

# LA CARTE DES BOISSONS



## JUS ET SOFTS

Ice Tea Pêche Maison	8€
Limonade Framboise Maison	8€
Jus d'Orange Pressé	6,50€
Coca Cola, Coca Cola Zéro, 33cl	5€
Orangina, Sprite 33cl	5€
Fever Tree Tonic	6,50€
Fever Tree Ginger Beer ou Pamplemousse	6,50€
Badoit Rouge 33cl	5€
Evian, Badoit 50cl	5€
Red Bull 25cl	6€
Diabolo	6€
Jus de Fruits Granini	5,50€
Orange, Pomme, Ananas, Fruits de Passion, Cranberry, Tomate	
Sirop à l'eau	3€
Grenadine, pêche, fraise, menthe, citron, orgeat	

## APERITIFS

Pastis 51 / Ricard 4cl	5,00€
Mauresque / Perroquet, Tomate 4cl	5,50€
Campari	7€
Martini Rouge / Blanc 5cl	6,00€
Kir vin blanc (cassis, framboises, mûre, pêche)	6,50€
Kir Royale au Champagne 1er Cru	12€

## GINs

(Fever Tree Tonic bouteille 25cl +2,50€)

Bombay Original	10€
Bombay Sapphire	10€
Hendrick's	13€
Malfy Pamplemousse	13€
Citadelle Gin de France	13€
Maison Mirabeau Rosé Dry Gin	13€
Monkey 47	15€

## VODKAS

(Supplément soda : 2 €)

Eristoff	10€
Grey Goose	13,50€

## TEQUILAS

(Supplément soda : 2 €)

Camino Real	10€
Patron Silver	13,50€
Patron Reposado	15,50€
Patrón Añejo	17€
Mahani Mezcal	13,50€

## RHUMS

(Supplément soda : 2 €)

Bacardi Spiced	10€
Bacardi Carta Oro	10€
Havana Club 7 ans	12,50€
Trois Rivières Blanc	10€
Plantation Dark	12€
Kraken Black Spiced	12€
Don Papa	13,50€
Diplomatico	13,50€
Santa Teresa 1796	14,50€
Zacapa 23 ans	15€

## BIÈRES ET CIDRES

### PRESSION

Stella Artois 4.8°	25cl/50cl
Leffe 6.6°	4,50€/9€
Tripel Karmeliet 8.4°	5€/10€
Hoegaarden 4.80°	6€/11€
Picon bière Spécialité Chti	5€/10€
	5€/9€

Bières  
Locales !



### À LA BOUTEILLE

Blue Coast Blonde Azur 4.9°	33cl
Blue Coast Ambrée 5.3°	8€
Fada IPA 5°	8.50€
Corona 4.5°	8€
Corona Cero 0.0°	7,50€
Magners – Cidre Irlandais 4.5°	5,50€
	7,50€

## WHISKYS

(Supplément soda : 2 €)

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

## LIQUEURS ET DIGESTIFS

Get 27 / Get 31	5cl
Jägermeister	10€
Bailey's	10€
Limoncello	10€
Cointreau	10€
Grand Marnier	10€
Amaretto Disaronno	10€
Chartreuse Jaune / Vert	14€ / 13,50€
Armagnac Malandrie	10€
Fine Calvados Château du Breuil (4cl)	13€
Porto Graham's (6cl)	8€
Rémy Martin V.S.O.P	8€
Grappa Bellini	15€
Eau De Vie Poire William Klipfel	9€
La Vielle Prune – Maison Louis Roque	10€
	9€

## SHOOTERS

	3cl
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€

# LA CARTE DES COCKTAILS

## LES SPRITZ DU CAFÉ BRUN

### Spritz du Brun 13,50€

Apérol, Lillet Rosé, sirop d'agave, Fever Tree pamplemousse, cherry bitter

### Aperol Spritz 12,50€

Aperol, vin pétillant, Badoit, orange

### Campari Spritz 12€

Campari, vin pétillant, Badoit, orange

### Limoncello Spritz 13€

Limoncello, vin pétillant, Badoit, citron

### Italicus Spritz 13€

Italicus liqueur bergamote, vin pétillant, Badoit

### St-Germain Spritz 14€

St-Germain, vin pétillant, citron, menthe, Badoit

## CRÉATIONS DU CAFÉ BRUN

### Abrazo De Los Andes 14€

Pisco infusé à la groseille, cordiale physalis, citron, eau de miel

### Adulte Limonade 13€

Vodka, feuilles de menthe, citron, framboise, limonade, bitters de rhubarbe

### Tête de Mule 13€

Jack Daniel's Fire, mezcal, citron, sirop de sucre, ginger beer

### L'Épilogue 15,50€

Cognac, Kalhwa, Cointreau, fève de tonka, espresso, bitters à l'orange

### Oiseau Pik-Pik 15€

Patrón Silver, habanero, passion, mangue, citron

### Druken Pear 15€

Calvados, purée de poire maison, cannelle, citron, menthe, ginger beer

### Basil Cloud 15€

Gin Bombay Sapphire infusé à la cardamome, Chartreuse, citron, sucre moussé de thé vert, basilic

### Caïpirinha/Caipiroska 13€

Cachaça / Eristoff Vodka, citron vert, cassonade

### Gin Fizz 11,50€

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

### Piña Colada 12€

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

### Pornstar Martini 14€

Eristoff vodka, passion, sirop de vanille, jus de citron vert, prosecco shot

### Long Island Iced Tea 15€

Eristoff vodka, Bombay Original, Bacardi Oro, Tequila Camino, Triple Sec, jus de citron, coca

