

LES COCKTAILS FROZEN 30 cl

Frozen Margarita	8
Tequila San Jose, citron vert, Cointreau	
Frozen Daiquiri Framboise	8
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, citron vert, purée de framboise	
Frozen Pornstar Martini	8
Vodka Eristoff, citron vert, Passoa, sirop vanille	

LES COCKTAILS 20 cl

Mojito •	8,5
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse, Angostura bitter	
Mojito Ginger •	9
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, menthe fraîche, citron vert, cassonade, ginger beer	
Hugo Spritz	9
St-Germain, Martini Prosecco, eau gazeuse	
Aperol Spritz	7,5
Aperol, Martini Prosecco, eau gazeuse	
Cosmopolitan	8,5
Vodka Eristoff, Cointreau, citron vert, jus de cranberry	
Moscow Mule •	8
Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer	
London Mule •	8
Gin Bombay Sapphire, concombre, ginger beer	
Dark'n'Storm	8
Rhum Bacardi Spiced, citron vert, ginger beer	
The Garden : mangue / passion / myrtille / framboise	8
Vodka Eristoff, purée de fruits, citron vert, limonade	
Middle Gin	9
Gin Bombay Sapphire, St-Germain, Schweppes tonic	
Hendrick's Tonic	10
Gin Hendrick's, Schweppes tonic	
Suze / Lillet / Gin Tonic	8
Suze / Lillet / Gin, Schweppes tonic	
Spring Lemon	9
Greygoose, sirop de pomme Monin, citron vert	
Martini Freeze	8
Martini Fiero, sirop de piment Monin, Schweppes pepper pink	
Blue Bâle	8
Vodka ou gin, malibu, curaçao bleu, limonade, sirop passion Monin	

• Supplément purée de fruits : 0,8

N'hésitez pas à demander nos cocktails du moment :)

Les cocktails chauds

Irish Coffee	8,6
Whisky Jameson, café, sucre de canne, chantilly	
Alsacian Coffee	8,6
Marc de Gewurztraminer ou Fleur de bière, café, sucre de canne, chantilly	

LES MOCKTAILS 20 cl

Virgin Mojito	6
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	
Cocktail de Fruits	6
Selon l'humeur du Chef barman	
Sunset Spritz	6
Martini Vibrante, jus de cranberry, jus de pomme, sirop de framboise Monin, eau gazeuse	
Mango Mule	6
Purée de mangue, miel, citron vert, ginger beer	
Virgin Ginger Mojito	6,5
Citron vert, cassonade, menthe fraîche, ginger beer	

LES SHOOTERS

Jägermeister – 3 cl	3	Tequila Paf – 3 cl	3
Jäger Bomb – 10 cl	8	Tequila, citron vert, sel	
Jägermeister, Energy Drink		Cucaracha – 3 cl	4
Kamikaze – 3 cl	3	Tequila, liqueur de café	
Vodka, Cointreau, sirop de citron Monin		Madeleine – 3 cl	3
		Cointreau, Amaretto, jus d'ananas	

LES BIÈRES PRESSION 25 cl 50 cl

Meteor White IPA 5%	4	7,5
Meteor Pils 5%	3,5	5,6
Meteor Cerise 5,5%	3,8	7,5
Ackerland Blonde 6,1%	3,7	5,6
Paulaner Hefe-Weizen 5,5%	4,2	7
Mortimer Ambrée 7,2%	4	7,5
La Bâle 5%	2,8	5,3
Punk IPA 5,4%	4	6,9
Deck & Donohue du moment	4,2	8
L'artisanale du moment	4,6	8,7
Black Licorne 6%	4	7,5
Licorne White 6%	4	7,1
Slash IPA 5,9%	4	7
IPA du moment	4,6	8,7
Corona 4,6%	3,9	7
Picon 6,56% / Cynar 6,38%	3,5	6,9
Panaché 2,5% / Monaco 2,5%	2,6	5,2
Bière Sirop 5%	2,6	5,2

N'hésitez pas à demander nos bières du moment :)

LES BIÈRES BOUTEILLE

Desperados 5,9% – 33 cl	6
Mort Subite Kriek 4,5% – 33 cl	6,5
Bière sans alcool 0% – 33 cl	5

N'hésitez pas à demander nos bières du moment :)

HAPPY VINS *Happy Hours*
Côte du Rhône
Vieille Mule
Pinot Gris
Chardonnay
17H - 19H



