# Cocktails / Mocktails (sans alcool)

**In Peach Me** 11€ / 9€
Whisky, sirop de pêche, citron
et blanc d'oeuf

**Ginger Trigger** 11€ / 9€
Gin, sirop de gingembre, citron,
blanc d'oeuf et dash de Ginger beer

**Cucumber Feez** 11€ / 9€
Gin, sirop de concombre, citron,
blanc d'oeuf et dash de tonic

**Pear Nine** 11€ / 9€
Vodka, sirop de mangue, citron,
blanc d'oeuf

**Mango Sour** 11€ / 9€
Tequila, sirop de mangue, citron
et blanc d'oeuf

**Sans Amaretto Sour** 11€ / 9€
Vodka ou gin, sirop d'orgeat, citron
et lait d'amande

## Demandez les classiques !

**Spritz** Apérol / Saint-Germain 9€ / 10€
**Caïpirinha** 10€
**Margarita** infusée aux graines de cumin 11€
**Moscow Mule** 10€
**Negroni** 12€
**Bloody Mary** 11€

# Boissons chaudes

**Café** expresso – allongé – noisette 2€
**Crème** 5€
**Capuccino** 5€
**Chocolat chaud** 5€
**Thé/Infusion** 5€
*(au choix : lait de vache ou d'avoine)*

# Digestifs

**Menthe Pastille** (5cl) 7€
**Limoncello** (5cl) 7€
**Calvados** (3cl) 7€
**Bas-Armagnac** (3cl) 7€
**Cognac** (3cl) 7€
**Poire Williams, Prune** (3cl) 7€

Prix nets, taxes et service compris

Cantine de la Butte

# Carte des boissons



# Bières

| | 25cl | 50cl |
|---|---|---|
| **Gallia Lager** *Champs Libre* | 5€ | 9€ |
| **Gallia IPA** *West Coast* | 5,5€ | 9,5€ |

| | 33cl |
|---|---|
| Sans alcool : | |
| **Peroni 0.0%** | 6€ |
| **Pink Sun IPA 0,5%** | 6€ |

# Apéritifs

| | |
|---|---|
| **Ricard** (2cl) | 3,5€ |
| **Martini** (6cl) | 6€ |
| **Kir** cassis/mûre/griotte | 7,5€ |

# Whisky & Rhum

| | 5cl |
|---|---|
| **Glenmorangie** 12 ans<br>Single malt, Écosse | 14€ |
| **Lagavullin** 12 ans<br>Single malt tourbé<br>Écosse | 14€ |
| **Eminente Reserva** 7 ans<br>Ambré, Cuba | 14€ |

# Softs

| | |
|---|---|
| **Limonade artisanale** (27,5cl)<br>'*La Délicieuse*' | |
| – Nature | 5€ |
| – Myrtille | 5,5€ |
| – Sureau | 5,5€ |
| **Ginger Beer** (25cl)<br>'*La French*' | 5,5€ |
| **Suze Tonic 00** (33cl) | 6€ |

# Pétillants

| | 14cl | Bt. |
|---|---|---|
| **Prosecco Corner**<br>Treviso, Italie | 8€ | 35€ |
| **Pétillant Naturel Coucou**<br>Pépin, 2023 | 10€ | 50€ |
| **Champagne brut Réserve**<br>Olivier Marteaux | 14€ | 70€ |

# Vins

## Les rouges

| | 14cl | Bt. |
|---|---|---|
| **L'Esquisse,** 2016<br>Château Ascumbas, Saint-Emilion Grand Cru | 12€ | 54€ |
| **Inspiration 7.9**, 2022<br>Vignobles Pellvillain, Cahors | 8,5€ | 38€ |
| **Initiale G**, 2023<br>Domaine de Perreau, Bergerac | 7,5€ | 38€ |
| **Saint Nicolas de Bourgueil**, 2025<br>Domaine Bruneau-Dupuy, Loire | 9€ | 41€ |
| **Moulin à vent**, 2024<br>Laurent Perrachon, Beaujolais | 9,5€ | 46€ |
| **L'Amphore d'Argent** 2023<br>Les Vins De Vienne, Crozes-Hermitage, | – | 72€ |
| **Canopée**, 2022<br>Vignobles David, Côtes-du-Rhône | 9,5€ | 46€ |
| **Le Rouge Vagabond**, 2023<br>Domaine Coudoulis, Côtes-du-Rhône | 7,5€ | 38€ |
| **Les Pères**, 2022<br>Domaine La Font Des Pères, Bandol | – | 78€ |
| **Mala Coste**, 2023<br>Domaine de la Dourbie, Languedoc | 12€ | 57€ |
| **Altura 350**, 2021<br>Domaine Peter Sichel, Pays de Cucugnan | 8,5€ | 38€ |

## Les blancs et rosés

| | | |
|---|---|---|
| **Domaine du Salut**, 2024<br>Graves | 9,5€ | 42€ |
| **Initiale G**<br>Montravel, Domaine de Perreau | 7,5€ | 33€ |
| **Chablis**, 2025<br>Domaine Céline et Frédéric Gueguen,<br>Bourgogne | 10€ | 49€ |
| **Alsace Métiss**, 2023<br>Domaine Boyt-Geyl, Alsace | 10€ | 49€ |
| **MMM Chenin blanc**, 2024<br>Domaine Fournier Père et Fils, Val de Loire | 9€ | 44€ |
| **Roquerousse Blanc**, 2025<br>Château de Calavon, Coteaux d'Aix | 9,5€ | 46€ |
| **Roquerousse Rosé**, 2025<br>Château de Calavon, Coteaux d'Aix | 9,5€ | 43€ |
| **Viognier**, 2025<br>Domaine Ricardelle de Lautrec, Pays d'Oc | 9,5€ | 41€ |
| **Fleur de Sel**, 2025<br>Vignoble David, Pays d'Oc | 9,5€ | 46€ |