

# COCKTAILS



## LES CRÉATIONS

### FUEGO MANGO

3cl de tequila maison infusé au jalapeños, purée de mangue, jus de maracuja, sirop de gingembre, jus de citron

*Jalapeños : piment mexicain*

Disponible en version non pimentée

13€

### LE JUMANJI

4cl de rhum ambré Havana, jus de maracuja, jus de goyave, sirop de cardamome, sirop de vanille, jus de citron

*Sirop de cardamome : épice citronnée*

13€

### SCARLETT DREAM

4cl de vodka Renaissance, 2cl de liqueur Chambord, sirop de sucre de canne, cranberry, citron

*Chambord : liqueur de mûre*

13€

### BERRY DIAMOND

4cl de Gin Hendrick's, 2cl de liqueur Chambord, sirop d'hibiscus, jus de citron, émulsion de blanc d'œuf

*Chambord : liqueur de mûre*

14€



## LES CLASSIQUES

### PORNSTAR MARTINI

4cl de vodka Eristoff, purée de passion, sirop de vanille, shooter de prosecco

13€

### AMARETTO SOUR

6cl d'Amaretto San Pietro, jus de citron, sirop de sucre de canne, émulsion de blanc d'œuf

12€

### MOJITO CLASSIQUE

4cl de rhum blanc Havana, citron vert, menthe, cassonade, perrier

12€

### MOJITO PASSION, FRAISE OU MANGUE

4cl de rhum blanc Havana, purée de fruits, citron vert, menthe, cassonade, perrier

13€

### CAÏPIRINHA

4cl de cachaça, sucre de canne, citron vert

12€

### PINA COLADA

4cl de rhum blanc Havana, purée de coco, jus d'ananas

12€

### APÉROL SPRITZ

6cl d'apérol, 6cl de prosecco, perrier

12€

### ST-GERMAIN SPRITZ

4cl de St-germain, 7cl de prosecco, perrier

14€

### ITALICUS SPRITZ

6cl d'Italicus, 6cl de prosecco, perrier

*Italicus : liqueur de Bergamotte*

13€

### ROSA SPRITZ

6cl de sarti rosa, 6cl de prosecco, perrier

*Sarti Rosa : mix orange sanguine, mangue, fruit de la passion*

13€



## SANS ALCOOL

### VIRGIN MOJITO

Limonade, sucre de canne, citron vert, menthe

8€

### VIRGIN PINA COLADA

Purée de coco, jus d'ananas

8€

### CRECY CANDY

Jus de pomme, purée de mangue, sirop de cannelle, jus de citron

8€

### ROSY

Purée de fraise, jus de banane, sirop de pañela, jus de citron

8€

# BOISSONS

## APÉRITIFS

CAMPARI	4cl	5.00€	DIPLOMATICO	4cl	13.00€
MARTINI ROUGE, BIANCO	4cl	6.00€	RHUM ARRANGÉ	4cl	9.00€
PASTIS 51, RICARD	2cl	6.00€	JACK DANIEL'S	4cl	9.00€
PORTO ROUGE OU BLANC	4cl	5.00€	JAMESON'S	4cl	8.00€
GIN BOMBAY	4cl	8.00€	JOHNNY WALKER BLACK LABEL	4cl	9.00€
GIN HENDRICK'S	4cl	10.00€	CHIVAS 12 ANS	4cl	12.00€
VODKA ERISTOFF	4cl	7.00€	WHISKY J&B	4cl	8.00€
HAVANA 3 ANS	4cl	8.00€	WHISKY JAPONAIS NIKKA	4cl	14.00€
DON PAPA	4cl	12.00€	KIR - cassis, mûre ou pêche	4cl	8.00€
RHUM MEDELLIN	4cl	14.00€	KIR ROYAL	4cl	13.00€
			COUPE DE CHAMPAGNE	12cl	12.00€
			PROSECCO	12cl	8.00€

## ALCOOLS & DIGESTIFS

ARMAGNAC	4cl	8.00€	MIRABELLE	4cl	8.00€
BAILEYS	4cl	8.00€	POIRE WILLIAM	4cl	8.00€
CALVADOS PAYS D'AUGE	4cl	10.00€	AMARETTO	4cl	8.00€
GET 27 OU GET 31	4cl	8.00€	COGNAC HENNESSY	4cl	14.00€

## BIÈRES

HEINEKEN PRESSION	25cl	4.80€	PANACHÉ	25cl	4.50€
	50cl	8.00€		50cl	8.00€
ABBAYE D'AFFLIGEM PRESSION	25cl	5.10€	MONACO	25cl	4.80€
	50cl	9.00€		50cl	8.50€
HEINEKEN SANS ALCOOL	33cl	4.50€	DESPERADOS	33cl	8.50€
BIÈRE ARTISANALE TROPIMO	33cl	9.00€	LA CHOUFFE BLONDE	33cl	8.50€
BIÈRE ARTISANALE IPA	33cl	9.00€	LA CHOUFFE ROUGE (CERISE)	33cl	9.00€

Supplément sirop - 0.50cts



## SOFTS, JUS DE FRUITS & EAUX MINÉRALES

COCA COLA / ZÉRO	33cl	4.20€	SIROP À L'EAU	25cl	3.00€
ICE TEA PÊCHE	25cl	4.20€		50cl	5.50€
DIABOLO	33cl	4.90€	CHOSE - jus de pamplemousse et schweppes tonic	33cl	4.00€
ORANGINA	25cl	4.20€		50cl	7.50€
PERRIER	33cl	4.20€	MACHIN - jus d'orange et schweppes tonic	33cl	4.00€
LIMONADE	33cl	4.20€		50cl	7.50€
JUS DE FRUITS	33cl	3.90€	BADOIT	50cl	3.50€
ananas, orange, pommes pamplemousse, tomates etc.				100cl	6.00€
			VITTEL	50cl	3.50€
				100cl	6.00€