HAPPY PINTES

La Bâle 5%	Ackerland Blonde 6,1%
Bière Sirop 5%	Mortimer Ambrée 7,2%
Panaché 2,5%	Paulaner Hefe-Weizen 5,5%
Monaco 2,5%	Picon 6,56% / Cynar 6,38%



HAPPY COCKTAILS

Mojito
Aperol Spritz
The Garden
Moscow Mule
Gin Tonic



VIRGIN COCKTAILS

Mango Mule
Virgin Mojito
Virgin Ginger Mojito
Cocktail de fruits
Sunset Spritz



LES CAFÉS & LATTES

Servis jusqu'à 17h hors restauration

Expresso, Ristretto, Allongé	2
Expresso Macchiato	2,2
Double Espresso	3,8
Décaféiné / Grand Décaféiné / Double Décaféiné	2/2/3,8
Latte Macchiato	4,1
Grand Crème	2,8
Cappuccino	3,9
Café Viennois à la chantilly maison	4,1
Chocolat Chaud	4,1
Chocolat Viennois à la chantilly maison	4,3
Lait Chaud	2,5
Café Frappé / Café Frappé Lait	3,9/4,1

LES THÉS & INFUSIONS

Servis jusqu'à 17h hors restauration

Sélection Kusmi Tea

Thé du Matin n°24	3,9
Thé noir équilibré & corsé pour le petit-déjeuner	
Darjeeling n°37	3,9
Discrète amertume et notes très légèrement épicées	
Prince Wladimir	3,9
Thé noir aromatisé agrumes, vanille & épices	
Detox	3,9
Mélange de plantes aromatisé citron	
BB Detox	3,9
Mélange de thé vert, maté et plantes aromatisé pamplemousse	
Thé vert Sensha Bio	3,9
Origine Chine	
Thé vert à la menthe Bio	3,9
Be Cool	3,9
Plantes, réglisse et menthe poivrée	
Verveine menthe poivrée	3,9

LES EAUX, SODAS & JUS

Lisbeth Bleue, Verte, Rouge – 50 cl / 1 L	3,6/5,6
Perrier – 33 cl	3,6
Eau de Perrier – 50 cl	3,9
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Coca-Cola Cherry – 33 cl	3,6
Fuze tea – 25 cl	3,6
Thé noir pêche	
Orangina – 25 cl	3,6
Schweppes Agrumes – 20 cl	4,1
Schweppes « Sélection » – 20 cl	4,1
Tonic, Pink pepper, Tonic hibiscus, Tonic matcha, Ginger beer chilli	
Orange pressée – 20 cl / Citron pressé – 6 cl	4,6
Jus de fruits bouteille – 25 cl	2,9
Orange, Pomme, Tomate, Pamplemousse	
Nectar de fruits bouteille – 25 cl	2,9
Abricot, Ananas	
Limonade – 25 cl / 50 cl	2,9/5,1
Thé glacé maison – 30 cl	4,5
Sirop à l'eau Monin – 50 cl	2,6
Grenadine, Menthe, Citron, Kiwi, Pêche, Basilic, Cassis, Fraise, Violette, Orgeat, Framboise, Fleur de Sureau, Pistache, Cerise, Vanille, Passion, Caramel, Noisette	
Lait au sirop – 25 cl / 50 cl	2,9/4,1
Diabolo – 25 cl / 50 cl	2,9/5,2

LES APÉRITIFS

Ricard – 3 cl	3,2
Martini Rosso / Bianco / Rosato / Bitter Riserva / Fiero – 6 cl	4,5
Kir vin blanc / Kir Crémant / Kir Royal – 12 cl	6/8/13
Campari – 5 cl	4,5
Lillet Rosé – 6 cl	6
Martini Prosecco – 12 cl	6
Crémant / Crémant rosé – 12 cl	8/9
Domaine Vogt	
Champagne – 12 cl	12
Domaine Duval-Leroy	

LES VINS ROUGES

12cl 25cl 50cl 75cl

Alsace

Pinot Noir - Spleen ▲	6	12	23	33
Domaine Wach – 2020				

Bordeaux

Canon-Fronsac ▲	5	10	20	30
Château Moulin – 2016				
Côtes de Bourg ▲▲	5,7	11	23	32
Château Fougas – 2018				
Bordeaux Supérieur	–	–	–	29
Château Prieuré Marquet – 2015				
Saint-Estèphe	–	–	–	68
Haut Muzardet – 2014				
Côtes de Bourg - Roc de Cambes	–	–	–	110
Domaine Mitjaville – 2009				

