

MENU
BAR 

COCKTAILS • BIÈRES • CAFÉS

HAPPY HOUR 

DE 17H30
À 19H30

1 acheté = 2ème à -50%

Eklojito
Don King
Ushi Bari
Giula
Zimazala

+ Mocktail + IPA
(Toute la carte)

ENTRE COPAINS

Pichet 1L (5-6 verres)

Ricard	24€
Rhum CBD gingembre	30€
Vodka passion vanille épicé	35€

1 PICHET + 1 DUO DE TARTINABLE • 34€

BIÈRES 

BOUTEILLE 33CL • 8€

Triple • Brasserie d'Orville
Tropimo • Brasserie Second Degré
White Nova • Brasserie d'Orville
Pale Ale Bio sans alcool • Brasserie La Parisienne
Cidre Poiré • Brasserie Appie

PRESSIONS

	25 cl	50 cl
Blonde de soif • Brasserie Deck & Donohue	5,5€	9€
Bière du moment • Brasseur local	5,5€	9€
Mission Pale Ale • Brasserie Deck & Donohue	5,5€	9€
Bière Blanche • Brasserie Deck & Donohue	5,5€	9€
IPA • Brasserie La Belladone	5€	8€

COCKTAILS

10€

Don King • 16d
Rhum ambré, banane, liqueur de cerise

Eklojito • 18d
Falernum, eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe, angostura

Barbare • 17d
Rhum ambré, liqueur de melon, mix rhubarbe, jus d'orange

Santinof • 18d
Vodka, jus de banane, sirop de vanille, liqueur de cerise, citron vert

Ushi Bari • 16d
Vodka, liqueur de melon, jus de pomme, citron vert

Conquistador • 16d
Vodka, liqueur de pastèque, sirop de concombre, Crémant

Haru • 16d
Gin N3, sirop de curaçao, ginger beer, citron

Giula • 14d
Gin N3, citron, eau pétillante, sirop de rose, liqueur de melon

Zimzala • 17d
Gin N3, liqueur de pastèque, jus de pomme, sirop de concombre

La tercera • 15d
Ratafia, mix rhubarbe, Crémant

MOCKTAILS

6€

Smooth • 16d
Jus de banane, citron, fraise

So fresh • 16d
Mix rhubarbe, limonade, citron

Virgin eklojito • 14d
Eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe

Charlotte • 18d
Lait, pêche, sirop de fraise, jus d'orange

ALCOOLS

Ricard 5cl / Lillet Rosé 6cl / Noilly Prat 6cl / Kir (cassis ou framboise) 12cl / Picon bière 25cl / Ratafia de champagne bio 4cl

7€

DIGESTIFS

Whisky Bellevoye blanc • 4d 12€

Rhum épicé Oruza de Camargue • 4d 11€

Falernum • Rhum blanc • 4d 8€

Get 27 • 4d 8€

Rhum arrangé • 4d 7€

SHOOTERS • 3-4d

5€

Classiques • Rhum / Vodka + sirop

Little Blue • Gin, liqueur de sureau, sirop de curaçao

Yarland • Vodka, vanille, liqueur de framboise

Ignir • Rhum, mix rhubarbe, tabasco

SPIRITS + SOFT


11€


Vodka - Rhum ambré ou Whisky
+
Cola / Énergisant / Gingerbeer / Limonade / Jus de pomme / Jus d'orange / Multifruits

VINS

Verre Btl
• 12 cl • 75 cl

ROUGE

Domaine du Grand Veneur  6€
Rhône, AOP Côte du Rhône

Cevanna "N3"  6€
Languedoc, IGP Cévennes


NOTRE SÉLECTION


Château Fontis 2015 35€
Bordeaux, AOP MEDOC

Domaine de Thulon 35€
Beaujolais, AOC Morgon, Charmes


BLANC


Domaine Delaunay* 6€
Sauvignon blanc, IGP Val de Loire

Cevanna "N2"  6€
Languedoc, IGP Cévennes

AOC Côtes de Bergerac Bio  7€
Vin moelleux, Castaing

NOTRE SÉLECTION

Domaine de Moulines  30€
Chardonnay, IGP Pays d'Hérault

Domaine du Grand Veneur  35€
Rhône, AOP Côtes du Rhône

ROSÉ

Domaine St Victorin "Nathalie" Virant  7€ 30€
Languedoc, AOP Côtes de Provence

Domaine de Figueïrassse  6€ 25€
Languedoc, IGP Sable de Camargue, « gris de gris »

PÉTILLANT

Domaine de Rentz 35€
Pinot Blanc, Crémant d'Alsace brut tradition



THÉ OU CAFÉ ?



Notre café est sélectionné en fonction de la saisonnalité et torréfié par Lomi.

Expresso / Allongé	2,50€
Café noisette	2,50€
Double expresso	3€
Chocolat chaud	3,50€
Cappucino	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Café au lait	3,50€
Thé	3€
Infusion	3€

SOFTS • 20 cl

AU VERRE

Jus de fruit Meneau	4€
Pomme, orange, pêche, multifruit	
Thé glacé Meneau • 15 cl	4€
Pêche, citron	
Gingerbeer	4€
Boisson énergisante	4€
Cola de Paris	4€
Limonade ou Diabolo	3€
Eau + Sirop	2€

EN BOUTEILLE

Soda Bio à la Kombucha de Archipel • 25 cl	7€
Feuille de clémentine ou Feuille de casis	
Soda Jane • 25 cl	7€
CBD gingembre, citron vert ou Macha, passion, vanille & piment	
Limonade Elixia • 33 cl	5€
Cerise ou fleur d'oranger	
Cola de Paris	5€
Eau plate / Eau engagée • 50 cl	3,5€
Carafe Castalie eau gazeuse • 75 cl	3,5€