



<u>VINS ROUGES</u>	14cl	25cl	48cl	75cl
Côtes du Rhône AOP Bio <i>Les 3 Garçons</i>	5,5	9	16	25
Côteaux Bourguignons AOP <i>Maison Henry</i>	6	10	18	28
Côte de Bourg AOP Biodynamie <i>Château les graves de Viand « Origine »</i>	7	12	21	33
Menetou Salon AOP <i>Le Grand Cerf</i>	8,5	15	28	43
Côteaux du Quercy VDF Biodynamie <i>Zinzolin par Valérie Courrèges</i>	7,5	13	24	37
Pic Saint-Loup AOP <i>Domaine Pech-Tort</i>	8	14	26	40
Morgon AOP Bio <i>Corcelette par M. Bouland</i>	8,5	15	28	43
Bourgogne AOP <i>Château de Meursault</i>	11	20	38	58
<u>VINS BLANCS</u>				
Pays d'Oc IGP Bio 100% Chardonnay <i>La Chevalière Laroche</i>	5,5	9	16,5	25,5
Sauvignon de Loire VDF Agri.raisonée <i>Eric Louis</i>	6	10	18	28
Chablis AOP <i>Maison Henry</i>	8,5	15	28,5	41,5
Var IGP Biodynamie 100% Vermentino <i>Le vent dans les voiles par Valérie Courrèges</i>	7,5	13	28	37
<u>VIN ROSE</u>				
Côtes de Provence AOP <i>Miraval</i>	8	14	26,5	38,5
<u>CHAMPAGNES</u>				
Vigneron Bochet-Lemoine brut	10cl	75 cl		
Pol Roger	9	65		
Ruinart « Blanc de blanc »	11	80		
		120		

## LA CAVE

**BAR À SPRITZ** 15 A 30 CL

<b>Walcher Spritz</b> (Limoncello Walcher Bio, Belvoir Cordial Honey et Prosecco)	9,50
<b>Italicus Spritz</b> (Italicus, Prosecco et Perrier)	9,50
<b>P31 Spritz</b> (P31, Prosecco et Perrier)	9,50
<b>Apérol Spritz</b> (Apérol, Prosecco et Perrier)	9,50
<b>Spritz Normand</b> (30/40 Double jus et Mediterranean Tonic Water)	9,50
<b>Saint Germain Spritz</b> (liqueur Saint Germain, Prosecco et Perrier)	9,50

**BAR À SHORT DRINKS** ALCOOL 4 CL

<b>New-York Sour</b> (Jim Beam bourbon, jus de citron vert, sirop de sucre de canne et vin rouge)	10
<b>Apérol Sour</b> (Apérol, Union mezcal, sirop de sucre de canne et jus de citron vert (peut être servi avec du blanc d'œuf))	10
<b>Negroni</b> (Campari, Vermouth La Quintinye rouge et gin Citadelle)	10
<b>Penicillin</b> (Monkey Shoulder, Union mezcal, miel et jus de citron)	12
<b>Résistance Old Fashioned</b> (Résistance Bas-Armagnac, Angostura bitter, sucre et eau gazeuse)	12
<b>Tommy's Margarita au poivron</b> (Vecindad Tequila, sirop d'agave, poivron et jus de citron vert)	10
<b>Pisco sour</b> (Pisco, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, angostura Et blanc d'œuf)	11

**LES SANS ALCOOL**

<b>Thé vert Hibiscus</b> (Thé vert glacé au sirop d'hibiscus)	8
<b>Virgin Mojito</b> (Citron vert, menthe fraîche, limonade bio)	8
<b>Cocktail de fruits frais</b> (Fruits pressés de saison)	9

**BAR À TONIC** ALCOOL 4 CL

<b>Saffron Gin &amp; Indian Tonic Water</b> (Accompagné d'un bâton de cannelle)	10
<b>Gin Citadelle &amp; Mediterranean Tonic Water</b> (Accompagné de citron jaune)	10
<b>Roku Gin &amp; Mediterranean Tonic Water</b> (Accompagné de citron frais et séché)	10
<b>Fair Vodka &amp; Indian Tonic Water</b> (Accompagné d'une rondelle de citron vert)	10
<b>Beach House Rhum &amp; Indian Tonic Water</b> (Accompagné d'un zeste de pamplemousse)	10

**BAR À LONG DRINKS** ALCOOL 4 CL

<b>Dark Mule</b> (Rum Plantation Original Dark, Belvoir Cordial gingembre, jus de citron vert et Fever Tree Ginger Beer)	10
<b>Moscow Mule</b> (Vodka fair quinoa Bio, Belvoir Cordial gingembre, jus de citron vert et Fever Tree Ginger Beer)	10
<b>London Mule</b> (Gin Citadelle, Belvoir Cordial gingembre, jus de citron vert et Fever Tree Ginger Beer)	10
<b>Bloody Mary</b> (Vodka Fair, jus de tomate bio au romarin, sel de céleri, branche de cann)	10

**LES COCKTAILS**

## SANS ALCOOL

### Les jus de fruits

Jus de tomates romarin bio	5,80
<i>Le Coq Toqué</i> <sup>25cl</sup>	
Jus Alain Millat <sup>33cl</sup>	6,20
<i>Demandez nos parfums</i>	
Orange, pamplemousse ou citron pressé	5,50

### Les boissons fraîches

Limonade française régionale <i>Mona</i> <sup>33cl</sup>	5,50
Pétillant de pomme 100% naturel <i>Mona</i> <sup>33cl</sup>	5,80
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro <sup>33cl</sup>	4,90
Perrier <sup>33cl</sup>	
Orangina <sup>25cl</sup> , Schweppes <sup>25cl</sup>	4,70
Thé glacé maison <sup>25cl</sup>	5,50
Café ou chocolat frappé <sup>25cl</sup>	5,20
Verre de lait froid <sup>25cl</sup>	4,50
Vittel <sup>25cl</sup>	4,50

