

HC

# Nos Cocktails

Nos Cocktails

MAISON

## APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco  
Riondo, Schweppes  
Tonic  
7.50€

## FRENCH 75

Gin, St Germain,  
sucre de canne,  
citron, Prosecco  
8.00€

## EXPRESSO MARTINI

Vodka, Bailey's, café  
8.00€

## DARK 'N' STORMY

Rhum brun, Ginger beer,  
citron  
7.50€

## OLD FASHIONED

Whisky, Martini rouge,  
sirop de sucre, Perrier  
9.50€

## GIMLET SOUTH SIDE

Gin, citron vert,  
menthe, crème de mûre  
8.50€

## MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, sirop de  
sucre, Ginger beer  
7.00€

## TI PUNCH

Rhum brun,  
sucre de canne,  
citron vert.  
7.00€

## PORN STAR MARTINI

Vodka, fruit de la  
passion, citron, sirop  
de vanille, shot  
Prosecco  
9.00€

# Nos Mocktails

MAISON

## POUPETTA

Jus d'ananas, sirop de fraise,  
grenadine  
5.00€

## CORSICA

Confiture de châtaigne, jus  
d'orange, jus d'abricot  
8.00€

# Nos Shooters

Nos Shooters

<b>MEZCALITO</b>	Mezcal	2.50€ 20€ les 10
<b>ORGASME</b>	Baileys, Mentheuse	3.50€ 30€ les 10
<b>BONBON</b>	Vodka, Ananas, grenadine	3.50€ 30€ les 10

# Nos Bières

## **PRESSION**

Loburg	25cl	2.60€	33cl	3.20€	50cl	5.00€
Saint Idesbald	25cl	3.90€	33cl	4.30€	50cl	6.60€

## **BOUTEILLES**

FADA Triple	4.50€
FADA Sunny IPA	4.50€
FADA Blanche	4.50€
FADA Ambrée	4.50€
Jupiler sans alcool	3.00€

**PENSEZ AU SEAU DE BIERES !  
6 BOUTEILLES DE BIERES SPECIALES  
24.00€**

**LA BASSINE DE BIERES (40 BOUTEILLES)  
160.00€**

# Nos Gin

<b>PANDA GIN</b>	Tonic Water, <i>London Essence</i>	10.00€
<b>BELLERIVE</b>	Ginger Ale ou Tonic grenade, <i>London Essence</i>	9.00€
<b>TANQUERAY</b>	Tonic Grenade ou grenade, <i>London Essence</i>	9.00€
<b>HENDRICKX</b>	Tonic grenad ou Romarin, <i>London Essence</i>	9.00€
<b>GARDENER</b>	Gin tonic Water	9.00€
<b>KYRO</b>	Pink Gin tonic, Tonic water, Grenade	10.00€

# Nos Rhums

Gouverneur 10 ans ( <i>Saint Martin</i> )	9.00€
Botran 15 ans ( <i>Guatemala</i> )	8.00€
Twezo ( <i>Trinité et Tobago</i> )	8.00€
Hampden 4 ans ( <i>Jamaïque</i> )	10.00€
Plantation ( <i>Barbade</i> )	12.00€
Eminente ( <i>Cuba</i> )	10.00€
Ryoma ( <i>Japon</i> )	9.00€
Bumbu ( <i>crème de rhum, Barbade</i> )	4.00€
Barbancourt ( <i>Haiti</i> )	8.00€

# Nos Whiskies

Haig Clubman ( <i>Écosse</i> )	9.00€
Redbreast · 12 ans d'âge ( <i>Irlande</i> )	10.00€
Elements ( <i>Israël</i> )	12.00€
Yamazakura ( <i>Japon</i> )	10.00€
WhistlePig ( <i>Canada</i> )	10.00€
Glenkichie · 12 ans d'âge ( <i>Écosse</i> )	10.00€
Bellevoie ( <i>France</i> )	12.00€
<i>- Triple Malt, finition sauterne</i>	
Glenallachie ( <i>Écosse</i> )	12.00€
Dalwhinnie ( <i>Écosse</i> )	10.00€

# Nos Aperitifs

## NOS APERITIFS

Kir cassis ou mûre	2.00€
Ricard / Pastis / Berger	1.90€
Martini blanc / rouge	4.00€
Ratafia de Marcillac rouge ou rosé	4.00€
Muscat de Frontignan	4.00€
Porto rouge / blanc	4.00€
Coupe de Champagne Jacquart	8.00€
Vodka Romanov	8.00€

