

APÉRITIFS :

Martini riserva speciale, rubino ou ambrato 6cl.....	8 €
Lillet Blanc, Rosé, Rouge 4cl.....	6 €
Apérol Spritz / Lillet Spritz / Italicus Spritz 12cl.....	8 €
Ricard, Pastis 4cl.....	5 €
Kir cassis, mûre, myrtille, pêche, framboise 12cl.....	6 €

BIÈRES

Pression :	25cl	50cl
Carlsberg.....	4,5 €	9 €
Grimbergen ambrée / blanche.....	5 €	10 €
Bouteilles :		
Corona 35,5 cl, Desperados 33cl.....		8 €
B7 IPA 33 cl.....		8 €
Bière sans alcool :		
1664 "0.0" 33 cl.....		6 €

SOFTS

Pepsi, Pepsi Max 33cl.....	5 €
Orangina, Ginger beer Fever Tree, Ice-Tea, Diabolo, limonade 25cl.....	5 €
Premium Fever Tree Tonic : classic / light / elderflower / méditerranéen 20cl.....	5 €
Badoit Rouge 33cl.....	5 €
Jus de fruits Granini : orange, pamplemousse, ananas, pomme, pêche, cranberry, tomate, maracuja, poire.....	4,5 €
Sirop à l'eau : grenadine, fraise, pêche, framboise, citron, cassis, banane verte, caramel, violette, orgeat, menthe, cerise ,spéculos.....	4 €

BOISSONS CHAUDES

	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 €	-



A PARTAGER (19H À 23H)

PLANCHA APÉRO

Foie gras de canard au Joy (<i>selon arrivage</i>).....	18 €
Saumon fumé tranché à la main.....	18 €
Fuet Catalan "maison Oliveras" (<i>servi entier, à partager</i>).....	10 €
Cecina de Galice (<i>Boeuf</i>).....	24 €
Os à moelle.....	9 €
Falafels, fromage blanc aux herbes.....	10 €
Assiette Mixte : Assortiment de fromages, Jambon grande réserve 24 mois, Jambon à la truffe d'été.....	20 €
Trilogie du Fromager : St Nectaire (A.O.P), Comté, St Marcellin, confiture de figues, noix.....	20 €

PLANCHA DINER'S

Croque monsieur Plan B :.....	18 €
Pain de mie artisanal, jambon blanc à la truffe d'été, Comté affiné	
Ceviche, purée d'avocat, chips de maïs aux épices.....	15 €
Tataki de boeuf aux anchois :.....	24 €
Vierge aux anchois, frites fraîches maison	
Pièce du Boucher 350g - 400g (<i>émincée, à partager</i>):.....	28 €
Frites fraîches maison, sauce tartare	
Assiette Italienne :.....	22 €
Mozza burratina & pesto, caviar d'aubergine, jambon blanc à la truffe d'été, jambon cru affiné 24 mois, mousse de mascarpone au parmesan et ciboulette	
Assiette Italienne saumon :.....	22 €
Mozza burratina & pesto, caviar d'aubergine, saumon fumé, mascarpone au parmesan, ciboulette	

DESSERT

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

COCKTAILS

Gin

East Punch (24cl) :	12 €
Gin Hendricks, concombre, menthe, jus de citron vert, ginger beer Fever Tree	
Purple Rain (24cl) :	12 €
Gin Botanist, liqueur de bergamotte, gingembre frais, fruits rouges, jus de citron vert, tonic Fever Tree Méditerranée	
Blue Velvet (24cl) :	15 €
Gin Citadelle, jus de citron vert, sirop de violette, menthe fraîche, jus de poire, jus de pomme, Psychaud's bitter, tonic Fever Tree, spray de Chartreuse, shot de Gin Illusionist	
Raspberry Fields (24cl) :	12 €
Gin Bombay Bramble, liqueur de framboise Trenal, gingembre frais, jus de citron vert, tour de moulin à poivre, tonic Fever Tree	
Sole Toscano (24cl) :	12 €
Gin Hendrick's Orbium, liqueur d'abricot, Cognac, jus de citron vert, sucre Demerara, Angostura bitter, tonic Fever Tree, 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) :	11 €
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):	14 €
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

Old Fashioned (8cl):	14 €
Bowsaw bourbon, Angostura bitter, sirop maison de Demerara, écorce d'orange	
Lynchburg lemonade (24cl):	12 €
Jack Daniel's, Cointreau, jus de citron, limonade	

