

LA CARTE DES BOISSONS



GINs

Bombay Original	9€/5€
Bombay Sapphire	12€/7€
Hendrick's	13€/7€
Malfy Pamplemousse	14€/8€
Citadelle Gin de France	14€/8€
Maison Mirabeau Rosé Gin	14€/8€
Distillerie de Monaco	14€/8€
Monkey 47	15€/8€

RHUMS

Bacardi Spiced	9€/5€
Bacardi Carta Oro	9€/5€
Havana Club 3 ans	10€/5.50€
Havana Club 7 ans	12€/7€
Trois Rivières Blanc	11€/6€
Plantation Dark	12€/7€
Kraken Black Spiced	12€/7€
Don Papa	13€/7€
Diplomatico	13€/7€
Santa Teresa 1796	14€/7,50€
Zacapa 23 ans	14€/7,50€

TEQUILAS

Camino Real	9€/5€
Patron Silver	13€/7€
Patron Reposado	15€/8€
Patrón Añejo	17€/9€
Mahani Mezcal	13€/7€

WHISKYS

William Lawson	9€/5€
Jameson	10€/6€
Johnnie Walker Black Label	12€/8€
Johnnie Walker Red Label	11€/7€
Jack Daniel's No. 7	10€/6€
Chivas Regal 18 ans	15,50€/10,50€
Monkey Shoulder	12€/8€
Cardhu 12 ans	13€/8€
Abelour Malt 10 ans	13€/8€
Lagavulin 16 ans	15,50€/10,50€
Bulleit Bourbon	12€/7€
Duke Bourbon	16€/10€
Nikka From The Barrel	18€

VODKAS

Eristoff	9€/5€
Grey Goose	13€/7€

SHOOTERS

Vodka Get – Eristoff, Get 27	5€
Springbok – Baileys, Get 27	5€
Madeleine – Amaretto, Cointreau, ananas	5€
Berry Cake – Vodka, framboise, vanille	5€
Hold Up – Rhum, Aperol, passion, ananas	6€

APERITIFS

Pastis 51 / Ricard 4cl	5,00€
Mauresque, perroquet, tomate 4cl	5,50€
Martini Rouge / Blanc 5cl	6,00€
Kir vin blanc (cassis, framboises, mure, pêche)	6,50€
Kir Royale au champagne 1er Cru	12,00€

LIQUEURS ET DIGESTIFS

Get 27 / Get 31	9€/5€
Jägermeister	9€/5€
Bailey's	9€/5€
Limoncello	9€/5€
Cointreau	9€/5€
Grand Marnier	9€/5€
Amaretto Disaronno	10€/5.50€
Sambuca	9€/5€
Kahlua	10€/5.50€
Chartreuse	13€/7€
Armagnac Malandrie (4cl)	10€
Fine Calvados Château du Breuil (4cl)	13€
Porto Rozès (7cl)	7€
Rémy Martin V.S.O.P (4cl)	15€
Grappa Bellini (5cl)	9€
Eau De Vie Poire William Klipfel (4cl)	9€/5€

SOFTS

Ice Tea Pêche maison	8,00€
Limonade Framboise Maison	8,00€
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina	5,00€
Schweppes Agrumes, Sprite	5,00€
Fever Tree Tonic ou Ginger Beer	6,00€
Badoit Rouge 33cl	5,00€
Evian, Badoit 50cl	5,00€
San Bitter 10cl	5,00€
Red Bull 25cl	6,00€
Diabolo	6,00€
Jus de Fruits Granini	5,00€
Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Cranberry	
Sirop à l'eau	3,00€

BIÈRES ET CIDRES

PRESSION	25cl/50cl
Stella Artois 4.8°	4,50€/8,50€
Leffe 6.6°	5€/9,50€
Tripel Karmeliet 8.4°	6€/11€
Hoegaarden 4.80°	5€/9,50€
Picon bière Spécialité Chti	5€/9€

À LA BOUTEILLE

Blue Coast Blonde Azur 4.9°	8.00€
Blue Coast Ambrée 5.3°	8.50€
Fada IPA 5°	8,00€
Corona 4.5°	7,50€
Corona Cero 0.0°	5,50€
Magners – Cidre Irlandais 4.5°	7,50€

Bières
Locales !



