



Thé ou Café?

Notre café est sélectionné & torréfié par la Brûlerie Saint-Jacques.

Espresso	2,50€	Chocolat chaud	4€
Double Espresso	3,30€	Hot chocolate	
Noisette	2,50€	Chocolat viennois	4,50€
Café allongé	2,70€	Décaféiné	2,50€
Café au lait	3€	Thé	3,50€
Coffee with milk		Earl Grey, thé à la menthe (mint tea), thé	
Cappuccino	4€	vert citron (lemon green tea), infusion	
		verveine, camomille (herbal tea)	

Soft

Carafe CASTALIE- 75cl	2€
Eau pétillante filtrée - Sparkling water	
Thé glacé Fuze Tea- 25 cl	3,80€
Ice-tea	
Limonade Parismonade- 33 cl	4,50€
Coca Cola / Coca cola zéro- 33cl	3,80€
Orangina- 25cl	3,80€
Jus de fruit BISSARDON- 25cl	4€
Orange / Pomme / Pêche de vigne / poire	
Fruit juice (Orange / Apple / Peach / Pear)	
Sirop à l'eau Monin & Keddy- 25cl	2,50€
Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, vanille	
Syrup and water (grenadine, mint, peach, lemon, strawberry, vanilla)	

Bière

Bières locales de la Brasserie d'Orville
Local beers

PRESSION / DRAFT	25cl	50cl
Serial Lager, blonde	4.80€	7.90€
Saison, Farmhouse Ale	5.20€	8.90€
Hoppy Pony, IPA	6€	9.90€
BOUTEILLES/ BOTTLES	33cl	
Serial Lager, blonde	7.80€	
Saison, Farmhouse Ale	8.40€	
White Nova, White IPA	8.70€	
Hoppy Pony, IPA	9€	
Big JAJA, Imperial Sour	10€	
Angry Pig, Double IPA	10€	

HAPPY HOURS

17H30-19H

1 bière achetée
=
1 bière offerte !



Cocktail

Cocktail du mois 8€
Cocktail of the month
Demander à notre équipe

Expresso Martini 12€
Vodka, liqueur de café, espresso,
sirop de canne
Vodka, coffee liquor, espresso, cane sugar syrup

Classique 10€
Mojito, Spritz, Pina Colada

Virgin Tonic 10€
Pamplemousse, orange, clementine,
miel, menthe (Sans alcool)
Pomelo, orange, clementine, honey, mint (without
alcool)

Grog Vintage 8€
Rhum ambré, vanille, cannelle, sirop de fraise
Amber Rum, vanilla, cinnamon, strawberry syrup

Vin chaud orange & hibiscus. 6€
Vin blanc, gin, sirop de canne, clou de girofle
Mulled wine, white wine, gin, cane sugar, clove

Apéritifs

Ricard	7€
Campari	7€
Lillet blanc	7€
Martini Rouge ou Blanc	7€
Picon	8€
Apérol	8€

 Certifié bio

Btl 75 cl
Bottle

Verre 12cl
Glass

Btl 75 cl
Bottle

ROUGE / RED

Bourgogne

Domaine Roux « Les Cotilles » 25€
Pinot noir

Rhône

Domaine du Grand Veneur  23€
Côtes du Rhône AOC

Languedoc

Clos Des Augustins « Pauline » 6€ 21€
Languedoc AOC 

BLANC / WHITE

Bourgogne

Domaine Roux « Les Cotilles » 21€
Chardonnay

Rhône

Domaine du Grand Veneur  18€
Côte Rhône AOC

Languedoc

Domaine Paul Mas, 6€ 17€
Cuvée « Infini Viognier », Pays d'Oc IGP

Sud-Ouest

Domaine de Miselle 6€ 17€
Côtes de Gascogne AOP

PÉTILLANT / SPARKLING

Verre 12cl
Glass

Italie

Domaine Signore Giuseppe  6€
Prosecco AOP

ROSÉ

Provence

Domaine de L'Estandon,  6€ 18€
« Terres nouvelles », Var IGP

VODKA

Eristoff6.50€

RHUM/RUM

Havana 3 ans 6€

Havana 7 ans 7€

WHISKY

Jack Daniel's7€

Jack Daniel's Honey7.50€

Shooters 4€

Digestif
4CL

Armagnac Duc de Loussac VSOP. 8€

Chartreuse verte.6€

Poire Williams 7€

Bailey's 7€

à Partager

La Franchouillarde 16€

Saucisson de producteur ou saucisse Perche , jambon de pays, brie de Meaux, comté, chips maison, beurre doux
Cured meats, dry sausage, cheeses, chips, soft butter

Le p'tit Mâchon 16€

Saucisson de producteur ou saucisse Perche , jambon de pays, chorizo, pickles, chips maison, beurre doux
Cured meats, chorizo, dry sausage, pickles, chips, butter

La Belle des Champs 16€

Brie de Meaux, Pont l'Evêque, comté, noix, confiture de figue, mesclun de salade
Cheeses board, walnuts, figs jam, salad

La Solo 8€

Saucisson de producteur ou saucisse Perche , jambon de pays, brie de Meaux, comté, chips maison, beurre doux
Cured meats, dry sausage, cheeses, chips, soft butter (for 1 pers.)