

LA CARTE DES BOISSONS



JUS ET SOFTS

Ice Tea Pêche Maison	8,00 €
Limonade Framboise Maison	8,00 €
Jus d'Orange Pressé	6,50 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro, 33cl	5,00 €
Orangina, Sprite 33cl	5,00 €
Fever Tree Tonic	6,50 €
Fever Tree Ginger Beer ou Pamplemousse	6,50 €
Badoit Rouge 33cl	5,00 €
Evian, Badoit 50cl	5,00 €
Red Bull 25cl	6,00 €
Diabolo	6,00 €
Jus de fruits Granini	5,50 €
Orange, Pomme, Ananas, Fruit de la passion, Cranberry, Tomato	
Sirop à l'eau	3,00 €
Grenadine, pêche, fraise, menthe, citron, orgeat	

Bières
locales !



APÉRITIFS

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

GINs

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

Bombay Brun : infusé maison avec du thym, romarin, fenouil, citron, baies roses, laurier, graines de coriandre	5cl 11,00 €
Bombay Original	10,00 €
Bombay Sapphire	10,00 €
Hendrick's	13,00 €
Citadelle Gin de France	13,00 €
Monkey 47	15,00 €

VODKAS

(Supplément soda : 2 €)

Eristoff	5cl 10,00 €
Grey Goose	13,50 €

TEQUILAS

(Supplément soda : 2 €)

Camino Real	5cl 10,00 €
Patrón Silver	13,50 €
Patrón Reposado	15,50 €
Patrón Añejo	17,00 €
Mahani Mezcal	13,50 €

RHUMS

(Supplément soda : 2 €)

Bacardi Spiced	5cl 10,00 €
Bacardi Carta Oro	10,00 €
Havana Club 7 ans	12,50 €
Trois Rivières Blanc	10,00 €
Plantation Dark	12,00 €
Kraken Black Spiced	12,00 €
Don Papa	13,50 €
Diplomatico	13,50 €
Santa Teresa 1796	14,50 €
Zacapa 23 ans	15,00 €

BIÈRES ET CIDRES

PRESSION – 25 cl / 50 cl

Stella Artois 5,2 %	4,50 € / 9,00 €
Leffe 6,6 %	5,00 € / 10,00 €
Tripel Karmeliet 8,4 %	6,00 € / 11,00 €
Hoegaarden 4,9 %	5,00 € / 10,00 €
Picon bière Spécialité Chti	5,00 € / 9,00 €

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 €

33cl

WHISKYS

(Supplément soda : 2 €)

William Lawson's	5cl 10,00 €
Jameson	10,50 €
Johnnie Walker Black Label	13,00 €
Johnnie Walker Red Label	11,00 €
Jack Daniel's No. 7	10,50 €
Chivas Regal 18 ans	16,00 €
Monkey Shoulder	13,00 €
Cardhu 12 ans	13,00 €
Aberlour Malt 10 ans	13,00 €
Lagavulin 16 ans	16,50 €
Bulleit Bourbon	13,00 €
Duke Bourbon	16,00 €
Nikka From The Barrel	18,00 €

LIQUEURS ET DIGESTIFS

Get 27 / Get 31	5cl 10,00 €
Jägermeister	10,00 €
Baileys	10,00 €
Limoncello	10,00 €
Cointreau	10,00 €
Grand Marnier	10,00 €
Amaretto Disaronno	10,00 €
Chartreuse Jaune / Vert	14,00 € / 13,50 €
Armagnac Malandrie	10,00 €
Fine Calvados Château du Breuil (4cl)	13,00 €
Porto Graham's (6cl)	8,00 €
Rémy Martin V.S.O.P	15,00 €
Grappa Bellini	9,00 €
Eau-de-vie de poire Williams Klipfel	10,00 €
La Vieille Prune – Maison Louis Roque	9,00 €

SHOOTERS

Vodka Get – Eristoff, Get 27	3cl 5,00 €
Springbok – Baileys, Get 27	5,00 €
Madeleine – Amaretto, Cointreau, ananas	5,00 €
Berry Cake – Vodka, framboise, vanille	5,00 €
Hold Up – Rhum, Aperol, passion, ananas	6,00 €

LA CARTE DES COCKTAILS

LES CRÉATIONS DE MIKEY

Les cocktails créés par Mikey, notre super chef barman !