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### Golden Détox 9€

Gingembre, concombre, poivron rouge, feuilles de menthe, jus de pomme, Badoit

### Bellini Innocente 9€

Purée de mangue, jus de citron, vin pétillant 0%, sucre

### Amour Sans Passion 9€

Martini vibrante, framboise, citron, jus de cranberry

## COCKTAILS INCONTOURNABLES

### Margarita 13€

Tequila Camino, Cointreau, jus de citron vert, sel

### Espresso Martini 13,50€

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

### Paloma 13,50€

Tequila Camino, sirop de sucre, citron vert, Fever Tree pamplemousse

### Cosmopolitain 12,50€

Eristoff vodka, Cointreau, citron, 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

### Negroni 13€

Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari, orange

### Old Fashioned 13,50€

Bulleit Bourbon, Angostura Bitter, sucre, orange

### Moscow / Jamaica / London Mule 13€

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

### Whisky / Amaretto / Pisco Sour 13€

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

### Mojito / Mojito Fraise / Framboise / Passion 12€/12,50€

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

### Mai Tai 14€

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

### Flo reale Spritz 8,50€

Martini Flo reale sans alcool, cordiale de physalis, citron, Badoit, vin pétillant 0%

### Virgin Piña Colada 9€

Purée de coco, jus d'ananas, citron vert

### Virgin Mojito 9€

Menthe, citron vert, cassonade, limonade

# LA CARTE DES VINS



## ROSÉS 15 cl / 75 cl

Divines Restanques – IGP Var <i>Un rosé sec et fruité, parfait pour l'apéritif !</i>	6,50€ / 32€
Maison Mirabeau «Pure» - AOP Côtes de Provence <i>Un vin élégant et clair, aux notes d'agrumes et de petits fruits rouges.</i>	11€ / 50€
Whispering Angel – Château d'Esclans, AOP Côtes de Provence <i>Une des grandes références du rosé de Provence. Robe pale, et finale fraîche. Rosé raffiné, apprécié par les célébrités !</i>	13,50 / 61€
Minuty Or – Château Minuty, AOP Côtes de Provence <i>Une cuvée emblématique du Château Minuty. Arômes fins d'agrumes et de fruits blancs, avec une belle fraîcheur en bouche.</i>	68€

## BLANCS 15cl / 75cl

Divines Restanques – IGP Var <i>Un vrai blanc de Provence, sec et fruité, aux notes de pomme verte et de poire.</i>	6,50€ / 32€
Domaine Tariquet « Premières Grives » - IGP Cote de Gascogne <i>Exotisme, gourmandise et grande fraîcheur pour ce vin blanc légèrement moelleux.</i>	7,50€ / 34€
Olivier Depardon - AOP Bourgogne Chardonnay <i>Un chardonnay classique et bien équilibré aux notes vanillées.</i>	8,50€ / 39,50€
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence <i>Vin blanc de Provence aux notes de citron et de fleurs blanches, avec une belle fraîcheur croquante.</i>	11,50€ / 55€
Domaine des Héritières – AOP Chablis <i>Tension et minéralité pour cette belle expression du terroir Chablisien.</i>	12,50€ / 62€
Paul Vattan, Domaine de St Romble- AOP Sancerre, Sauvignon Blanc <i>Le Sauvignon dans toute sa splendeur ! Elegant et racé avec des notes de citron et d'Acacia</i>	13€ / 65€
Ladoucette - AOP Pouilly Fumé <i>Sauvignon blanc élégant, aux notes d'agrumes et de fruits blancs, avec une belle minéralité.</i>	75€
Domaine Perrin, Meursault « Sous la Velle » 2023 <i>Saveurs fruitées, florales et des notes de vanille et brioche. Une bouche ronde et une belle acidité amènent fraîcheur et équilibre à ce grand vin de Bourgogne.</i>	95€

## VINS ROUGES 15cl / 75cl

Cellier de Signes Merlot « La Baie du Soleil » - IGP Pays d'Oc, 2024 <i>Un 100% Merlot, rond et chaleureux, aux arômes de fruits confiturés.</i>	6,50€ / 32€
Maison Marigny « Les Colombiers » - AOP Bourgogne, 2023 <i>Pinot noir suave et veloutée sur les fruits mûrs, la vanille, la réglisse.</i>	8,50€ / 43€
Domaine de Serol – « Eclat de Granite » Côte Roannaise <i>Une bombe de la Côte Roannaise ! Un fruit gouleyant et profond avec une finale légèrement poivrée.</i>	9,50€ / 45€
Château Tour du Pas St Georges – Saint-Georges-Saint-Emilion <i>Equilibre parfait entre tanins mûrs, belle matière et joli fruité.</i>	11€ / 53€
Les Domaniales – AOP Crozes Hermitage <i>Élégance gourmande et décontractée pour ce vin puissant mais fluide.</i>	11,50€ / 55€
Domaine Buena Vista « La Petite Syrah » - Californie <i>Ce vin sensuel et bien structuré du nouveau Monde vous séduira par ses notes d'épices douces et de fruits noirs</i>	60€

## LES BULLES 10cl / 75cl

Prosecco DOC Cantine Sensi	7,50€ / 35€
Charles Mignon 1er Cru Champagne	11€ / 65€
Champagne Philipponnat « Royale Reserve Brut »	115€

