



VINS ROUGES

Bordeaux	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
· Canon Fronsac ♦ 2013 – Château Haut Lariveau	4,5	8,5	17	27
· Côtes de Bourg ♦ 2014 – Château Fougas Riche & tannique.	5,7	11	23	32
· Saint Estèphe 2012 – Domaine Haut Marbuzet	–	–	–	65
· Roc de Cambes 2009 – Domaine Mitjaville	–	–	–	95
Bourgogne				
· Hautes Côtes de Beaune 2014 – Domaine Sébastien Magnien Une belle réussite, harmonieux.	5,5	10	20	30
· Marsannay 2014 – Domaine Bart Un grand classique.	7,5	14	28	35
· Gevrey Chambertin <i>Vieilles Vignes</i> 2007 – Domaine Séraphin	–	–	–	92
· Chambolle Musigny ♦ 2011 – Domaine Pacalet	–	–	–	115
Rhône				
· Côte du Rhône ♦ 2011 – Domaine E. Balme Fruité & légèrement tannin.	4,5	8	16	22
· Crozes Hermitage 2008 – Domaine Combiér Tanins ronds; facile à boire.	5,5	10	20	30
· Côte du Rhône ♦ 2014 – Domaine Saint Prefert Tout en finesse.	–	–	–	29
· Cornas ♦ 2011 – Domaine Saint-Pierre Une belle syrha, arômes de fruits noirs.	–	–	–	45
· Trevallon 2005 – Domaine Trevallon	–	–	–	65
· Côte Rôtie 2014 – Domaine Garon	–	–	–	58
· Baux de Provence ♦ 2007 – Domaine Milan	–	–	–	49
· Châteauneuf-du-Pape ♦ 2011 – Domaine Beurenard	–	–	–	42
Grand Sud				
· Saint Chinian <i>Le Louazil</i> ♦ 2014 – Domaine Navarre Vin fruité & épicé, polyvalent.	4	8	16	24
· Languedoc 2014 – Voulte de Gasparet Du soleil & de la puissance.	4	8	16	24
· Faugères ♦ 2013 – Domaine du Clos Fantine Généreux & tout en complexité.	–	–	–	35

VINS BLANCS

Alsace	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
· Gewurztraminer ♦ 2014 – Maison Vogt Complexe & fruité.	4,5	8,5	16	24
· Pinot Noir 2014 – Domaine Pfister Aérien & sur le fruit.	4,5	8,5	16	24
· Muscat ♦ 2015 – Domaine Brand	4,5	8,5	16	24
· Riesling ♦ 2014 – Domaine Frey Sec & minéral.	4	8	16	24
· Pinot Gris ♦ 2014 – Maison Vogt Souple avec des arômes de miel.	4,2	8,5	16	24
· Riesling Grand Cru <i>Kanzelberg</i> 2008 – Domaine Lorentz	–	–	–	39
Bordeaux				
· Graves 2015 – Château Brondelle Sec & gras.	4,5	8,5	16	24
Bourgogne				
· Mâcon-Loché ♦ 2015 – Domaine Tripoz	5	9	19	28
· Chablis 2014 – Domaine Louis Michel 1er cru Coquillages & crustacés.	–	–	–	42
· Petit Chablis ♦ 2014 – Domaine Christophe & Fils	6	12	24	38
· Chassagne Montrachet Premier Cru 2011 – Domaine Girardin	–	–	–	85
Rhône				
· Ardèche ♦ 2014 – Domaine des Sept Pierre Rafraîchissant & parfumé.	3,5	7	14	20
· Beaujolais ♦ 2014 – Domaine de la Tonne	3,9	7,5	14	21
· IGP Viognier <i>La Champine</i> 2014 – Domaine Gerin Arôme de fruits à chairs blanches.	4,2	8	16	24
LES BULLES				
· Crémant ♦ Domaine Brand	5	–	–	30
· Champagne Brut Premier Cru ♦ Domaine Duval-Leroy	12	–	–	55
· Champagne Premier Cru Rosé ♦ Domaine Duval-Leroy	–	–	–	65
VINS ROSÉS				
· Provence 2014 – Saint André de Figuière Belle couleur, clair & sec.	4	8	16	23
· Faugères Rosé ♦ 2015 – Domaine Mas Onésime	3,5	6,5	13	18

MAGNUMS ROSÉS

· Provence 2014 – Saint André de Figuière	45
· Languedoc 2014 – Domaine de Campaucels ♦	30

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Ristretto, Allongé	1,95
Café noisette	2,1
Double Espresso	3,6
Décaféiné / Double Décaféiné	1,95 / 3,6
Grand Café Crème	2,6
Cappuccino	3,7
Café Viennois à la chantilly maison	3,7
Chocolat Chaud	3,7
Chocolat Viennois à la chantilly maison	3,8
Lait Chaud	2,5
Café Frappé / Café Frappé Lait	2,9 / 3,5
Irish Coffee	7,5

THÉS & INFUSIONS

Kusmi Tea

Thé du Matin n°24	3,5
Thé noir équilibré & corsé pour le petit-déjeuner.	
Darjeeling n°37 Bio	3,5
Légèrement épicé, il dégage une discrète amertume.	
Prince Wladimir	3,5
Mélange d'Earl Grey, agrumes, vanille & épices.	
BB Detox	3,8
Thé vert, maté, rooibos, guarana & pamplemousse.	
Darjeeling vert Bio	3,5
Thé vert de la région de l'Himalaya, aromatique & floral avec une pointe de muscat.	
Thé vert à la menthe Nanah	3,8
Thé vert rafraîchissant, très apprécié pour les fins de repas.	