LA CARTE DES COCKTAILS



LES SPRITZ CAFÉ BRUN

Aperol Spritz 12€

Aperol, vin pétillant, Badoit, orange

St-Germain 14€

St Germain, vin pétillant, citron, menthe, Badoit

Campari Spritz 12€

Campari, vin pétillant, Badoit, orange

Limoncello Spritz 13€

Limoncello, vin pétillant, Badoit, citron

Lillet Rosé Spritz 12€

Lillet Rosé, tonic, pamplemousse

Italicus Spritz 13€

Italicus liquer bergamott, vin pétillant, Badoit

COCKTAILS INCONTOURNABLES

Espresso Martini 12€

Eristoff, Kahlua, café espresso, vanille (Grey Goose Espresso Martini 15€)

Cosmopolitain 12€

Eristoff, Cointreau, citron, sucre, jus de cranberry

French 75 15€

Champagne, Bombay Original, citron, sucre, cerise

Planteur Café Brun 13€

Bacardi Spiced, Rhum Trois Rivières, jus de passion, jus d'orange, sirop fraise vanille, citron vert

Négroni 13€

Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari, orange

Old Fashioned 13€

Bulleit Bourbon, Angostura Bitter, sucre, orange

Moscow/Jamaica / London Mule 12€

Eristoff/ Bacardi Spiced / Bombay Sapphire, citron vert, ginger beer

Caïpirinha/Caipiroska 11€

Cachaça/ Eristoff Vodka, citron vert, cassonade

Gin Fizz 11€

Bombay Original, citron vert, sucre, Badoit, fee foam

O6 Hold Up 13€

Bacardi Oro, Aperol, jus de passion, jus d'ananas, citron vert, sucre

Whisky / Amaretto / Pisco Sour 13€

William Lawson / Disaronno / Pisco, jus de citron, sucre, fee foam

Mojito / Mojito Fraise 10,50€

Bacardi Oro, menthe, citron vert, cassonade, Badoit (+purée de fraise)

Mai Tai 14€

Rhum Plantation Original Dark, Rhum Trois Rivières, Cointreau, citron vert, orgeat

Piña Colada 11€

Bacardi Oro, purée de coco, jus d'ananas, citron vert

Paloma 12€

Tequila Camino, pamplemousse, citron vert, Schweppes Agrumes

CRÉATIONS CAFÉ BRUN 14€

Passion Mama

Patron Silver, Marasquin, vanille, jus de passion, citron vert, bitter orange, prosecco

Bisous En Or

Bombay Original, Chartreuse Jaune, Lagavulin 16 ans, Angostura Bitter, sirop safran et thym, jus d'ananas, citron

Panorama de Provence

Gin Maison Mirabeau, sirop de rose, jus citron, fleur de lavande, fee foam, tonic

Douceur d'Honfleur

Calvados, purée de pomme Granny Smith, citron vert, cannelle, limonade, menthe

Old Fashioned Pastel de Nata

Rhum infusé de Pastel de Nata, Bitter Old Fashioned, sirop de cannelle, citron

COCKTAILS SANS ALCOOL

Floreale Spritz 8€

Martini Floreale sans alcool, purée de passion, citron, tonic, cordial fleur

Comme Un Grand 8€

Martini Vibrante sans alcool, Earl Grey, citron vert, jus de cranberry, sirop gingembre

No Gin'To' / Gin Tonic sans alcool 9€

Sober Spirits gin sans alcool, tonic Fever Tree.