## NOS APERITIFS Made in Aveyron



Gachiana	4.00€
Ratafia de Coing	4.00€
Liqueur de Safran	5.00€
Thé d'Aubrac	4.50€

## NOS SOFTS

Coca Cola , Coca Cola Zéro	3.00€
Orangina	3.00€
Icetea	3.00€
Perrier	3.00€
Limonade	3.00€
Diabolo	3.00€
Sirop	2.00€
Jus de fruit	3.00€
Schweppes	3.00€

# Nos Digestifs

Cointreau	5.00€
Prune fruit	4.00€
Vielle prune	6.50€
Poire William's	6.50€
Cognac ABK6	8.00€
Bas Armagnac Marquestau	8.00€
After citron	4.00€
Mentheuse	4.00€
Bailey's	4.00€
Mezcal	5.00€
Bumbu	4.00€
Disaronno (Amaretto)	5.00€
Fernet-Branca	5.00€



# Nos Tapas

- **PLANCHE MIXTE**  
*(charcuterie et fromage)*  
18.00
- **FRITEUSE**  
4.00€
- **CREMAILLOU CHAUD**  
*Et son pain grillé*  
12.00€
- **TENDERS DE POULET**  
9.00€

---

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



<p><b>APÉROL SPRITZ</b></p> <p>4cl Apérol Moit. Prosecco Moit. Tonic</p> <p>Déco : Tranche orange Glaçons</p>	<p><b>EXPRESSO MARTINI</b></p> <p>5cl de vodka 3cl de Bailey's 1 expresso</p> <p>Verre martini Déco : 3 grains de café</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verser vodka et Bailey's</li> <li>• Shaker jusqu'à obtention d'une mousse</li> <li>• Verser dans verre avec filtre</li> <li>• Décorer</li> </ul>
<p><b>PORNSTAR MARTINI</b></p> <p>2cl de vodka 5cl de Passoa 2cl jus de citron 1cl de sirop de vanille 1 shooter de Prosecco</p> <p>Verre à martini Shaker</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout shaker</li> </ul>	<p><b>FRENCH 75</b></p> <p>4cl de gin 1cl de St-Germain 0.5cl de sirop neutre Quart de citron vert Prosecco</p> <p>SHAKER Verre flûte Déco : citron vert déshydraté</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer le shaker avec de la glace</li> <li>• Verser gin, sucre, St-Germain</li> <li>• Ajouter citron vert</li> <li>• Bien shaker</li> <li>• Verser dans flûte avec filtre</li> <li>• Remplir avec du prosecco</li> </ul>
<p><b>TI PUNCH</b></p> <p>5cl de rhum Dhorys Sucre de canne Citron vert</p> <p>Short drink Glaçons</p>	<p><b>DARK 'N' STORMY</b></p> <p>5cl de rhum brun 10cl de Ginger beer Quartiers citron vert</p> <p>Déco : quartier de citron vert déshydraté</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplir 2/3 d'un verre long drink avec des glaçons</li> <li>• Presser 1/2 citron</li> <li>• Ajouter Ginger beer</li> <li>• Verser doucement le rhum sur le dessus (dégradé)</li> <li>• Ajouter paille</li> </ul>
<p><b>CORSICA</b></p> <p>1 cuillère de confiture de châtaigne 7cl de jus d'orange 5cl de jus d'abricot Déco : pamp. déshydraté</p> <p>Remplir le shaker de glaçons Ajouter tout Bien shaker Verser dans verre tumbler avec filtre Ajouter glaçons et décorer</p>	<p><b>OLD FASHIONED</b></p> <p>5cl de whisky 3cl de Martini rouge Un carré de sucre 1 à 2cl de Perrier Tranche d'orange</p> <p>Remplir 1/3 du verre à shot de glaçons Mettre le carré de sucre Ajouter whisky et Martini Ajouter tranche d'orange Mélanger avec cueillièrre Ajouter Perrier</p>
<p><b>MOSCOW MULE</b></p> <p>5cl de vodka 2cl de sirop de sucre 1/2 citron vert + Ginger beer Déco : citron déshydraté</p> <p>Verser sirop de sucre dans cup en cuivre Ecraser citron vert dans cup Remplir 3/4 glaçons ajouter 5cl vodka Servir avec paille et ginger à côté</p>	<p><b>GIMLET SOUTH SIDE</b></p> <p>5cl de gin 1.5cl de jus de citron 1 cl e sirop de menthe 1cl de crème de mûre</p> <p>Déco : Citron ou menthe fraîche Verre : short drink</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplir le shaker de glaçons</li> <li>• Ajouter le jus de citron</li> <li>• Ajouter gin sirop de menthe et shaker</li> <li>• Prendre short drink et remplir de glaçons</li> <li>• Ajouter crème de mûre</li> <li>• Verser doucement avec filtre</li> <li>• Servir avec une paille</li> </ul>