

APÉRITIFS :

Martini riserva speciale, rubino ou ambrato 6cl	8 €
Lillet Blanc, Rosé, Rouge 4cl	7 €
Apérol Spritz / Lillet Spritz / Suze Tonic 12cl..... 10 € / Spritz St Germain	12 €
Ricard, Pastis 4cl.....	6 €
Kir cassis, mûre, myrtille, pêche, framboise 12cl	6 €

BIÈRES

Pression :	25cl	50cl
Carlsberg	4,8 €	8,6 €
Grimbergen blanche	5 €	10 €
Brooklin IPA.....	5 €	10 €

Bouteilles :

Corona 35,5 cl, Desperados 33cl,	8 €
--	-----

Bière sans alcool :

1664 "0.0" 33 cl	6 €
------------------------	-----

SOFTS

Pepsi, Pepsi Max 33cl	5 €
Orangina, Ginger beer , Nestea, Diabolo, limonade 25cl	5 €
London essence : Tonic / Pomelo & poivre / Orange sanguine fleur de sueau / ginger beer 20cl	5 €
San Benedetto (eau gazeuse) 25cl.....	5 €

Jus de fruits Granini : orange, pamplemousse, ananas, 4,5 €
pomme, pêche, cranberry, tomate, maracuja, poire

Sirop à l'eau : grenadine, fraise, pêche, framboise, citron, 4 €
cassis, banane verte, caramel, violette, orgeat, menthe, cerise ,spéculos

BOISSONS CHAUDES

Jusqu'à 17h

Simple Double

Café, Déca	2,5€	5 €
Café crème	2,6 €	5,2 €
Capuccino, Chocolat chaud, Café Viennois.....	5 €	-
Chocolat Viennois	5,5 €	-
Thé Earl Grey Vert BIO, Malongo	5 €	-
Thé Vert Menthe Fraîche BIO, Malongo.....	5,5 €	-

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - I.P.N.S.

A PARTAGER (18H À 23H)

PLANCHA APÉRO

Saumon fumé tranché à la main.....	19 €
Falafels, fromage blanc aux herbes.....	11 €
Assiette Mixte : Assortiment de fromages, Jambon sec Italien, Jambon à la truffe d'été.....	22 €
Trilogie du Fromager : Tomme de Savoie (A.O.P), Comté, St Marcellin, confiture de figues, noix	22 €

PLANCHA DINER'S

Tataki de Thon, sauce sriracha	19 €
Croque monsieur Plan B :	20 €
Pain de mie artisanal, jambon blanc à la truffe d'été, Comté affiné	
Tataki de boeuf aux anchois :	24 €
Vierge aux anchois	
Tenders de poulet panés sauce Barbecue.....	14 €
Pièce du Boucher 300g-350g (émincée, à partager) :	29 €
Frites fraîches maison, sauce tartare	
Assiette Italienne Classique :	24 €
Mozza burratina & pesto, caviar d'aubergine, jambon blanc à la truffe d'été, jambon crutalien affiné, mousse de mascarpone au parmesan et ciboulette	
Assiette Italienne saumon :	25 €
Mozza burratina & pesto, caviar d'aubergine, saumon fumé, mascarpone au parmesan, ciboulette	
Assiette Italienne Veggie :	23 €
Mozza burratina & pesto, caviar d'aubergine, falafels, fromage blanc battu aux herbes, mascarpone au parmesan, ciboulette	

DESSERT

Découpe de fruits frais :	8 €
Brownie chocolat, amandes et noisettes	8 €

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - I.P.N.S.

COCKTAILS

Gin

East Punch (24cl) :	13 €
Gin Hendricks, concombre, menthe, jus de citron vert, ginger beer	
Purple Rain (24cl) :	13 €
Gin Botanist, liqueur de bergamotte, gingembre frais, fruits rouges, jus de citron vert, tonic	
Blue Velvet (24cl) :	15 €
Gin Citadelle, jus de citron vert, sirop de violette, menthe fraîche, jus de poire, jus de pomme, Peychaud's bitter, tonic, spray de Chartreuse, shot de Gin bleu des Aravis	
Raspberry Fields (24cl) :	13 €
Gin Bombay Bramble, liqueur de framboise Trenel, gingembre frais, jus de citron vert, tour de moulin à poivre, tonic	
Basil Oxford (10cl) :	13 €
Gin Citadelle, lemon, sirop de basilic, jus d'ananas, spray de Chartreuse	
Sole Toscano (24cl) :	13 €
Gin Hendrick's Orbium, liqueur d'abricot, Cognac, jus de citron vert, sucre Demerara, Angostura bitter, tonic, fleur d'oranger	

