

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉS *Lavazza Bio*

<b>EXPRESSO / DOUBLE</b>	3.5 / 6	<b>GRAND CRÈME</b>	7
<i>Décaféiné disponible</i>		<b>CAFÉ GLACÉ</b>	7
<b>CAPPUCCINO</b>	7		
<b>THÉS</b>	5	<b>INFUSIONS</b>	5
<i>Thé vert nature, Thé vert menthe, Earl grey, Thé noir nature</i>		<i>Infusion camomille ou verveine</i>	

## EAUX

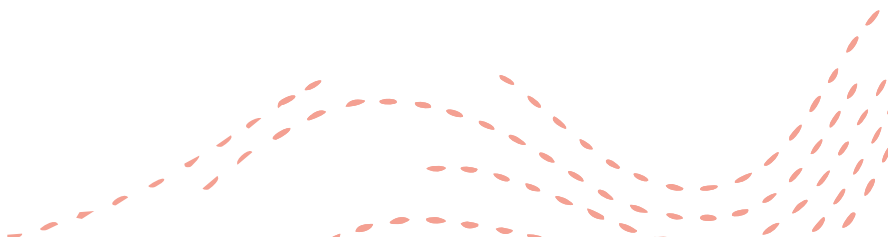
<b>EAU MICRO FILTRÉE (75cl)</b>		<b>EAU MINÉRALE ABATILLES (75cl)</b>	7
<i>Plate</i>	3	<i>Plate / pétillante</i>	
<i>Pétillante</i>	4	<b>EAU MINÉRALE ABATILLES (35cl)</b>	5
		<i>Plate / pétillante</i>	

## SOFTS

<b>FRITZ (35 cl)</b>	6.5	<b>LA FRENCH « S'IL VOUS PLAIT » BIO</b>	6.5
<i>Cola / Cola zéro</i>		<i>Tonic / Ginger Beer (25 cl)</i>	
<b>ORANGINA (35 cl)</b>	5	<b>JUS MAISON SPECHT « Madame Yang »</b>	7
<b>LIMONADE UMA (35 cl)</b>	5	<i>Orange, carotte, gingembre / Mangue / Framboise, litchi, baie rose (25 cl)</i>	
<b>THÉ GLACÉ (35 cl)</b>	7		

## BIÈRES BOUTEILLES & CIDRE

<b>BIÈRE BLONDE</b>	9	<b>CIDRE</b>	9
<b>BIÈRE BLANCHE</b>	9	<i>SASSY « Extra Brut »</i>	
<b>IPA</b>	9		



# COCKTAILS

## SIGNATURES

- LAZY AFTERNOON** (15cl) 13  
*Variation de «L'Apérol Spritz»*  
*Bitter, rhum, jus de pamplemousse, romarin, Prosecco*
- LOLA SPRITZ** (15cl) 15  
*Variation du «Hugo Spritz»*  
*Réduction Lillet rosé / liqueur de rhubarbe, Cap Mattei Blanc, Prosecco*
- CARDAMINT** (15cl) 14  
*Variation du «Mojito»*  
*Rhum, sirop de menthe / cardamome, jus de citron vert, eau gazeuse*
- TROPICAL BEAM** (15cl) 14  
*Variation du «Dark e³ Stormy»*  
*Rhum épice maison, sirop citron / gingembre, ginger beer*

## CLASSIQUES

- CAIPIRINHA** 13
- MOSCOW MULE** 14
- NEGRONI** 14
- OLD FASHIONED** 14

## MOCKTAILS

- ELETTARIA** 9.5  
*Variation du «Virgin Mojito»*  
*Sirop de menthe / cardamome, jus de citron vert, eau gazeuse*
- PASSION STORMY** 9.5  
*Variation du «Virgin Dark e³ Stormy»*  
*Sirop de citron / gingembre, jus de maracuja, ginger beer la French*

*Tous nos sirops sont fait maison*



# VIN AU VERRE

(12 cl)