Au Coin du Feu 14,00 €
Eristoff vodka, crème de cassis, ginger beer, mousse pomme-caramel

Le Rustiquo 15,00 €
Old Fashioned au rhum Planteray infusé à la fève de tonka, bitters de Peychaud's et Angostura, orange, cerises amarena

Le Bois Dormant 14,00 €
Amaretto, Chambord, citron, bitter cerise

Bombay Brun & Tonic 13,50 €
Gin Bombay infusé maison avec du thym, romarin, fenouil, citron, baies roses, laurier, graines de coriandre, avec Fever Tree

Spritz du Brun 13,50 €
Aperol, Lillet Rosé, sirop d'agave, Fever Tree pamplemousse, cherry bitter

COCKTAILS BIEN SECOUÉS

 **Planteur Café Brun** 13,00 €
Bacardi Spiced, rhum Trois Rivières, jus de passion, jus d'orange, sirop fraise-vanille, citron vert

Espresso Martini 13,50 €
Eristoff vodka, Kahlua, espresso, vanille (Grey Goose Espresso Martini 15€)

Margarita 13,00 €
Tequila Camino, Cointreau, jus de citron vert, sel

 **French 75** 15,00 €
Champagne, Bombay Original, citron, sucre, cerise amarena

Whisky / Amaretto / Pisco Sour 13,00 €
William Lawson's / Disaronno / Pisco, jus de citron, sucre, fee foam

Mojito / Mojito Fraise / Framboise 12/12,50 €
Bacardi Oro, menthe, citron vert, cassonade, Badoit (+purée de fruit)

Mai Tai 14,00 €
Rhum Plantation Original Dark, Rhum Trois Rivières, Cointreau, citron vert, orgeat

 **Last Word** 15,00 €
Bombay Original, Chartreuse, Liqueur Marasquin, citron vert

Caipirinha / Caipiroska 13,00 €
Cachaça / Eristoff Vodka, citron vert, cassonade

Piña Colada 12,50 €
Bacardi Oro, purée de coco, jus d'ananas, citron vert

 **Patron Paloma** 15,00 €
Patrón Silver, Fever Tree Pamplemousse, agave, citron vert

Pornstar Martini 14,00 €
Eristoff vodka, passion, sirop de vanille, jus de citron vert, shot de prosecco

Long Island Iced Tea 15,00 €
Eristoff vodka, Bombay Original, Bacardi Oro, Tequila Camino, Triple Sec, jus de citron, coca

Cosmopolitan 12,50 €
Eristoff vodka, Cointreau, citron, jus de cranberry

Gin Fizz 11,50 €
Bombay Original, citron vert, sucre, Badoit, fee foam

Negroni 13,00 €
Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari, orange

Old Fashioned 13,50 €
Bulleit Bourbon, Angostura Bitter, sucre, orange

Moscow / Jamaica / London Mule 13,00 €
Eristoff vodka / Bacardi Spiced / Bombay Sapphire, citron vert, ginger beer

SPRITZ À GOGO

Aperol Spritz 12,50 €
Aperol, vin pétillant, Badoit, orange

Campari Spritz 12,50 €
Campari, vin pétillant, Badoit, orange

Limoncello Spritz 13,50 €
Limoncello, vin pétillant, Badoit, citron

Chambord Spritz 13,00 €
Chambord, vin pétillant, Badoit, citron

St-Germain Spritz 14,00 €
St-Germain, vin pétillant, citron, menthe, Badoit

COCKTAILS SANS IVRESSE

Honey Bunny 9,00 €
Martini Floreale, miel au thym, pomme, tonic

Virgin Piña Colada 9,00 €
Purée de coco, jus d'ananas, citron vert

Virgin Mojito 9,00 €
Menthe, citron vert, cassonade, limonade

Ruby Kiss 9,00 €
Martini Vibrante, framboise, grenadine, figue, ananas, hibiscus

Une création maison à découvrir : notre gin infusé aux aromates du sud.

LA CARTE DES VINS



ROSÉS – 15 cl / 75 cl

Divines Restanques – IGP Var

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

6,50 € / 32,00 €

Maison Mirabeau « Pure » - AOP Côtes de Provence

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

11,00 € / 50,00 €

Whispering Angel – Château d'Esclans, AOP Côtes de Provence

L'une des grandes références du rosé de Provence. Robe pâle et finale fraîche. Un rosé raffiné, apprécié des célébrités !

13,50 € / 61,00 €

Minuty Or – Château Minuty, AOP Côtes de Provence

Une cuvée emblématique du Château Minuty. Arômes fins d'agrumes et de fruits blancs, avec une belle fraîcheur en bouche.

68,00 €

BLANCS – 15 cl / 75 cl

Divines Restanques – IGP Var

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

6,50 € / 32,00 €

Domaine Tariquet « Premières Grives » – IGP Côtes de Gascogne

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

7,50 € / 34,00 €

Olivier Depardon – AOP Bourgogne Chardonnay

Un chardonnay classique et bien équilibré aux notes vanillées.

8,50 € / 39,50 €

Minuty Prestige – AOP Côtes de Provence

Vin blanc de Provence aux notes de citron et de fleurs blanches, avec une belle fraîcheur croquante.

11,50 € / 55,00 €

Domaine des Héritières – AOP Chablis

Tension et minéralité pour cette belle expression du terroir chablisien.

12,50 € / 62,00 €

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

Le sauvignon dans toute sa splendeur ! Élégant et racé, avec des notes de citron et d'acacia.

13,00 € / 65,00 €

Ladoucette – AOP Pouilly-Fumé

Sauvignon blanc élégant, aux notes d'agrumes et de fruits blancs, avec une belle minéralité.

75,00 €

Domaine Perrin – AOP Meursault « Sous la Velle », 2023

Des saveurs fruitées et florales, accompagnées de notes de vanille et de brioche. Une bouche ronde et une belle acidité apportent fraîcheur et équilibre à ce grand vin de Bourgogne.

95,00 €

VINS ROUGES – 15 cl / 75 cl

Cellier de Signes Merlot « La Baie du Soleil » – IGP Pays d'Oc, 2024

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

6,50 € / 32,00 €

Maison Marigny « Les Colombiers » – AOP Bourgogne, 2023

Pinot noir suave et velouté, aux notes de fruits mûrs, de vanille et de réglisse.

8,50€ / 43,00 €

Domaine de Serol « Éclat de Granite » – Côte Roannaise

Une bombe de la Côte roannaise ! Un vin gouleyant et fruité, avec une belle profondeur et une finale légèrement poivrée.

9,50€ / 45,00 €

Château Petit Bouquey – AOP Saint-Émilion, 2020

Rond et élégant, aux arômes de fruits noirs et aux subtiles notes d'épices.

11,00 € / 53,00 €

Les Domaniales – AOP Crozes-Hermitage

Élégance gourmande et décontractée pour ce vin puissant mais fluide.

11,50 € / 55,00 €

Domaine Buena Vista « Petite Syrah » Californie

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

60,00 €

LES BULLES 10cl / 75cl

Prosecco DOC Cantine Sensi

7,50 € / 35,00 €

Charles Mignon 1er Cru Champagne

11,00 € / 65,00 €

Champagne Philipponnat « Royale Reserve Brut »

115,00 €