Pas Pompette 8€

Purée de pommes, citron, Fever Tree ginger beer

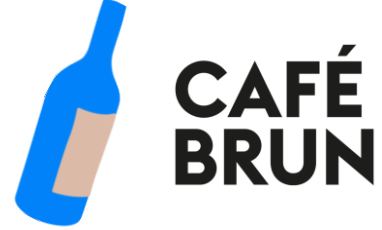
Virgin Mojito 8€

Menthe, citron vert, cassonade, limonade

Daiqui - Free 9€

Sober Spirits rhum sans alcool, citron vert, sucre

LA CARTE DES VINS



ROSÉS 15 cl / 75 cl

Divines Restanques – IGP Var

Un rosé sec et fruité, parfait pour l'apéritif !

6,50€ / 32€

Maison Mirabeau «Pure» – AOP Côtes de Provence

Un vin élégant et clair, aux notes d'agrumes et de petits fruits rouges.

10€ / 48€

Château Miraval – AOP Côtes de Provence

Une robe rose pale, des fruits frais et une acidité rafraîchissante pour ce Blockbuster de Provence !

65€

BLANCS 15cl / 75cl

Divines Restanques – IGP Var

Un vrai blanc de Provence, sec et fruité, aux notes de pomme verte et de poire.

6,50€ / 32€

Domaine Tariquet « Premières Grives » – IGP Cote de Gascogne

Exotisme, gourmandise et grande fraîcheur pour ce vin blanc légèrement moelleux.

7€ / 34€

Olivier Depardon – AOP Bourgogne Chardonnay

Un chardonnay classique et bien équilibré aux notes vanillées.

8€ / 39€

Domaine du Bagnol – AOP Cassis

Parfums de fleurs blanches et d'agrumes, longueur en bouche et fraîcheur font de cet assemblage de Marsanne, Clairette et Ugni blanc un des fleurons de l'appellation.

11,50€ / 55€

Paul Vattan, Domaine de St Romble – AOP Sancerre, Sauvignon Blanc

Le Sauvignon dans toute sa splendeur ! Élégant et racé avec des notes de citrion et d'Acacia

12,50€ / 62€

Domaine des Héritières – AOP Chablis

Tension et minéralité pour cette belle expression du terroir Chablisien.

60€

Bonnigal & Bodet Vignerons « Clos de Beauce » – Vallée de la Loire 

Un véritable travail d'orfèvre pour ce 100% Chenin proposant un vin fin, frais et riche aux notes de fruits blancs et de mandarine.

65€

Domaine Belleville Rully 1er cru « La Pucelle » – AOP Rully

Notes minérales et fruitées pour ce vin gourmand et salivant avec de la matière. Belle

105€

VINS ROUGES 15cl / 75cl

Cellier de Signes Merlot « La Baie du Soleil » – IGP Pays d'Oc 

Un 100% Merlot, rond et chaleureux, aux arômes de fruits confiturés.

6,50€ / 32€

Vignerons de Buxy, Buissonnier – AOP Côte Chalonnaise Pinot Noir

Notes de griottes et tanins bien fondus pour ce jeune Pinot noir tout en fraîcheur.

8,50€ / 41€

Domaine de Serol – « Eclat de Granite » Côte Roannaise 

Une bombe de la Côte Roannaise ! Un fruit gouléant et profond avec une finale légèrement poivrée.

9€ / 45€

Château Tour du Pas St Georges – Saint-Georges-Saint-Emilion

Équilibre parfait entre tanins murs, belle matière et joli fruité.

10€ / 48€

Les Domaniales – AOP Crozes Hermitage

Élégance gourmande et décontractée pour ce vin puissant mais fluide.

11€ / 55€

Domaine Buena Vista « La Petite Syrah » – Californie

Ce vin sensuel et bien structuré du nouveau Monde vous séduira par ses notes d'épices douces et de fruits noirs.

12€ / 60€

Pommard 1er Cru « Les Parcelles de Saulx »

Un grand vin de Bourgogne, intense, aux notes de violette, une belle rondeur acidulée, des tanins soyeux et une finale légèrement épicée.

120€

LES BULLES 10cl / 75cl

Prosecco DOC Cantine Sensi

7€ / 35€

Charles Mignon 1er Cru Champagne

10€ / 65€

Champagne Philipponnat « Royale Reserve Brut »

115€

Laurent Perrier Brut Rosé

180€