Prix nets service compris

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

ALCOOL PREMIUM

GIN		RHUM	
Hendrick's (41,4°)	12 €	Emperor Sherry (40°)	12 €
<i>Ecosse. Aromatique, rose et concombre</i>		<i>Ile Maurice. Affinage en fûts de Sherry,</i>	
> Conseil tonic Méditerranéen		<i>gourmand, arômes pâtisseries</i>	
Hendrick's Orbium (43,4°)	12 €	Trois rivières Ambre (40°)	11 €
<i>Ecosse. Quinine, absinthe et fleur de lotus bleu.</i>		<i>Martinique. Agricole, sucre chaud et fleurs séchées</i>	
> Conseil tonic Elderflower		Secha de la silva (40°)	12 €
Bombay Bramble (37,5°)	12 €	<i>Guatemala. Rond et sucré, infusé avec des grains de cacao et café</i>	
<i>Angleterre. Fruité, framboises et mûres sauvages</i>		Clairin Communal (43°)	12 €
Malfy (41°)	12 €	<i>Haïti. Pur jus de canne, parfum fruité et floral</i>	
<i>Italie. Frais, citron jaune Sicilien et genièvre</i>		Six Saints (41,7°)	12 €
Bayab (43°)	12 €	<i>Ile de Grenade. Robe dorée, vanille et fruits tropicaux</i>	
<i>Afrique du Sud. Agrumes, fruit du baobab</i>		Plantation Pineapple (40°)	12 €
The Botanist (46°)	13 €	<i>Caribbes. Gourmand et fruité, ananas, notes fumées miel et épices.</i>	
<i>Ecosse (Islay). Complexe, pin frais, notes d'herbe et d'agrumes.</i>		Sol Tarasco 4 ANS (40°)	12 €
> Conseil tonic Méditerranéen		<i>Mexique. Pur jus de canne, sol rouge volcanique, riche et onctueux.</i>	
Melifera (43°)	13 €	Pyrat XO Réserve (40°)	14 €
<i>Ile d'Oléron. Riche, fleur d'Immortelle et botaniques de l'île, une balade sur les dunes</i>		<i>Guyane. Traditionnel, notes abricot confit, caramel et vanille. Rond et doux</i>	
Etsu (43°)	13 €	Neisson BIO (52,5°)	14 €
<i>Japon. Floral, notes d'agrumes et yuzu</i>		<i>Martinique. Agricole, frais et fruité, arômes de canne à sucre et citron. Un appel au Ti Punch</i>	
ADN (43°)	13 €	Flor de Cana 12 ANS (40°)	14 €
<i>Rhône. Local, richesse aromatique et équilibre. Conseil tonic Méditerranéen</i>		<i>Nicaragua. Complexe et suave, notes fruitées et boisées, noix grillées, pommes cuites et vanille.</i>	
The illusionist (45°)	17 €	JM Très Vieux XO (45°)	16 €
<i>Allemagne. Passe de la couleur bleue au rose au contact du tonic, fruité et surprenant</i>		<i>Martinique. Gourmand et frais, notes de tarte aux fruits, vanille et caramel, débordant d'épices.</i>	



FEVER-TREE

Nos gins sont servis avec une bouteille de tonic Premium Fever Tree.

Indian Tonic Water Le classique, quinine et agrumes

Tonic Light Rafraichissant, légèrement moins sucré

Elderflower Frais et fruité, fleur de sureau

Méditerranéen Floral et herbacé, thym et romarin

VINS

VINS ROUGES	12cl	75cl
Côtes du Rhône (AOC) - Maison E. Guigal	5,5 €	28 €
Collines Rhod (IGP) - "Les Haut du Monteillet" Dom. S. Montez.....	6,5 €	33 €
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 €	47 €
Côte-Rôtie (AOP) - "Les Bécasses" M. Chapoutier	-	95 €
Moulin-à-vent (AOC) - "Chateau des Jacques" Louis Jadot	8 €	47 €
Bourgogne (AOC) - "Coteaux Bourguignons" Vignerons des Terres Secrètes	5,5 €	28 €
Auxey-duresses (AOP) Louis Jadot -	-	49 €

VINS BLANCS

		75cl
Viognier (IGP Méditerranée)- Domaine Marrenon.....	5,5 €	28 €
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.....	6,5 €	33 €
Bourgogne (AOC) - "Couvent des Jacobins"-Louis Jadot	7,5 €	44 €
Saint Véran (AOC)-"la Croix de Montceau" Vignerons des Terres Secrètes	7,5 €	44 €
Chablis (AOC) - "Saint Martin" - Dom. Laroche	9 €	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	5,5 €	30 €	65 €
Peyrassol "Les Commandeurs" - (AOC) - Côtes de Provence.....	-	38 €	80 €
Minuty "Prestige" (AOP) -Côtes de Provence.....	8€	44 €	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 " Vieilles vignes" (AOP) 2011, Maison Champy		85 €
Gevrey-chambertin (AOC) 2018, Benjamin Leroux		125 €
Chambolle Musigny (AOP) 2018, Domaine Génot-Boulangier.....		135 €
Nuit-Saint-Georges (AOC) 2017, Benjamin Leroux		140 €
Saint Joseph (AOC) 2019 Domaine JL Chave.....		90 €
Côte rôtie (AOP) " La mordorée " 1989, M. Chapoutier.....		392 €
Côte rôtie (AOP) " La mordorée " 2007 M. Chapoutier		203 €
Côte rôtie (AOP) " La mordorée " 2010 M. Chapoutier		236 €
Ermitage (AOP) "les greffieux " 2011, M. Chapoutier.....		247 €
Ermitage (AOP) "l'ermite rouge" 2009 M. Chapoutier.....		482 €

