

# 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>	6,5	11	19	31
Côteaux Bourguignons AOP				
<i>Maison Henry</i>	6	10	18	28
Côte du Rhône AOP				
<i>Le petit coudoulis</i>	7	12	22	34
Côte de Bourg AOP BiO				
<i>Château Escalette</i>	8	14	26	40
Coteaux du Giennois AOP				
<i>Domaine de Villargeau</i>	10	18	34	52
Les Baux de Provence AOP				
<i>Château d'Estoublon (coup de cœur Bibiche)</i>	10	18	34	52
Côtes de Provence Cru classé				
<i>Château St Martin Grde réserve</i>	8,5	15	28	43
Morgon AOP Bio				
<i>Corcelette par M. Bouland</i>	9	16	30	46
Crozes Hermitage AOP				
<i>Paul Jaboulet Aîné « Les jaltes »</i>				
Etna Rosso DOC				58
<i>Tenuta delle terre nere rosso</i>				

# BiBiche

PARIS • MONTMARTRE

	14cl	25cl	48cl	75cl
<b><u>VINS BLANCS</u></b>				
Vendée IGP 50% Chardonnay, 50% Chenin <i>Collection 2021, J.Mourat</i>	6,5	11	19	30
Sauvignon IGP Cote de Gascogne <i>Les fumées blanches, François Lurton</i>	6,5	11	19	30
Chablis AOP <i>Maison Henry</i>	8,5	15	28	43
 <b><u>VINS ROSES</u></b>				
IGP Méditerranée <i>Demoiselle sans gêne</i>	6	10	18	28
 <b><u>CHAMPAGNES</u></b>				
	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>		
Vignerons Bochet-Lemoine brut	10	70		
Pol Roger	13	90		
Lallier	11	80		

## LA CAVE

**BAR À SPRITZ** 15 À 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>Spritz à la Gentiane</b> (Salers, Schweppes et crème de cassis)	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)	11
<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))	11
<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
<b>Mint Julep</b> (bourbon, menthe, angostura, sucre de canne)	12
<b>Hemingway Daiquiri</b> (rhum bacardi carta blanca, maraschino, jus de citron vert, sucre de Canne, jus de pamplemousse pressé)	12

**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 cannelle)	11
<b>Paloma</b> (Vecindad Tequila, jus de citron vert, soda pamplemousse, sel)	11

**LES SANS ALCOOL**

<b>Thé vert Hibiscus</b> (Thé vert glacé au sirop d'hibiscus)	8
<b>Shirley Temple</b>	8
<b>Palomita</b>	9
<b>Hé Arnold !</b>	9

**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>	5,20
Perrier <sup>33cl</sup>	
Orangina <sup>25cl</sup> , Schweppes <sup>25cl</sup>	4,90
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> 5,20

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

Les eaux minérales	50cl	100cl
Vittel	6,5	7,5
Eau de Perrier	6,5	7,5

### 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	5,50
Chocolat ou café viennois	6
Vin chaud	7,50
Grog	9
Irish Coffee	10
Thé, tisane	4,80

*Demandez notre gamme de thés et tisanes Bio*

## LES APÉROS

Americano <sup>6cl</sup>	7
Kir AOC Chardonnay <sup>14cl</sup>	6
Kir Royal Bochet-Lemoine <sup>10cl</sup>	10
Salers, Porto rouge ou blanc <sup>5cl</sup>	4,80

### Les vermouths <sup>5cl</sup> 4,80

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

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

### Les bitters <sup>5cl</sup> 4,80

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

*Apérol*, Italie  
(Orange, amer)

### Les anis <sup>2cl</sup> 4,20

*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>	6,5
Corona <sup>33cl</sup>	6,5
1664 sans alcool <sup>33cl</sup>	6,5
Cidre Appie <sup>33cl</sup>	6,5

## LE BAR

## LES DIGESTIFS

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

*Bourgoin Verseau*, France 11  
(Fraîcheur, fruits du verger et pain grillé)

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

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

*Christian Drouin*, France 10  
(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)

*Maraschino*, Italie 8  
(Liqueur de cerise marasquin)

*30&40*, France 9,50  
(Double jus de pommeau et de pomme)

*Baileys* 8  
(Liqueur de whisky)

*La Vieille Prune de Souillac* 10

*La Poire williams* 10

## LES ALCOOLS FORTS

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

*Monkey Shoulder*, Écosse 9  
(Blended onctueux et souple)

*Benjamin Kuentz*, France 14,50  
(Single malt, fruité, avec des notes de fruits blancs et de céréale fraîche, final épicé)

*Jim Beam*, USA 9  
(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 9,50  
(Élaboré à partir de safran, unique !)

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

*Fair Quinoa*, France 9,50  
(Vodka bio issue du commerce équitable)

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

*Vecindad Tequila*, Mexique 9,50  
(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>

*Coloma 8*, Colombie 9,50  
(Vanillé, chocolaté avec un finish de trois mois dans des fûts de liqueur de café)

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

*Plantation Original Dark*, Caraïbes 9,50  
Puissant, épicé, fruité et fleurs capiteuses

*Plantation XO*, Barbade 13  
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*, Bélize 11  
(Note giroflée et Dalhia pour une onctuosité en bouche)

Le as