Vodka

Cherry Blossom (20cl) :	12 €
Vodka, Amaretto, sirop de cerise amarena, jus de poire, jus de pomme, jus d'ananas	
Mojito Black (24cl) :	12 €
Vodka black, Chambord, crème de mûre, citron vert, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse	
Ginger Roger (24cl) :	12 €
Vodka, amaretto, jus de poire, gingembre frais, jus de citron, sirop de sucre	
Porn Star Martini (15cl) :	15 €
Vodka, liqueur de vanille, jus de maracuja, fruit de la passion frais, sirop de sucre, jus de citron vert et son shooter de champagne	

Whisky

Monkey Island (15cl) :	13 €
Monkey Soulder, sirop de curcuma, jus de citron jaune, jus de citron verts, blanc d'oeuf	
Old Fashioned (8cl) :	14 €
Bourbon redemption, Angostura bitter, sirop maison de Demerara, écorce d'orange	

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - I.P.N.S.

GIN

Hendrick's (41,4°)	12 €
<i>Ecosse. Aromatique, rose et concombre</i>	
Hendrick's Orbium (43,4°)	12 €
<i>Ecosse. Quinine, absinthe et fleur de lotus bleu</i>	
Bombay Bramble (37,5°)	12 €
<i>Angleterre. Fruité, framboises et mûres sauvages</i>	
Malfy (41°)	13 €
<i>Italie. Frais, citron jaune Sicilien et genièvre</i>	
Bayab (43°)	12 €
<i>Afrique du Sud. Agrumes, fruit du baobab</i>	
The Botanist (46°)	13 €
<i>Ecosse (Islay). Complexe, pin frais, notes d'herbe et d'agrumes.</i>	
Melifera (43°)	13 €
<i>Ile d'Oléron. Riche, fleur d'Immortelle et botaniques de l'île, une balade sur les dunes</i>	
Etsu (43°)	13 €
<i>Japon. Floral, notes d'agrumes et yuzu</i>	
ADN (43°)	13 €
<i>Rhône. Local, richesse aromatique et équilibre, tonic</i>	
Mare (42°)	14 €
<i>Espagne, note de thym, basilic, romarin et surtout de l'arbequina, variété d'olive récolté en Catalogne</i>	
Gin bleu des Aravis (47°)	14 €
<i>France (Haute Savoie), nez floral, épicé et parfumé arôme citronné caractéristique de la cardamome</i>	

RHUM

Secha de la silva (40°)	12 €
<i>Guatemala. Rond et sucré, infusé avec des grains de cacao et café</i>	
Six Saints (41,7°)	12 €
<i>Ile de Grenade. Robe dorée, vanille, fruits tropicaux</i>	
Plantation Pineapple (40°)	12 €
<i>Caraïbes. Gourmand et fruité, ananas, notes fumées miel et épices.</i>	
Zaka (42°)	13 €
<i>Trinidad. rhum agricole élevé sous bois en foudre de chêne durant 18 mois</i>	
Santa Teresa (40°)	13 €
<i>Venezuela. Solera, léger et délicat</i>	
Pyrat XO Réserve (40°)	14 €
<i>Guyane. Traditionnel, notes abricot confit, caramel et vanille. Rond et doux</i>	
Neisson BIO (52,5°)	14 €
<i>Martinique. Agricole, frais et fruité, arômes de canne à sucre et citron. Un appel au Ti Punch</i>	
Flor de Cana 7 ANS (40°)	14 €
<i>Nicaragua. Complexe et suave, notes fruitées et boisées, noix grillées, pommes cuites et vanille</i>	
Cane French XO (43°)	16 €
<i>Martinique. note de réglisse, raisins sec, crème caramel, fruits tropicaux</i>	

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - I.P.N.S.