## ROUGE

### ORIGINES

*Cotes catalanes*  
*Domaine de Vénus*  
*BIO 2021*

10

### RIBERACH

*Carignan, grenache, syrah*  
*Côtes catalanes,*  
*BIO 2014*

12

### RONDE DE NUIT

*Pinot noir*  
*Maison Lejeune*  
*BIO 2025*

11

### TERRES AMOUREUSES

*St Emilion*  
*Chateau Beynat*  
*BIO 2025*

13

### LE PRIEURE

*Cbirouble*  
*Domaine Cheysson*

12

### CHÂTEAU SCAMANDRE

*Syrah, carignan, marselan*  
*« Costières de Nîmes »*  
*BIO 2019*

15

## BLANC

### LOU RAVI

*Viognier*  
*Domaine La Graveirette*  
*BIO 2024*

10

### AURORE BACHELET

*Chardonnay*  
*Domaine Bachelet 2022*

14

### DOMAINE A DEUX

*Chenin*  
*IGP Val de Loire 2025*

10

### GRANDE VUE

*Sauvignon*  
*Domaine La Bouche du Roi*  
*BIO 2022*

14

### LA MARATRE

*Sancerre*  
*Domaine Du Nozay*  
*BIO 2022*

12

## ROSÉ

### PINK FLAMINGO

*Sable de Camargue AOP BIO 2024*  
*Domaine royal de Jarras*

9.5

## CHAMPAGNE

### POMMERY

*« Brut Sylvre Royal »*

18

# HAPPY HOUR

de 17h à 20h

## VINS

### ROUGE

**VERRE** (12,5cl)  
**BOUTEILLE** (75cl)

9  
32

### ROSÉ

**VERRE** (12,5 cl) 7  
**BOUTEILLE** (75 cl) 30

### BLANC

**VERRE** (12,5cl)  
**BOUTEILLE** (75cl)

8  
30

## BIÈRES

6.5

## COCKTAILS

**CARDAMINT** (15cl)  
*Variation du «Mojito»*  
Rhum, sirop de menthe / cardamome,  
jus de citron vert, eau gazeuse

12

**TROPICAL BEAM** (15cl) 12  
*Variation du «Dark e³ Stormy»*  
Rhum épicé maison, sirop citron / gingembre,  
ginger beer

## MOCKTAIL

**PASSION STORMY** (14 cl)  
*Variation du «Virgin Dark e³ Stormy»*  
Sirop de citron / gingembre, jus de maracuja,  
ginger beer la French

