

Les Blancs..... Les Rouges.....

	14cl	Bt
Les Héritiers Saint-Genys- DL Morgon Les Charmes- Beaujolais - 2018	11€	51€
Domaine de la Dourbie - Mala Coste Languedoc AOP- 2021	12€	57€
Chateau Montus et bouscassé ‘Petit Gascon’ Madiran - AOP - Alain Brumont - 2020	7,5€	33€
Chateau Ghuilhem - Coup de vin - Grenache Aude - 2025	7,5€	33€
Domaine du Séminaire - ‘Les Saffres’ Côte du Rhône A.O.C - 2023	8,5€	38€
Vignobles David-Canopée - bio Cinsault - Nature Sans Sulfites - 2022	9,5€	46€
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine les pentes - Cabernet Franc - 2023	9€	41€
L’Invincible Bordeaux A.O.C - Châteaux Lauduc - 2022 biodynamie	7,5€	33€
M M M Domène Fournier Père & fils Pinot Noir - Val de Loire - 2024	8,5€	41€
Domaine de Laballe - Les enfants blancs Côte de Gascogne - 2025	7,5€	33€
Domaine Ricardelle de Lautrec Cuvée Lune Viognier - Blanc - Bio - 2025	9,5€	44€
Chateau de cavalon - Roquerousse Vermitino et Sauvignon - Côteau d’aix - 2022	9,5€	46€
Famille Gueguen Céline et Frédéric Chablis - Grand Vin de Bourgogne - 2022	10€	49€
Fleur de Sel Chardonnay Vignobles David I.G.P - 2025	9,5€	46€
Domaine Fournier Père & Fils - MMM Chenin - ‘Vin tranquille’- 2024	9€	44€
Domaine Bott-Geyl - Jean-Christophe Bott Alsace Métiss - 2023	10€	49€

Cocktails ou Mocktails

bulles & Rosé

	14cl	Bt
Rosé ‘Panache’	7,5€	33€
Prosecco Corner Treviso - Spaggo - D.O.C	8€	35€
Pépin - COUCOU Naturel - Pétillant - 2023	10€	50€

In Peach Me
Whisky infusé à la pêche - sirop pêche - citron - blanc d’œuf

Ginger Trigger
Gin - sirop de gingembre maison - gingembre frais - citron - blanc d’œuf - dash de Ginger Beer

Cucumber feez
Gin infusé au cédrat - sirop de concombre - concombre frais - citron - blanc d’œuf - dash de tonic

Pear Mine
Vodka - sirop de poire - citron - blanc d’œuf

Mango sour
Tequila - sirop de mangue maison - citron - blanc d’œuf

Sans Amaretto sour
Vodka ou gin - sirop d’orgeat - citron - Lait d’amande

Bloody Mary
Vodka - jus de tomate - raifort - citron - sel de céleris - Tabasco

Demandez vos classiques :
Spritz 9€, Spritz St-Germain 10€, Caïpirinha 10€, Mule 10€, Espresso Martini 11€, Long Drink 9€...

Cocktails

11€

Mocktails
(sans alcool)

9€



NOS BIERES

	25cl	50cl
<i>Gallia Champs Libre "Lager"</i>	5€	9€
<i>Gallia West Coast "IPA"</i>	5,5€	9,5€
<i>Panaché & Monaco</i>	5€	9€
Sans Alcool :		
<i>Peroni 00 - 33cl</i>	6€	
<i>Brooklyn Special Effect- 0,4% - 33cl</i>	7€	

APERITIFS

<i>Ricard 2cl</i>	3,5€
<i>Double Ricard 4cl</i>	6€
<i>Suze 6cl +tonic 1€</i>	6€
<i>Martini Rouge & Blanc 6cl</i>	7€
<i>Campari 6cl</i>	7€

DIGESTIFS

<i>Menthe-Pastille 5cl</i>	7€
<i>Limoncello 5cl</i>	7€
<i>Calvados 3cl</i>	7€
<i>Bas Armagnac 3cl</i>	7€
<i>Cognac VSOP 3cl</i>	7€
<i>Poire William, Prune, Mirabelle etc</i>	7€

LIMONADES & SODAS

<i>Limonade artisanale 'la Delicieuse' - 27,5cl</i>		5€
<i>Limonade artisanale 'La Délicieuse' - 27,5cl</i>		5,5€
<i>Myrtille</i>		
<i>Limonade artisanale 'La Délicieuse' - 27,5cl</i>		5,5€
<i>Sureau</i>		
<i>Ginger Beer La French - 25cl</i>		5,5€
<i>Suze tonic 00 - 33cl</i>		6€

MOCKTAILS

<i>In peach me, Ginger trigger, Cucumber feez, Pear Nine, Mango Sour, Sans amaretto sour, au gin sans alcool Tanqueray</i>	9€
<i>Spritz Venezzio sans alcool</i>	8€
<i>Spritz Sureau sans alcool</i>	9€
<i>Gin Tonic sans alcool - Tanqueray</i>	8€

LUNDI AU DIMANCHE SOIR

(sauf le mardi)

18H00 - 23H00

AFTER DINER / MUSIQUE & COCKTAIL

BAR JUSQU'À 1H45

SAMEDI & DIMANCHE : BRUNCH

11H00 - 16H00

