

APÉRITIFS

Kir Chardonnay 12.5cl	5
Kir royal 10.5cl	12.5
Americano maison 10cl	9.5
Campari, Suze 6cl	8
Pastis 51 3cl	4.5
Ricard 3cl	4.5
Martini	5
rouge ou blanc	
Porto 5cl	5
rouge ou blanc	

BOISSONS FRAÎCHES

<i>sodas frais</i>	
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	5.2
Limonade à la pression	5
Orangina 25cl, Schweppes tonic 25cl	5.2
Schweppes agrumes 25cl	5.2

<i>eaux</i>	
Vittel 25cl	5
Perrier 33cl	5.2
Evian/Badoit 50cl	5.7

Sirop +0.10€

<i>detox/smoothies</i>	
Antioxydant 35 cl	8.8
fraise, banane, myrtille	
Boost 35 cl	8.8
orange, mangue, carotte, citron vert, gingembre	
Thé glacé maison/Café frappé 25cl	5
Jus de fruits & nectars 25cl	5.2
Ananas, tomate, mangue, pomme	
Jus de fruits frais 25cl 5.5 50cl 10	
orange ou citron	

BIÈRES

HEURES
JOYEUSES

<i>pression</i>	25cl	50cl	50cl
Lutèce 5% blonde	4.5	8	6.5
Affligem 6.7% blonde	5.2	9.8	
IPA artisanale 6.3%	6	12	8
Edelweiss 5% blanche	5.3	9.5	7
Picon bière	6	12	9

Sirop +0.10€

bouteilles

Desperados/Parisienne  Blonde 33cl	7
Triple Paix dieu 10% blonde 33cl	9
Cidre brut Appie 6.3% 33cl	6.5
Bière sans alcool 25cl	6.5

BOISSONS CHAUDES

Café/allongé (à partir de 19h 3€ hors repas)	2.5
Noisette (à partir de 19h 3€ hors repas)	2.6
Déca/déca allongé (à partir de 19h 3€ hors repas)	2.7
Double café	5
double déca	5.2
Café crème/allongé pot de lait	4.9
Chocolat chaud de la Place	5.3
Café/chocolat viennois	6
Cappuccino	6
Latte vanille ou caramel	5.6
Vin chaud/Irish coffee 4cl	7.5/8.5
Grog au rhum 4cl	8
lait avoine  +0.6€	

thés & infusions

Thés Comptoir Richard sélection	5
noir Ceylan, Earl grey, fruits rouges	
blanc Rose litchi	
vert Sancha	
Thé vert menthe fraîche	5
Infusions : camomille  verveine 	
Rêves Enfants à la fleur d'hibiscus	5

SELECTIONS ALCOOLS *4cl d'alcool*

<i>vodkas & gins</i>	
Zubrowka Biala Pologne	8
Grey Goose France	12
Gin citadelle original France	10
Hendrick's Ecosse	12

<i>spiritueux</i>	
Poire/mirabelle	8
Get 27, Limoncello, Bailey's,	
Kahlua, Amaretto	9
Cognac Hennessy Vs/Bas armagnac	10
Calvados	9

<i>whiskys</i>	
Jack Daniel Tennessee whisky	8
Bushmill's Original Irish whisky	8
Nikka Coffee Grain, Single grain Japonais	14
Glenfiddich 12ans Triple Oak	14
Sequoia tourbé 	12
Monkey Shoulder, Scotch blended malt	10

<i>rhums</i>	
Zacapa centenario 23ans Guatemala	15
Diplomatico Reserva, exclusiva Venezuela	12
Captain morgan spiced original	10

Supplément soda +2€



COCKTAILS 5cl d'alcool

**HEURES
JOYEUSES**

17h00 - 20h00

nos plus populaires classiques

Mojito, Tommy's Margarita,
Caïpirinha, Piña colada, Tequila sunrise,
Muscow mule, London mule, Cosmopolitain

11 7

nos spritz 15cl

Aperol spritz, Hugo spritz
Kumquat spritz
Campari spritz

12 7
12 7
14 9

♥ *nos créations de la maison* ♥

 1er rendez-vous
Rhum épicé, infusion de fleur d'hibiscus, crème de framboise

12

 Gin & tonic
Gin citadelle, liqueur de sureau, baie de genièvres,
concombre frais, Fever three tonic water

12

 Le Copa
Rhum, jus d'ananas, jus de goyave, jus de cranberry,
jus de citron vert, sirop de grenadine

12

nos mocktails 25cl

Le Virgin spritz
Le Virgin mojito
feuilles de menthe, dés de citron vert, cassonade, soda
Le Virgin colada
jus d'ananas, crème de coco
Le Replay
jus d'orange et d'ananas, citron vert, concombre, soda

10 6.5
10 6.5
10 6.5
10 6.5

**HEURES
JOYEUSES**

17h00-20h00

Sauf samedi
& dimanche

Sur

*les PRESSIONS, les COCKTAILS,
& les selections de VINS 25cl*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
CB Minimum 12€.

LA CAVE

HEURES
JOYEUSES

BLANCS

	12.5cl	25cl	25cl	BT
Viognier IGP Pays d'oc Domaine des Salices 22/23	5.9	10		28
<i>Onctueux et plein, abricot, notes toastées</i>				
Camas Chardonnay IGP Pays d'oc «Cave Anne de Joyeuse»	4.5	8	6.5	23
<i>Robe brillante et lumineuse avec un nez de fleurs blanches</i>				
Menetou-Salon AOC Domaine de la Farge, Les Pleurants 22/23	6.2	12		30
<i>Une belle fraîcheur minérale, notes d'agrumes; Cépage Sauvignon</i>				
IGP Côtes de Gascogne « Moelleux » Sud-ouest	5.5	9		27
<i>Révèle des arômes de fruits jaunes et blancs, agrumes et fruits de la passion</i>				
Petit Chablis AOC La Revire 2023	7.6	14.2		35
<i>Vif et bien sec</i>				

ROUGES

Bordeaux AOC Réserve James Deschartrons 2019	4.8	8	6.5	25
<i>Charnu et rond, tanins bien enrobés</i>				
AOP Côtes du rhône Chevalier Anthelme	4.3	7		24
<i>Révèle des notes de fruits noirs confiturés, de cerise, réglisse & d'épices</i>				
Pinot Noir IGP Pays d'oc Altugnac Les Turitelles 22/23	5.8	9		26
<i>Soyeux, élégant, nez bien typé de cerise</i>				
Corbières AOC Hameau des Ollieux Alice 21/22 	5.8	9		26
<i>Plein et charnu, tout en rondeur, notes de fruits rouges, cerise confite</i>				
Morgon AOP Daniel Bouland « Corcelette » 22/23	6	11		29
<i>Un beau fruit rouge, une touche souple et veloutée, tanins bien enrobés</i>				
Chili Carmenère El Grano 21/22	5.8	9		26
<i>Plein, rond et velouté, nez intense de fumée, liqueur de cassis & fruits noirs</i>				

ROSÉS

IGP Méditerranée Rosé S de Sumeire 	5	10	6.5	25
<i>Robe lumineuse très pâle, arômes de fruits rouges avec note de violette</i>				
Côtes de Provence AOC Domaine Sainte-Marie 22/23	6	11		28
<i>Frais et velouté, nez de fruits blancs, notes florales, final salin</i>				

CHAMPAGNE

	10 cl	75cl
Selection du moment Brut	12	65