

# BibiBiche

PARIS • MONTMARTRE

<u>VINS ROUGES</u>	14cl	25cl	48cl	75cl
Languedoc VDF (coup de cœur bibiche)	6	10	18	28
<i>Looping (infusion grenache/syrah)</i>				
Côteaux Bourguignons AOP	6,5	11	19	30
<i>Maison Henry</i>				
Côte de Bourg AOP BiO	7	12	21	33
<i>Château Escalette</i>				
Menetou Salon AOP	8,5	15	28	43
<i>Le Grand Cerf</i>				
Côteaux du Quercy VDF	8	14	26	40
<i>Zinzolin par Valérie Courrèges</i>				
Pic Saint-Loup AOP	8,5	15	28	43
<i>Domaine Pech-Tort</i>				
Morgon AOP Bio	8,5	15	28	43
<i>Corcelette par M. Bouland</i>				
Givry AOP	11	20	38	58
<i>Domaine Chanson père et fils</i>				
<u>VINS BLANCS</u>				
Vendée IGP 50% Chardonnay, 50% Chenin	6	10	18	28
<i>Collection 2021, J.Mourat</i>				
Sauvignon IGP Cote de Gascogne	6,5	11	19	30
<i>Les fumées blanches, François Lurton</i>				
Chablis AOP	8,5	15	28	43
<i>Maison Henry</i>				
Var IGP Biodynamie 100% Vermentino	7,5	13	24	
<i>Le vent dans les voiles, Valérie Courrèges</i>				
<u>VIN ROSE</u>				
Côtes de Provence AOP	8	14	26,5	38,5
<i>Miraval</i>				
IGP Méditerranée	5,5	9	16	25
<i>Demoiselle sans gêne</i>				
<u>CHAMPAGNES</u>	10cl	75 cl		
Vignerons Bochet-Lemoine brut	9	65		
Pol Roger	11	80		

**DEMANDEZ LES CACHOTTERIES DE NOTRE CAVE...**

**BAR À SPRITZ** 15 A 30 CL

<b>Walcher Spritz</b> (Limoncello Walcher Bio, Belvoir Cordial Honey et Prosecco)	10
<b>Italicus Spritz</b> (Italicus, Prosecco et Perrier)	12
<b>P31 Spritz</b> (P31, Prosecco et Perrier)	10
<b>Apérol Spritz</b> (Apérol, Prosecco et Perrier)	10
<b>Spritz Normand</b> (30/40 Double jus et Mediterranean Tonic Water)	10
<b>Saint Germain Spritz</b> (liqueur Saint Germain, Prosecco et Perrier)	12

**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)	12
<b>Pisco sour</b> (Pisco, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, angostura Et blanc d'œuf)	12

**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)	11
<b>Gin Citadelle &amp; Mediterranean Tonic Water</b> (Accompagné de citron jaune)	11
<b>Roku Gin &amp; Mediterranean Tonic Water</b> (Accompagné de citron frais et séché)	11
<b>Fair Vodka &amp; Indian Tonic Water</b> (Accompagné d'une rondelle de citron vert)	11
<b>Beach House Rhum &amp; Indian Tonic Water</b> (Accompagné d'un zeste de pamplemousse)	11

**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)	11
<b>Moscow Mule</b> (Vodka fair quinoa Bio, Belvoir Cordial gingembre, jus de citron vert et Fever Tree Ginger Beer)	11
<b>London Mule</b> (Gin Citadelle, Belvoir Cordial gingembre, jus de citron vert et Fever Tree Ginger Beer)	11
<b>Bloody Mary</b> (Vodka Fair, jus de tomate bio au romarin, sel de céleri, branche de cann)	11

**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>	5,00
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	6	7
Eau de Perrier	6	7

### 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	10
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>	6
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 BIERES

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

### Bouteilles

Brooklyn lager 0,4% <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>

*Bourgoin Verseau*, France 10  
(Fraîcheur, fruits du verger et pain grillé)

*Delamain grande Champagne*, France 14  
(Chic et élégant)

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

*Christian Drouin*, France 9  
(Pommes, épices, amandes et pruneaux en fin de bouche)

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

*Domaine Laballe Résistance*, France 11  
(Rond et gourmand)

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

La Mentheuse 8  
(Menthe poivrée)

Get 27 8  
(Simplement)

Amaretto *Walcher* Bio, Italie 8  
(Amande noyauté)

Limoncello *Biostilla* 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 10

## LES ALCOOLS FORTS

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

*Monkey Shoulder*, Écosse 8,50  
(Blended onctueux et souple)

*Domaine des Hautes Glaces*, France 12  
(Single malt généreux à l'orge, boisé, terroir)

*Jim Beam*, USA 8  
(Bourbon boisé et vanillé, enrobé par les fruits secs)

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

*Gin Citadelle*, France 8,50  
(Parfums de fleurs et d'herbes fraîches, de jasmin, de baies de genièvre, de cannelle et d'agrumes)

*Saffron*, France 9  
(Élaboré à partir de safran, unique !)

*Roku*, Japon 9  
(Jolie complexité d'agrumes et de fruits)

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

*Fair Quinoa*, France 9  
(Vodka bio issue du commerce équitable)

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

*Vecindad Tequila*, Mexique 9  
(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>

*Coloma 8*, Colombie 9  
(Vanillé, chocolaté avec un finish de trois mois dans des fûts de liqueur de café)

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

*Plantation Original Dark*, Caraïbes 8,50  
Puissant, épicé, fruité et fleurs capiteuses

*Plantation XO*, Barbade 12  
Le parfum de vanille enrobe la noix de coco, un vieillissement dans des fûts de chêne français

*Bumbu*, Barbade 9,50  
(Le parfum de vanille, banane et de caramel pour une gourmandise assurée)

*Fair XO*, Belize 11  
(Note giroflée et Dalhia pour une onctuosité en bouche)

Le as