



la carte des COCKTAILS

La blondasse

12 €

Tequila Celosa Rose, Excise (Liqueur de fleur de cerisier, Gin Bellerive, Citron vert, *

LE GROS DELMAS

10 €

Rhum ambré, Purée de coco, Jus d'ananas, Jus d'orange, Curaçao bleu

Mojito classico

9 €

(Fruits rouge, Passion, Violette)

9.5 €

Rhum blanc, Citron vert, Menthe fraîche, Sucre de canne, Eau pétillante

APÉROL SPRITZ / SARTI

9 €

Apérol/Sarti (Orange sanguine, Mangue, Passion), Prosecco, Tonic

LA GAULOISE

11 €

Gauloise, Menthe fraîche, Kiwi, Citron vert, Tonic

NOS MOCKTAILS

FRAISE FIZZY

8 €

Jus Fraise basilic, Citron vert, Eau pétillante

CUBA MULE

8.5 €

Jus d'ananas, Coco, Citron vert, Ginger beer

VIRGIN MOJITO

8 €

Citron vert, Menthe fraîche, Sucre de canne, Eau pétillante



NOS BIERES

pression

LOBURG

25cl 2.60 €

33cl 3.20 €

50cl 5.00 €

Bière blonde (Belge) 5,7°

BIÈRE DU MOMENT

25cl 4.00 €

33cl 4.60 €

50cl 7.90 €

NOS BIERES

bouteilles

BEL AVEY

5 €

Bière blonde légère (La Fouillade) 3,5°

FADA BLANCHE

5 €

Bière blonde légère (La Fouillade) 3,5°

FADA DOUBLE IPA

5.5 €

Bière blonde légère (La Fouillade) 3,5°

FLYING FISH

5 €

Bière blonde légère (La Fouillade) 3,5°

FADA IPA

5 €

Bière blonde légère (La Fouillade) 3,5°

KATZ AMBRÉE

5 €

Bière blonde légère (La Fouillade) 3,5°



NOS APÉRÔS



NOS APERITIFS

traditionnels

Kir cassis ou mûre	3 €	Porto blanc	4 €
Ricard / Pastis / Berger	2 €	Coupe de Champagne Jacquart	8 €
Martini blanc / rouge	4.5 €	Vodka Romanov	8 €
Muscat de Frontignan	4 €	Maury Grenat	4 €

NOS APERITIFS

de par chez nous



Gachiana	4 €
Ratafia (De coing, rouge)	4 €
Liqueur de Safran	5 €
Thé d'Aubrac	4.50 €



NOS SOFTS

bien frais

Coca Cola , Coca
Cola Zéro

3.5 €

Orangina

3.5 €

Ice tea

3.5 €

Perrier

3.5 €

Limonade

3.5 €

Diabolo

3.5 €

Sirop

2€

Jus de fruit

(Abricot romarin, Tomate
menthe, Orange yuzu,
Fraise basilic, Ananas,
Pomme verveine)

4€

Fresh tonic

3.5 €

NOS SOFTS

LE P'TIT +

à partager ou non..

la vasque de bières
(Sélections découverte 6
bières bouteilles)

24 €

La bassine de bières
(Bassine festif avec une
sélections de 50 bières
bouteilles)

190€

Le Punch Del
(6L du cocktail punch
préparé par nos soins)

60€



NOS GINS

nature ou tonic ?

BELLERIVE

Grasse (06) - Fleur
d'oranger, agrumes,
lavande

TANQUERAY LONDON DRY GIN

Écosse - Genévrier, coriandre, réglisse

THE GARDENER

Cap d'Antibes (06) -
Pamplemousse, orange,
menthe

135 EAST HYOGO

Japon - Épices, clou de girofle,
agrumes

SAKARAO

Japon - Épices, gingembre,
agrumes

THE BOTANIST

Écosse - Lavandes,
pamplemousse, agrumes

MELIFERA

France- Fleur d'immortelle,
miel, baies

10€

9€

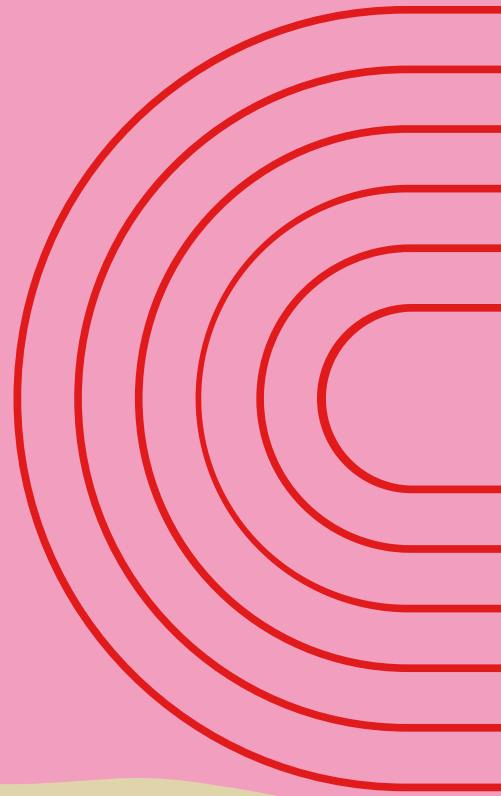
9€

10€

10€

10€

10€



CHAQUE GIN EST SERVI ET AGRÉMENTÉ PAR NOS SOINS POUR
VOUS GARANTIR LA DÉGUSTATION LA PLUS HARMONIEUSE
POSSIBLE.

NOS WHISKYS

fumé ? tourbé ?

HAIG CLUBMAN

Écosse- (5cl)



9.5€

ELEMENTS

Israël-(5cl)

12€

WHISTLEPIG

Canada- (5cl) 10 ans

10€



DALWHINNIE

Écosse- (5cl) 15 ans

12€

OUISKI

France - (5cl)

9€



THE WHISTLER

Irlande - (5cl)

9€

THE ONE

Irlande - (5cl)

10€

NOS WHISKYS

NOS RHUMS

le tour du monde dans un verre



GURUPANO

Venezuela- (5cl)

9€

HAMPDEN

Jamaïque-(5cl) 4 ans

10€

EMINENTE

Cuba- (5cl)

12€

RON ZAGGARA

Guatemala- (5cl) Produit à
2300m d'altitude

12€

ABORDAGE

République Dominicaine -
(5cl)

10€

BUMBU

Barbade - (5cl) Crème de
rhum

4.5€

GIHUAATAN

Salvador - (5cl)

10€

NOS DIGESTIFS

pour terminer ou commencer..

COGNAC

5.5€

PRUNE FRUIT

4€

VIELLE PRUNE MAISON LOUIS ROQUE

9€

POIRE WILLIAM'S

7€

COGNAC ABK6

10€

COGNAC GAMUS

10€

BAS ARMAGNAC MARQUESTAU

9€

BIARRITZ-BONHEUR



4.5€

Menthe poivrée, Framboise, Citron

BAILEY'S

4.5€

LIMONCELLO

5€

AMARETTO

5€

NOS TAPAS

un régal.. chaud ou froid ?

PINSA

18€

Pâte à Pinsa, Sauce
tomate, Burrata,
Jambon du pays

CHIFFONNAGE DE JAMBON 17€

Planche de chiffonnade de jambon du
pays

FRITUSE

4€

Une large portion de
frites

TENDERS

10€

Blanc de poulet panée
maison



DITES NOUS CE QUE VOUS EN PENSER ?