Shooter</b> Orgasme - Tequila Paf - Madeleine	<b>3,50€</b>
<b>Le mètre de Shooters</b>	<b>30,00€</b>
<b>Shooter Alcool Premium</b>	<b>5,00€</b>
<b>Bouteille Alcool Fort</b>	<b>80,00€</b>
<b>Bouteille Alcool Premium</b>	<b>120,00€</b>

Incluant 2 Softs