Bourgogne

Marsannay	8	16	32	48
Domaine Bart – 2018				
Hautes Côtes de Nuits	7	13	22	40
Domaine Bonardot – 2021				
Gevrey Chambertin	–	–	–	95
Domaine Séraphin – 2011				
Chambolle Mussy	–	–	–	115
Domaine Pacalet – 2011				

Rhône

Côte du Rhône	4,5	8	16	23
Domaine Lavau – 2019				
Vacqueyras	6	12	24	34
Domaine des Genêts – 2019				
Crozes-Hermitage - Les Pierrelles	7,5	15	29	42
Domaine Belle – 2020				
Côte du Rhône ▲	–	–	–	30
Domaine Saint Prefert – 2017				
Côte Rôtie ▲	–	–	–	69
Seigneur de Maugiron – 2016				

Grand Sud

Pays d'Hérault - Le Malicieux	4,5	8,5	16,5	26
Domaine Cave de Saint-Chinian – 2019				
Languedoc - Plaisirs ▲	4,7	9	18	27
Domaine Monplezy – 2019				
Maury Sec - Grenache Under my skin	6,3	12	25	35
Par Jeff Carrel – 2018				
Côtes Catalanes - Vieille mule	4,5	8	16	23
Par Jeff Carrel – 2020				
Vin de France - C.L.O.S.	–	–	–	49
Domaine Milan – 2007				

Grèce Centrale

Mouhtaro	7,5	15	30	45
Domaine des Muses – 2018				

LES VINS ROSÉS

Côtes de Provence - Magali Signature	5,5	9,5	18,5	27
Maison Figuière – 2021				
Côtes de Provence - La Maurette	5	9	18	26
Domaine La Maurette, La Motte – 2021				
				150cl
Côtes de Provence - Magali Signature				60
Maison Figuière – 2020				

LES VINS BLANCS

12cl 25cl 50cl 75cl

Alsace

Gewurztraminer ▲	4,5	9	18	26
Domaine Laurent Vogt – 2020				
Muscat ▲	4,5	9	18	26
Domaine Rieflé – 2019				
Riesling ▲	4,5	9	18	26
Domaine Vogt – 2020				
Pinot Gris	4,2	8,5	16	24
Domaine Laurent Vogt – 2019				

Bourgogne

Mâcon-Lugny - Les Charmes	6	10,5	20	30
Domaine Albert Bichot – 2018				
Petit Chablis	6,5	13	25	36
Domaine Christophe & Fils – 2019				
Chablis Premier Cru - Forêt	–	–	–	50
Domaine Louis Michel & Fils – 2017				
Chassagne Montrachet Premier Cru	–	–	–	85
Domaine René Lequin Colin – 2014				

Autres régions

Côteaux de l'Ardèche	5	9	18	27
Domaine Les sept Pierres, François Tissot – 2019				
Sauvignon Blanc - Mmm	5	9	18	27
Domaine Fournier – 2019				
Chardonnay, Pays d'Oc	4,5	8,5	16	24
Domaine Cibadiès – 2020				

LES BULLES

Martini Prosecco	6	–	–	24
Crémant Blanc de Blanc	8	–	–	32
Maison Vogt				
Crémant Rosé	9	–	–	35
Maison Vogt				
Champagne Brut Premier Cru	12	–	–	65
Domaine Duval-Leroy				
Champagne Premier Cru Rosé	–	–	–	70
Domaine Duval-Leroy				
Champagne Brut	–	–	–	80
Maison Ruinart				

▲ Vins naturels

▲ Vins biodynamiques

▲ Vins issus de l'agriculture biologique

LES DIGESTIFS

Porto rouge – 6 cl	4
Jägermeister – 4 cl	4
Calvados – 4 cl	7
Cognac Courcel – 4 cl	6
Amaretto – 4 cl	5
Eaux de vie – 4 cl	7
Marc d'Alsace de Gewurztraminer, Vieille prune, Mirabelle, Quetsche, Poire William's, Fleur de bière	
Bailey's – 6 cl	6,5
Kahlua – 4 cl	5
Get 27 / Get 31 – 4 cl	5
St-Germain – 4 cl	7

N'hésitez pas à demander notre carte d'alcools Premium