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	bar	2.10€	THÉ INFUSION	4.30€
	salle	2.90€	CHOCOLAT CHAUD	4.50€
DÉCAFÉINÉ	bar	2.10€	CHOCOLAT LIÉGOIS	6.00€
	salle	2.90€	IRISH COFFEE	10.00€
CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME		3.90€	Whisky, sucre de canne, chantilly,	
CAFÉ LIÉGOIS		6.00€	double espresso	

*Sachez apprécier et consommer avec modération.*

# CARTE DES VINS

## NOS VINS COUPS DE CŒUR



### VIN ROUGE

Malbec - Bodega Piedra Negra - **Vin argentin** 15cl 13€ 75cl 49€

*Un vin offrant des arômes intenses de fruits noirs mûrs, une belle rondeur et des tanins soyeux.*



### VIN BLANC

Gran Lurton - Piedra Negra - **Vin Bio Argentin** 15cl 13€ 75cl 59€

*Vin argentin élégant et expressif, offrant des arômes fruités intenses et une belle fraîcheur*

## VINS ROUGES

	15cl	75cl
<b>BOURGOGNE</b>		
Côte Saint-Jacques - <i>Les Ronces Domaine Alain Vignot</i>		39€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - <i>Domaine Pansiot</i>		59€
Domaine Marchand Grillot Gevrey Chambertin « en Vellé »		119€
<b>BORDEAUX</b>		
Bordeaux Supérieur AOC - <i>Château Guillot</i>		32€
Montagne saint Emilion - <i>Terre rouge - Jennyfer King</i>	11€	39€
Saint-Estèphe AOC - <i>Château Beau Site Haut Vignoble</i>		58€
Mitjaville Domaine de L'Aurage - <i>Castillon Côtes de Bordeaux - 2021</i>		99€
Mitjaville - <i>Roc de Cambes - Côtes de Bourg - 2017</i>		198€
Arômes de Pavie - <i>Saint Emilion Grand Cru - 2017</i>		240€
Mitjaville - <i>Saint Emilion Grand Cru - Terte Roteboeuf - 2018</i>		479€
<b>LOIRE &amp; BEAUJOLAIS</b>		
Brouilly AOC - <i>Château des Tours</i>	10€	39€
Bourgueil AOC - <i>Domaine de la Cabernelle - L'Empreinte</i> 		39€
Sancerre AOP - <i>Domaine Fournier - Les Belles Vignes</i>		59€
<b>VALLÉE DU RHÔNE &amp; LANGUEDOC</b>		
Côtes du Rhône AOC - <i>Les Grès de Gayanne</i> 		35€
Saint-Joseph AOC - <i>Vins de Vienne (Gaillard, Villard et Cuilleron)</i>		54€
Domaine des Creisses - <i>Les Brunes 2023</i>		79€
Châteauneuf du Pape AOC - <i>Château La Nerthe</i> 		99€
Côtes-Rôtie - <i>Château Montlys Domaine de Bonserine</i>		119€
<b>SUD-AMÉRICAIN</b>		
Malbec - <i>Bodega Piedra Negra - Vin Argentin</i>	13€	49€
<b>SANS ALCOOL</b>		
Cabernet Merlot - <i>Maison Chavin</i>		28€

*Sachez apprécier et consommer avec modération.*

# CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

### BOURGOGNE

	15cl	75cl
Bourgogne La Collinière - Chardonnay - <i>Domaine Vignot</i>	10€	34€
Chablis AOC - <i>Domaine Gueguen</i>		49€
Pouilly Fuissé AOC - <i>Domaine Thierry Drouin</i>		59€
Chassagne Montrachet blanc - <i>Jean Baptiste Jessiaume - 2022</i>		119€
Meursault - <i>Domaine Jean-Marie Bouzereau</i>		119€

### ÎLE-DE-FRANCE

Le Moque Tonneau - <i>Domaine du Bois Brillant - Vin local</i>		39€
--	--	-----

### VAL DE LOIRE

Cheverny AOC - <i>Les Borderies</i>		32€
Sancerre AOP - <i>Domaine Fournier - Les Belles Vignes</i>	12€	59€
Coteaux du Layon - <i>Château de la Roulerie VEGAN</i>		43€

### SUD-OUEST

Premières Grives - Côtes de Gascogne - <i>Domaine Tariquet (moelleux)</i>		45€
---	--	-----

### VALLÉE DU RHONE

Condrieu Pierre Jean Villa "Jardin Suspendu" 2023		119€
---	--	------

### SUD-AMÉRICAIN

Gran Lurton - <i>Piedra Negra - Vin Bio Argentin</i>	13€	59€
--	-----	-----

### SANS ALCOOL

Sauvignon - <i>Maison Chavin</i>		28€
----------------------------------	--	-----

## VINS ROSÉ

	15cl	75cl	150cl
Côtes de Provence - <i>Minuty Prestige</i>		49€	98€
Cellier d'Eguilles Rosé - <i>IGP Méditerranée</i>	9€	26€	
Pinot Gris - Côte Saint-Jacques - <i>Domaine Alain Vignot</i>		29€	
Pays d'Oc - Gris Blanc - <i>Gérard Bertrand</i>		28€	65€

## CHAMPAGNE

	75cl	150cl
Gratitot-Pillière - Brut	59€	
Ruinart - Blanc de blancs	139€	
Ruinart - Brut	99€	
Ruinart - Rosé	129€	
Jacquart - Brut Signature	83€	166€

### EFFERVESCENT SANS ALCOOL

Blanc de blancs - <i>Maison Chavin</i>		44€
--	--	-----

*Sachez apprécier et consommer avec modération.*