Be Cool	3,8
Douceur & sérénité, plantes, réglisse & notes poivrées.	
Verveine	3,5
Légèrement citronnée, vertus relaxantes.	

Thé glacé maison à la menthe fraîche	3,8
--------------------------------------	-----

EAUX

Vittel - 25 cl	3,2
Lisbeth Bleue, Verte, Rouge - 50 cl / 1 L	3,5 / 5,5
Eau de Perrier - 50 cl / 1 L	3,8 / 6

SODAS & JUS

Coca-Cola, Light, Zéro - 33 cl	3,5
Perrier - 33 cl	3,5
Nestea Pêche - 25 cl	3,5
Orangina - 25 cl	3,5
Schweppes Tonic, Agrum', Bitter Lemon - 25 cl	3,5
Orange pressée / Citron pressé - 20 cl	4,5
Jus de fruits bouteille - 20 cl	2,8
Limonade - 25 cl	2,8
Lait au Sirop - 25 cl	2,8
Diabolo - 25 cl / 50 cl	2,8 / 5,1
Sirop à L'eau - 50 cl	2,3
Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Menthe, Violette, Orgeat, Caramel, Noisette, Basilic.	
Thomas Henry Bitter Lemon - 20 cl	3,5
Thomas Henry Ginger Beer / Ginger Ale - 20 cl	3,5

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Meteor Lager Ronde & fraîche, faible amertume	2,5	4,5
Meteor Pils Légère & houblonnée	2,8	5
Meteor Blanche Légèrement acide & épicée	3,5	6,9
Wendelinus Rossa Douce, suave & fruitée	3,8	6,9
Wendelinus Tenebris Bière brune avec des notes de chocolat & café	3,8	6,9
Wendelinus Intensia Puissante & épicée	3,8	6,9
Wendelinus Blonde Douce & moelleuse	3,8	6,9
Ackerland Blonde Du caractère avec des notes de caramel & d'alcools fins	3	5
Brooklyn Lager Belle amertume, florale	4	7,5
Vedett IPA Houblonnée & levurée	4	7,5
Paulaner Hefe-Weizen Acidulée, légère amertume fumée	3,9	7
Picon	3,5	6,9
Cynar	3,5	6,9
Panaché	2,5	4,5

BIÈRES BOUTEILLE

Corona	5
Desperados	5
Cubanisto	5

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	6
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	

Cocktail de Fruits	6
Selon les fruits du moment & l'humeur du Chef barman	

COCKTAILS 20 cl

Mojito	7
Rhum Bacardi, menthe, citron vert, eau gazeuse, Angostura	

Picon Mojito	7
Picon, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	

Cosmopolitan	7
Vodka, triple sec, citron vert, jus de cranberry	

Caïpirinha	7
Cachaça Janeiro, citron vert, sucre de canne	

Spritz	7
Aperol Prosecco, eau pétillante, twist	
Pour toutes envies particulières (Spritz Basilic, Fraise, Fruits de la passion, etc...), demandez à notre Barman	

Skinos Tonic	7,5
Skinos, Tonic, céleri	

The Garden	6
Vodka, purée de fruits de saison, limonade	

Freddy	7
Rhum, jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine, Angostura	

Route 56	10
Jägermeister, Ginger beer, jus de citron, concombre	

Aromatic Velvet	11
Cognac, liqueur de cacao blanc, Angostura, sucre de canne, crème, œuf	

AMF	11
Vodka, Rhum, Tequila, Gin, Curaçao bleu, citron, limonade	

HAPPY HOURS

17h00 - 20h00

4€ Pinte	5€
· Meteor	· Mojito / Picon Mojito
· Bière Sirop	· Spritz
· Ackerland Blonde	· Caïpirinha
· Paulaner Hefe-Weizen	· Freddy
· Panaché / Monaco	· Skinos Tonic
· Picon / Cynar	· Virgin Mojito

APÉRITIFS

Ricard - 2cl	3
Pastis Pontarlier - 2cl	4,5
Martini Rosso, Bianco, Rosato - 6cl	4,1
Noilly Prat - 6cl	4,5
Kir vin blanc, Kir Crémant, Kir Royal - 12cl	5 / 5 / 8
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise	
Campari - 6cl	4,5
Lillet Rosé - 6cl	5
Porto Rouge - 6cl	4
Crémant - 12cl	5
Prosecco - 12cl	5
Champagne - 12cl	8

ALCOOLS 4cl / Supplément soft 0,50

Absolut Vodka	5
Tequila Mariachi Silver	6
Bombay Gin	6,5
Cachaça Janeiro	5
Malibu	4,9
Skinos Mastiha	7
Jägermeister	5
Sambuca	5,5
Calvados	7
Cognac Maxime	6
Amaretto	5
Bailey's	6,5
Kahlua	4,9
Get 27 / Get 31	4,6
Bols Gold Strike	6
St Germain	7,5

RHUMS 4cl

Bacardi	7
Bacardi Oakheart	6
Havana Club 3 ans / 7 ans	6 / 7,5
Kraken Black Spiced Rhum	7,5
Rhum Barcelo Imperial	8,5

WHISKIES 4 cl

Jack Daniel's	6,5
JD Honey	6,5
Paddy Irish	4,5
Knockando	9
Makers Mark Bourbon	8

SHOOTERS 3 cl

Tequila Paf	3
Kamikaze	3
Madeleine	3
Vodka + sirop	3
Blow Job	3
Jägerbomb	7