

Nos Cocktails

MAISON

LA GAULE

Gauloise, menthe fraîche, kiwi, citron, eau pétillante

LA DÉLICATE

Rose, Apérol, Bitter, fruits rouges, orange pressé

L'EXOTIQUE

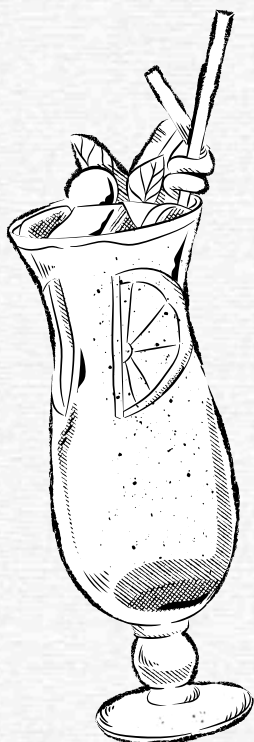
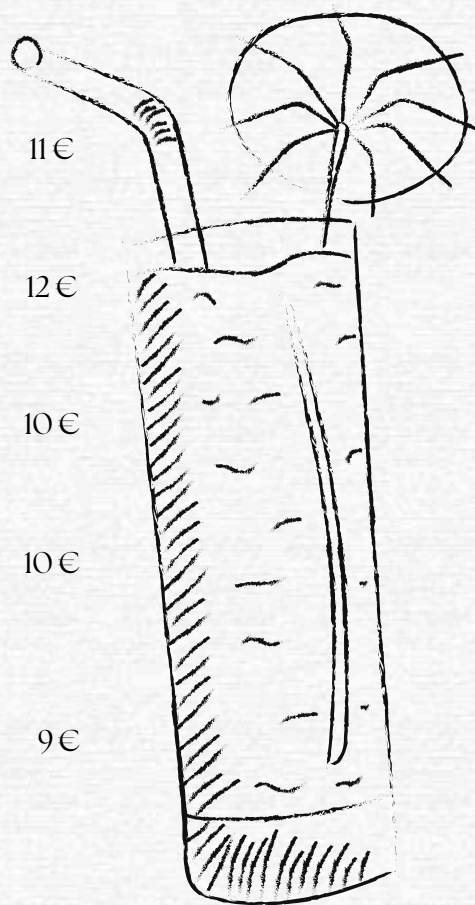
Sarti, Prosecco, Purée de passion, Tonic

LA FRAMBOISE

Biarritz bonheur framboise, Prosecco, Fraise, Eau pétillante

APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, Tonic



Nos Mocktails

PEPETOUNETTE

7€

Jus d'abricot, jus d'ananas, cerise, citron

SMOOTH GINGER

8€

Jus de pomme, Citron, Purée de framboise, Ginger ale

Le petit +

IRISH COFFEE 10€

JAMACAIN COFFEE 10 €

BAILEY'S COFFEE 10€



Nos Shooters

Gin Tagada 3
25€ les 10

Rhum arrangé 3,50
Passion, Ananas 30€ les 10

Rhum arrangé 3,50
Coco 30€ les 10

Nos Bières

PRESSION

Loburg	25cl 2.60 €	33cl 3.20 €	50cl 5.00 €
Bière du moment	25cl 4.00 €	33cl 4.60 €	50cl 7.90 €

Nos Bières

BOUTEILLES

Nous travaillons principalement avec les bières FADA, brassée dans le sud de la France, à la brasserie du Castellet. Nous retrouvons dans les produits FADA, des matières premières issues du terroir local de la Provence et ses alentours.

FADA Triple	4.50 €
FADA Sunny IPA	4.50 €
FADA Blanche	4.50 €
FADA Ambrée	4.50 €
FADA Double IPA	5.00 €
Jupiler sans alcool	3.00 €



Nos Gins

BELLERIVE

Grasse (o6) - Fleur d'oranger, agrumes, lavande

10 €

TANQUERAY LONDON DRY GIN

Écosse - Genévrier, coriandre, réglisse

9 €

THE GARDENER

Cap d'Antibes (o6) - Pamplemousse, orange, menthe

9 €

135 EAST HYOGO

Japon - Épices, clou de girofle, agrumes

10 €

Sakarao

Japon - Épices, gingembre, agrumes

10 €

The botanist

Écosse - Lavandes, pamplemousse, agrumes

10 €

Nos Gins

Chaque Gin est servi et agrémenté par nos soins pour vous garantir la dégustation la plus harmonieuse possible.

Nos Rhums

Curùpano (5cl) (<i>Venezuela</i>)	9 €
Hampden 4 ans (5cl) (<i>Jamaïque</i>)	10 €
Eminente (5cl) (<i>Cuba</i>)	12 €
Bumbu (6cl) (<i>crème de rhum, Barbade</i>)	4.5 €
Mezan (5cl) (<i>Panama</i>)	9 €
Cihuatàn (5cl) (<i>Salvador</i>)	10 €
Savana (5cl) (<i>Île de la Réunion</i>)	10 €
Doorly's (5cl) (<i>Barbaros</i>)	8 €
Takamata (5cl) (<i>Seychelles</i>)	9 €
Papalin (5cl) (<i>Jamaïque</i>)	9 €

Nos Whiskies

Haig Clubman (5cl) (<i>Écosse</i>)	9.5 €
Elements (5cl) (<i>Israël</i>)	12 €
Yamazakura (5cl) (<i>Japon</i>)	10 €
WhistlePig (5cl) (<i>Canada</i>)	10 €
Bellevoye (5cl) (<i>France</i>) - <i>Triple Malt, finition sauterne</i>	12 €
Dalwhinnie (5cl) (<i>Écosse</i>)	12 €
Ouisqi (5cl) (<i>France</i>)	9 €
Moon Harbour (5cl) (<i>France</i>)	9 €
The Whistler (5cl) (<i>Irlande</i>)	9 €
The One (5cl) (<i>Irlande</i>)	10 €

Nos Apéritifs

NOS APERITIFS

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

NOS APERITIFS Made in Aveyron

Gachiana	4 €
Ratafia de Coing	4 €
Liqueur de Safran	5 €
Thé d'Aubrac	4.50 €

NOS SOFTS

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	4 €
(Abricot romarin, Tomate menthe , Orange yuzu, Fraise basilic, Ananas, Pomme)	3.5€
Fresh tonic	



Nos Digestifs

Cointreau (5cl)	5.5 €
Prune fruit (1pcs)	4 €
Vielle prune Maison Louis roque (5cl)	9 €
Poire William's (5cl)	7 €
Cognac Distillerie du Peyrat VSOP (5cl)	10 €
Cognac Camus (île de ré) (5cl)	10 €
Bas Armagnac Marquestau (5cl)	9 €
Biarritz-Bonheur (5cl)	4.5 €
Bailey's (6cl)	4.5 €
Mezcal Mahani Joven (5cl)	5 €
Bumbu (6cl)	4.5 €
Amaretto (5cl)	5 €
Fernet-Branca (5cl)	5 €
Limoncello (5cl)	5 €

Nos Tapas

PLANCHE CHARCUTERIE (assortiment de charcuteries locales)	16 €
FRITEUSE	4 €
HUITRES NATURE (6PCS)	10 €
HUITRES GRATINÉES (5PCS)	16 €
TENDERS DE POULET	10 €
TOAST AU BEURRE TRUFFÉ (8PCS)	8 €

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX

