

# Les Cocktails.



*Americano* 7€

MARTINI ROUGE  
CAMPARI  
PERRIER  
ORANGE/CITRON



*Spritz* 9€

APÉROL  
PROSECCO  
PERRIER  
ORANGE



*Gin Tonic* 10€

GIN HENDRICKS  
TONIC FEVER TREE  
CITRON VERT



*Bloody Mary* 7€

VODKA ASBOLUT  
JUS DE TOMATE  
SEL DE CELERI  
TABASCO



*Moscow mule* 9€

VODKA ASBOLUT  
GINGER BEER  
JUS DE CITRON VERT



*London mule* 10€

GIN HENDRICKS  
GINGER BEER  
JUS DE CITRON VERT



*Spritz St Germain* 11€

PROSECCO  
LIQUEUR ST-GERMAIN  
EAU GAZEUSE

# Les Bières bio Artisanales.

Toutes issues de la brasserie de Sutter

———— 33 cL / 6,5€ ————



**Ictis . Bière Blonde**

*Une Pale Ale bio aux saveurs douces et maltées*

**Ericio . Bière Ambrée**

*Caractère, sucrosité légère, gourmande, équilibrée.*

**Alietum . Bière Triple**

*Nez caramélisé, puissante, légèrement houblonnée.*

**Vipera . Bière IPA**

*Gout malté prononcé. Fraiche et légère par l'avoine qui apporte de la douceur.*

## Les Digeos.

———— 4cL ————

### Whiskys

**Hibiki . 13E**

*Blended Malt Harmony*

**Glenfarclas 10ans . 16E**

**Lagavulin 8ans . 12E**

**Bellevoys . 11E**

*Finition grand cru*

### Liqueurs

**Chartreuse Verte . 11E**

**Liqueur D'abricot Roulot . 12E**

### Rhums

**Zacapa 23 ans . 10E**

**Marie-Galante Bielle 3ans . 8E**

**Arrangé abricot-amande**

### Calvados

**Calvados du pays d'auge . 10E**

**Cognac Maison Tessendier . 11E**



# Les Softs.

Coca . 4e

Coca Zéro . 4e

Ice tea . 4e

Thé glacé Chari tee Bio . 4,5e

Limonade . 4,5e  
*Bio naturelle*

Sirop Monin . 2e  
*Grenadine, Menthe, Pêche, Citron*

Perrier 33cL . 4e

Évian 1L . 6e

Évian 50cL . 4e

San pellegrino 1L . 6e

San pellegrino 50cL . 4e

Chateldon 75cL . 8e



# Les Jus Alain Millat.

6E

Tomate

Abricot

Pomme Renette

Fraise

Orange sicile



# Les Boissons Chaudes.

## Cafés

Expresso/ Allongé . 2e

Noisette . 2.5e

Double Expresso . 4e

Déca . 2e

Crème . 4,5e

Thés Whittington 4,5e

Infusion Verveine Menthe

Earl gray

Thé noir

Jasmin . Thé Vert

Fruits rouges