### Les premiums *Fever Tree* <sup>25cl</sup>

Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water, Ginger Ale, Lemonade, Ginger Beer	5
--	---

### Les eaux minérales

	50cl	100cl
Vittel	5	6
Eau de Perrier	5	6

### Les boissons chaudes

Café bio <i>Massaya</i>	2,50
Décaféiné	2,50
Double café bio <i>Massaya</i> , double décaféiné	5
Café crème, chocolat chaud	5
Cappuccino	5,20
Chocolat ou café viennois	6
Vin chaud	7,50
Grog	7
Irish Coffee	9,50
Thé, tisane	4,50

*Demandez notre gamme de thés et tisanes Bio*

## LES APÉROS

Americano <sup>6cl</sup>	6
Kir AOC Chardonnay <sup>14cl</sup>	5,50
Kir Royal Bochet-Lemoine <sup>10cl</sup>	9,50
Salers, Porto rouge ou blanc <sup>5cl</sup>	4,50

### Les vermouths <sup>5cl</sup>

*La Quintinye rouge*, France  
(fait à partir de pineau des Charente  
rouge et de 28 plantes aromatiques)

*La Quintinye blanc*, France  
(fait à partir de pineau des Charente  
blanc et 18 plantes aromatiques)

### Les bitters <sup>5cl</sup>

*Campari*, Italie  
(Herbe et orange, amer)

*Apérol*, Italie  
(Orange, amer)

*P31*, France  
(Plante, amer)

### Les anis <sup>2cl</sup>

*Pastis Henri Bardouin*,  
*Pastis 51* ou *Ricard*

## LES BIÈRES

Pression	25cl	50cl
1664	5	8,80
1664 blanche	5	8,80
Demory IPA	5	8,80
Picon Bière	6	10

### Bouteilles

BAPBAP Toast (bière brune) <sup>33cl</sup>	6,40
Corona <sup>33cl</sup>	6
1664 sans alcool <sup>33cl</sup>	6
Cidre Appie <sup>33cl</sup>	6

## LE BAR

## LES DIGESTIFS

### **Les cognacs** <sup>5cl</sup>

<i>Bourgoin Verseau</i> , France	9,50
(Fraîcheur, fruits du verger et pain grillé)	
<i>Delamain grande Champagne</i> , France	14
(Chic et élégant)	

### **Le calvados** <sup>5cl</sup>

<i>Christian Drouin</i> , France	8
(Pommes, épices, amandes et pruneaux en fin de bouche)	

### **Les bas-armagnac** <sup>5cl</sup>

<i>Domaine Laballe Résistance</i> , France	11
(Rond et gourmand)	

### **Les liqueurs et hybrides** <sup>5cl</sup>

La Mentheuse	8
(Menthe poivrée)	
Get 27	8
(Simplement)	
Amaretto <i>Walcher</i> Bio, Italie	8
(Amande noyauté)	
Limoncello <i>Biostilla</i> Bio, Italie	8
(Citron jaune glacé)	
Perique, France	9
(Liqueur de tabac)	
Maraschino, Italie	8
(Liqueur de cerise marasquin)	
30&40, France	9,50
(Double jus de pommeeu et de pomme)	
Baileys	8
(Liqueur de whisky)	
La Vieille Prune de Souillac	9

## LES ALCOOLS FORTS

### **Les whisky** <sup>4cl</sup>

<i>Monkey Shoulder</i> , Écosse	8,50
(Blended onctueux et souple)	
<i>Domaine des Hautes Glaces</i> , France	12
(Single malt généreux à l'orge, boisé, terroir)	
<i>Bruichladdich</i> , Écosse	12
(Renouveau d'Islay, single malt iodé et fruité)	
<i>Jim Beam</i> , USA	8
(Bourbon boisé et vanillé, enrobé par les fruits secs)	

### **Les gin** <sup>4cl</sup>

<i>Gin Citadelle</i> , France	8,50
(Parfums de fleurs et d'herbes fraîches, de jasmin, de baies de genièvre, de cannelle et d'agrumes)	
<i>Saffron</i> , France	8
(Élaboré à partir de safran, unique !)	
<i>Roku</i> , Japon	9
(Jolie complexité d'agrumes et de fruits)	

### **La vodka** <sup>4cl</sup>

<i>Fair Quinoa</i> , France	7,50
(Vodka bio issue du commerce équitable)	

### **La tequila** <sup>4cl</sup>

<i>Vecindad Tequila</i> , Mexique	7,50
(Agaves bleus. La terre volcanique leur apporte les minéraux nécessaires, qu'on retrouve dans le goût de cette tequila unique en son genre)	

### **Le ron** <sup>4cl</sup>

<i>Coloma 8</i> , Colombie	8,50
(Vanillé, chocolaté avec un finish de trois mois dans des fûts de liqueur de café)	

### **Les rums** <sup>4cl</sup>

<i>Plantation Original Dark</i> , Caraïbes	7,50
Puissant, épicé, fruité et fleurs capiteuses	
<i>Plantation XO</i> , Barbade	11
Le parfum de vanille enrobe la noix de coco, un vieillissement dans des fûts de chêne français	
<i>Bumbu</i> , Barbade	9
(Le parfum de vanille, banane et de caramel pour une gourmandise assurée)	
<i>Fair XO</i> , Bêlize	9,50
(Note giroflée et Dalhia pour une onctuosité en bouche)	

### **Le rhum** <sup>4cl</sup>

<i>HSE cuvée 2012 blanc</i> , Martinique	9,50
(Finesse, délicatesse, suave et minéral)	

Le as