VINS

VINS ROUGES	12cl	75cl
Côtes du Rhône (AOC) - Maison E. Guigal	6 €	30 €
Collines Rhod (IGP) - "Les Haut du Monteillet" Dom. S. Montez.....	7 €	35 €
St Joseph (AOC) - Maison E. Guigal	9 €	49 €
St Joseph (AOP) - "Cuvée du papy" Dom. S. Montez.....	-	52 €
Crozes Hermitage (AOC) - Maison E. Guigal.....	8,5 €	47 €
Côte-Rôtie (AOP) - "Les Bécasses" M. Chapoutier	-	95 €
Moulin-à-vent (AOC)- "Chateau des Jacques" Louis Jadot.....	-	47 €
Bourgogne (AOC) - "Coteaux Bourguignons" Trelat	6 €	30 €
Bourgogne (AOC) - "Couvent des Jacobins"-Louis Jadot-	-	49 €

VINS BLANCS

		75cl
Viognier (IGP Pays d'oc) Palooza-Aubert & Matieuz	6 €	30€
Collines Rhod. (IGP) - "Les Hauts du Monteillet" - Dom. S. Montez	-	39 €
Condrieu (AOP) - "Les Chays" - Dom. Chirat-	-	59 €
Mâcon Milly-Lamartine (AOC) - Vignerons des Terres Secrètes.....	7 €	35 €
Bourgogne (AOC) - "Couvent des Jacobins"-Louis Jadot.....	8 €	44 €
Saint Véran (AOC)-"la Croix de Montceau" Vignerons des Terres Secrètes	8 €	44 €
Chablis (AOC) - Louis Jadot -	-	49 €
Pernand-vergelesses (AOP) Dom. champy.....	-	72 €
Côtes de Gascogne (IGP) - "Joy" - Gerec & Fils.....	6 €	30 €

VINS ROSÉS

	12cl	75cl	150cl
Peyrassol " #Lou" - (AOC) - Côtes de Provence	6 €	30 €	65 €
Peyrassol "Les Commandeurs" - (AOC) - Côtes de Provence.....		38 €	80 €
Minuty "Prestige" (AOP) -Côtes de Provence	8 €	47 €	90 €

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - I.P.N.S.

VINS PRESTIGES

VINS ROUGES	75cl
Aloxe Corton (AOC) 2017, Maison Champy	80 €
Gevrey-chambertin (AOC) 2018, Benjamin Leroux.....	125 €
Chambolle Musigny (AOP) 2018, Domaine Génot-Boulanger	135 €
Nuit-Saint-Georges (AOC) 2017, Benjamin Leroux	140 €
Côte rôtie (AOP) " La morderée " 2010 M. Chapoutier	236 €
Côte rôtie (AOP) " La morderée " 1989, M. Chapoutier	392 €
Ermitage (AOP) "les greffieux " 2011, M. Chapoutier.....	247 €
Ermitage (AOP) "l'ermite rouge" 2009 M. Chapoutier	482 €

VINS BLANC

	75cl
Meursault 1er Cru (AOC) "le Poruzot " 2017, Domaine Jobard	158 €
Hermitage (AOP) "Chante alouette blanc " 2015, M. Chapoutier	90 €
Hermitage (AOP) "Chante alouette blanc " 2017, M. Chapoutier.....	95 €
St Joseph (AOP) "les granits blanc " 2000, M. Chapoutier	140 €
St Joseph (AOP) "les granits blanc " 2010, M. Chapoutier	100 €
Ermitage (AOP) "l'ermite blanc" 2015 M. Chapoutier	890 €

CHAMPAGNES

	12cl	75cl	150cl
Deutz - "Brut Classic"	12€	80 €	170 €
Deutz - "Blanc de blanc"		150 €	
Deutz - "Amour de Deutz"	-	245 €	
Deutz "Amour de Deutz rosé"		260 €	

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - I.P.N.S.