VINS BLANC

		75cl
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 €

Meursault 1er Cru (AOC) "le Poruzot " 2017, Domaine Jobard.....		158 €
--	--	-------

CHAMPAGNES

	12cl	75cl	150cl
Deutz - "Brut Classic"	12€	75 €	160 €
Ruinart - "Blancs de Blancs".....	-	150 €	310 €
Deutz - "Amour de Deutz"	-	150 €	310 €

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
William Lawson's	10 €	Get 27, Get 31, Bailey's, Amaretto,	9 €
Jack Daniel's	10 €	Kahlua, Cointreau, Chambord, Limoncello	
Glenfiddich IPA	18 €	RHUM //////////////////////////////////////	4cl
Glenfiddich Gran reserva 21 ans	25 €	Bacardi Oro / Carta Blanca	10 €
Glenfiddich Winter Storm 21 ans	30 €	Sailor Jerry	11 €
Kininvie 23 ans	35 €	Pacto Navio	12 €
VODKA //////////////////////////////////////	4cl	SPIRITUEUX //////////////////////////////////////	4cl
Zubrowka Biala	11 €	Eau de vie de Poire Williams	9 €
TEQUILA //////////////////////////////////////	4cl	Chartreuse verte	10 €
Altos Olmeca Blanco		Chartreuse jaune	10 €
GIN //////////////////////////////////////	4cl	Pisco Quembrante	11 €
Citadelle	12 €	COGNAC //////////////////////////////////////	4cl
		Remy Martin VSOP	14 €

SPIRITUEUX PREMIUMS

TEQUILA //////////////////////////////////////		WHISKY //////////////////////////////////////	
Patron Silver (40°)	14 €	Glenmorangie Nectar d'Or (40°)	14 €
<i>Jalisco. Pur agave bleue, fraîche et raffinée, notes vanille et ananas</i>		<i>Highlands. Affinage en fûts de Sauternes, pâtissier et fruité, notes frangipane, dattes et crème brûlée.</i>	
Patron Anejo (40°)	16 €	Bowsaw Bourbon (40°)	12 €
<i>Jalisco. Pur agave bleue, vieilli en fûts de chêne, notes fumées miel et caramel</i>		<i>Kentucky. Voluptueux et puissant, vanille et caramel</i>	
Los Siete Misterios (44°)	12 €	Hyde N°6 - Finish Sherry (46°)	12 €
<i>Oaxaca. Subtilement fumé, fruité et floral, notes agrumes, citron, pomme verte</i>		<i>Irlande. Affinage en fûts de Sherry, doux et crémeux, fruits et épices</i>	
Sinai Reposado (40°)	14 €	Lagavulin 16 ANS (43°)	15 €
<i>Oaxaca. Rond et équilibré, légèrement fumé, boisé et fruité</i>		<i>Islay. Suave et fumé, très tourbé, iodé</i>	
Gran Patron Platinum (40°)	25 €	Journeyman - Last Feather Rye (45°)	14 €
<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 une très courte durée</i>		<i>Michigan. Puissant, parfum de bananes mûres, fruits du verger</i>	
		Matsui - The Peated (48°)	19 €
		<i>Japon. Équilibré, belle tourbe terreuse, pommes fraîches, chêne grillé</i>	

COCKTAILS

Rhum

Little Mango (16cl) :	14 €
Rhum Pacto Navio, cherry Brandy, mangue, jus de citron vert, balsamique, tour de moulin à poivre, meringue fraîche, coulis chocolat blanc, muscade	
Perfect Old Fashioned (8cl) :	14 €
Rhum Flor de Cana 12 ans, angostura bitter, sucre brun, écorce orange	
Mai Tai E special (14cl) :	15 €
Rhum Flor de Cana 12 ans, Sol Tarasco 4 ans, Sailor Jerry, 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

Sinai Gaspacho (12cl):	14 €
Mezcal Sinai, liqueur de jalapéno, liqueur de tomate, concombre, basilic, jus de tomate, jus de citron jaune, balsamique, sel & poivre	
Oaxaca Brandy (12cl):	11 €
Mezcal, liqueur d'abricot, jus de citron vert, sirop maison de Demerara, Peychaud's bitter	

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	
Virgin planteur (24cl):	9 €
Bananes fraîches caramélisées, vanille, sirop d'orgeat, jus d'ananas et de goyave	
Apple X (24cl):	8 €
Orange, citron jaune et vert, jus de cranberry, jus de pomme, sirop de vanille	