7.5



## VIN ROUGE (75cl)

### BORDEAUX

**SAINT EMILION** 67  
*Terres Amoureuses Chateau Beynat*  
BIO 2025

**CHATEAU MALESCASSE** 91  
*Haut-Médoc 2019*

### CENTRE

**ABONDANCE** 71  
*Domaine de la Bouche du Roi*  
BIO 2022

### RHÔNE

**LE PRIEURE** 49  
*Domaine Cheysson 2025*

**PAPILLON** 65  
**CROZES HERMITAGE**  
*Domaine Gilles Robin 2025*

### LANGUEDOC ROUSSILLON

**ORIGINES** 39  
*Domaine de Venus IGP BIO*

**MOUTOU** 49  
*Domaine Lafage IGP*  
BIO 2022

**RIBERACH** 12  
*Carignan, grenache, syrah*  
*Cotes catalanes*  
BIO 2014

**PIC SAINT LOUP** 61.5  
*Foulaquier l'Orphée*  
BIO Demeter 2021

**COSTIÈRES DE NÎMES** 71  
**« SCAMANDRE »**  
*Domaine Renouard*  
BIO 2019

## VIN ROSÉ (75cl)

### PROVENCE

**PINK FLAMINGO** 39  
*Sable de Camargue AOP BIO 2024*  
*Domaine royal de Jarras*



## VIN BLANC (75cl)

### BOURGOGNE

**AURORE BACHELET** 59  
*Chardonnay*  
*Domaine Bachelet 2022*

**POUILLY FUISSÉ** 69.5  
*Domaine Romanin 2022*

**MERCUREY** 95.5  
*Les Obus*  
*Domaine de la Monette 2023*

### RHÔNE

**LOU RAVI** 39  
*Viognier*  
*Domaine La Graveirette*  
*BIO 2024*

### CENTRE

**GRANDE VUE** 60  
*Viognier*  
*Domaine La Graveirette*  
*BIO 2024*

### LOIRE

**LA MARATRE** 57  
*Sancerre*  
*Domaine Du Nozay BIO 2022*

### ALSACE

**VIEILLES VIGNES** 45  
*Domaine Hurst*

### LANGUEDOC ROUSSILLON

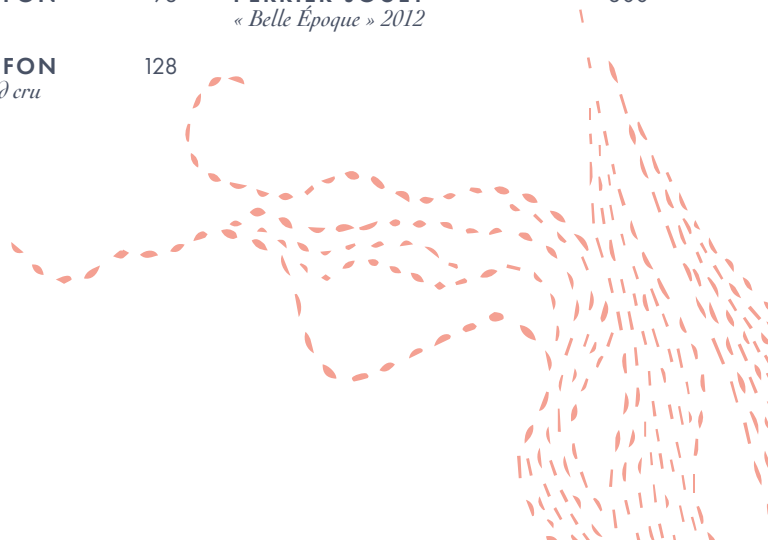
**COSTIÈRES DE NÎMES** 71  
**« SCAMANDRE »**  
**GRANDE RÉSERVE**  
*Domaine Renouard BIO 2020*

## CHAMPAGNE (75cl)

**BESSERAT DE BELLEFON** 98  
*Cuvée Bleu brut*

**BESSERAT DE BELLEFON** 128  
*Cuvée Blanc de blanc Grand cru*

**PERRIER-JOUËT** 300  
*« Belle Époque » 2012*



# SPIRITUEUX

## APÉRITIFS & VERMOUTH

<b>CAP MATTEÏ</b> <i>Blanc ou Rouge</i>	9
<b>CARPANO ANTICA FORMULA</b>	12
<b>DOLIN DRY</b>	9
<b>CAMPARI</b>	8
<b>PASTIS MANGUIN</b>	8

## GIN

<b>CITADELLE</b>	12
<b>HEXAGONE</b>	12
<b>GIN MARE</b>	12
<b>THE BOTANIST</b>	14
<b>ESPRIT DE RUCHE</b>	14
<b>MELIFERA</b>	15
<b>BOBBY'S</b>	16
<b>BOLS GENEVER</b>	20
<b>SIPSMITH</b>	15

## VODKA

<b>FAIR</b>	12
<b>GUILLOTINE HÉRITAGE</b>	20

## RHUM

<b>PLANTERAY 3*</b>	12
<b>SMITH &amp; CROSS</b>	12
<b>SECHA DE LA SILVA</b>	14
<b>MOUNT GAY BLACK BARREL</b>	15
<b>DOORLYS XO</b>	15
<b>GOSLING'S</b>	12

## ARMAGNAC, COGNAC & CALVADOS

<b>CALVADOS CHRISTIAN DROUIN</b>	14
<b>COGNAC HENNESSY VS</b>	16

## LIQUEURS & EAUX DE VIE

<b>FERNET BRANCA</b>	9
<b>CHERRY HEERING</b>	12
<b>DISARONNO</b>	10
<b>IZARRA VERTE OU JAUNE</b>	12
<b>LUXARDO MARASCHINO</b>	12
<b>VIEILLE PRUNE SOUILLAC</b>	20
<b>EAU DE VIE DE FRAMBOISE</b>	12

## WHISKY & BOURBON

### FRANÇAIS

<b>BELLEVOYE BLEU</b>	12
<b>BELLEVOYE BLANC</b>	16
<b>BELLEVOYE ROUGE</b>	20
<b>BELLEVOYE VIOLET</b>	20

### ÉCOSSAIS

<b>GLENDRONACH</b>	20
<b>MONKEY SHOULDER</b> <i>Smokey Monkey</i>	16
<b>LAPHROAIG 10</b>	16
<b>GLENMORANGIE</b>	16
<b>GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12</b>	22
<b>AIKAN</b>	16

### IRLANDAIS

<b>TEELINGS</b> <i>Single Malt</i>	18
------------------------------------	----

### AMÉRICAIN

<b>WOODFORD RESERVE</b>	16
<b>BULLEIT</b>	12
<b>BUFFALO TRACE</b>	14
<b>WOODFORD «DOUBLE OAK»</b>	20
<b>RYE LOT 40</b>	14
<b>RYE RITTENHOUSE</b>	12