ALCOOL CLASSIQUE

WHISKY ////////////////////////////////////// 4cl		LIQUEURS //////////////////////////////////////4cl	
Monkey Shoulder	11 €	Get 27, Get 31, Bailey's,	10 €
Jack Daniel's	11 €	Cointreau, Chambord, Limoncello, Amaretto	
Glenfiddich 12 ans	14 €	Menthe Poivrée	12 €
Glenfiddich Gran reserva 21 ans	25 €	RHUM //////////////////////////////////////4cl	
VODKA ////////////////////////////////////// 4cl		Bacardi Oro / Carta Blanca	11 €
Zubrowka Biala	11 €	Sailor Jerry	11 €
TEQUILA ////////////////////////////////////// 4cl		Pacto Navio	12 €
Cazadores	11 €	SPIRITUEUX ////////////////////////////////////// 4cl	
GIN //////////////////////////////////////4cl		Eau de vie de Poire Williams	10 €
Hendrick's	12 €	Chartreuse verte	12 €
Citadelle	13 €	Chartreuse jaune	12 €
Gin bleu des Aravis	13 €	Génépi des Péres Chartreux	10 €
COGNAC ////////////////////////////////////// 4cl		Pisco Quembrante	12 €
Remy Martin VSOP	14 €		

SPIRITUEUX PREMIUMS

TEQUILA //////////////////////////////////////		WHISKY //////////////////////////////////////	
Patron Silver (40°)	14 €	Glenmorangie "The Original" (40°)	14 €
<i>Jalisco. Pur agave bleue, fraîche et raffinée, notes vanille et ananas</i>		<i>Highlands. Élégant et fin, un des plus beaux singles malts écossais</i>	
Patron Anejo (40°)	16 €	Pointe blanche (43°)	14 €
<i>Jalisco. Pur agave bleue, vieilli en fûts de chêne, notes fumées miel et caramel</i>		<i>France, Single malt de l'île d'Oléron,</i>	
La Escondida (40°)	12 €	Lagavulin 16 ans (43°)	15 €
<i>Oaxaca. Subtilement fumé, fruité et floral, notes boisées,</i>		<i>Islay. Suave et fumé, très tourbé, iodé</i>	
Sinai Reposado (40°)	14 €	Willet-Pot Still Reserve (47°)	16 €
<i>Oaxaca. Rond et équilibré, légèrement fumé, boisé et fruité</i>		<i>Kentucky, Bourbon d'exception robe acajou, notes d'agrumes mélangées de caramel beurré et épices douces</i>	
Gran Patron Platinum (40°)	25 €	Nikka "the Barrel" (51°)	19 €
<i>Agaves bleues sélectionnées à la main dans les hautes-terres de la région de Jalisco. Distillée à trois reprises, Platinum est conservée en fûts de chêne pendant un très court durée</i>		<i>Japon. Équilibré, belle tourbe, affiné en fut de bourbonnet mis en bouteille au degré naturel</i>	
		Whistle Pig 15 ans (46°)	35 €
		<i>Vermont, rye d'exception d'une belle longueur, rond et crémeux, note d'épices douces, cuir & chocolat</i>	

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - I.P.N.S.

COCKTAILS

Rhum

Strawberry lovers (16cl) :	14 €
Rhum bacardi oro, jus de citron vert, coulis de fruits rouges, sirop de framboise, menthe fraîche, rosé de Provence	
Perfect Old Fashioned (8cl) :	14 €
Rhum Flor de Cana 7 ans, angostura bitter, sucre brun, écorce orange	
Mai Tai E special (14cl) :	15 €
Sailor Jerry, Rhum Zaka, Rhum Flor de Cana 7 ans, jus de citron vert, sirop d'orgeat, Cointreau, Amaretto	
El Diablo (20cl):	15 €
Rhum Secha de la Silva, fruits rouges, jus de citron vert, gingembre, tabasco, jus de cranberry	

Mezcal

House Paloma (18cl):	14 €
Patron Reposado, liqueur de cerise Marasquin, jus de pamplemousse frais, sirop d'agave, jus de citron vert, tonic	

Classique

Nos barmans peuvent réaliser la plupart des cocktails classiques sur demande

Sans alcool

La vie en rose (24cl) :	9 €
Jus de poire, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de framboise, fruits rouges, jus de citron vert	
Apple X (24cl):	9 €
Orange, citron jaune et vert, jus de cranberry, jus de pomme, sirop de vanille	
Garden's Fizz (18cl):	10 €
Martini Floreale sans alcool, jus de citron vert, crème entière, coco, fleur d'oranger, tonic	
Detox :	10 €
Combre frais, basilic frais, tonic	

Prix nets service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - I.P.N.S.