



NOS COCKTAILS CRÉATIONS : 16€

INSPIRATION D'ASIE & MÉDITERRANÉE

Mediterranean Fizz

Gin infusé olive & thym, sirop de romarin, jus de citron jaune, blanc d'œuf, Fever Tree tonic Mediterranean

Olive & thyme infused gin, lemon juice, egg white, Fever Tree tonic Mediterranean

Watermelon Cooler

Vodka, eau de miel, jus de citron vert, purée de litchi, jus de pastèque, basilic

Vodka, honey water, lime juice, lychee puree, watermelon juice, basil

La Vague

Gin, Cointreau, cordial citronnelle gingembre maison, jus de citron vert, purée de pomme, ginger beer

Gin, Cointreau, home-made lemongrass and ginger cordial, lime juice, apple puree, ginger beer

Un Sushi

Gin infusé au wasabi, jus de citron vert, amidon de riz, jus de litchi

Wasabi infused gin, lime juice, rice starch, lychee juice

Flower Lover

Vodka, liqueur de fleur de sureau, sirop de lavande, jus de citron jaune

Vodka, elderberry flower liquor, lavender syrup, lemon juice

Passion Elixir

Rhum ambré, purée de passion, sirop de vanille, citron vert, espuma citronnelle-gingembre

Amber rum, passion fruit puree, vanilla syrup, lime, lemongrass and ginger foam



NOS COCKTAILS OUBLIÉS/CLASSIQUES : 14€

White lady

Gin, Cointreau, jus de citron | Gin, Cointreau, lemon juice

Manhattan

Rye Whisky, Vermouth rouge, Angostura | Rye Whisky, red Vermouth, Angostura

Dry martini

Dry Martini, Gin | Dry Martini, Gin

White Russian

Vodka, liqueur de café, crème fraîche | Vodka, coffee liquor, creme fraiche

Negroni

Gin, Campari, Vermouth italien | Gin, Campari, Italian Vermouth

Bonneveine

Pastis 51, jus de cranberry, purée de framboise

Pastis 51, cranberry juice, raspberry puree

Dark and Stormy

Rhum ambré, jus de citron vert, ginger beer, Angostura

Amber rum, lime juice, ginger beer, Angostura

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL : 8€

Watermelon cooler

Eau de miel, jus de citron vert, purée de litchi, jus de pastèque, basilic frais

Honey water, lime juice, lychee puree, watermelon juice, basil

La Vague

Cordiale citronnelle-gingembre maison, jus de citron vert, purée de pomme, ginger beer

Lemongrass and ginger cordial, lime juice, apple puree, ginger beer

Café Frappé

Double espresso, sirop d'orgeat, crème fraîche

Double Espresso, barley water, creme fraiche



NOS WHISKIES

Provenance : USA, Canada, Irlande, Scotch

■ Jack Daniel's	12€
■ Jack Daniel's Gentleman	14€
■ Jack Daniel's Single Barrel	16€
■ Four roses	10€
■ Marker's Mark	14€
■ Canadian Club	12€
■ Glenmorangie 10ans	12€
■ Oban 14ans	14€
■ Cardhu 12 ans	12€
■ Knockando 12ans	14€
■ Talisker Port Ruighe	14€
■ Lagavulin 16 ans	16€
■ Jameson	10€
■ Red Label	10€
■ Black Label	14€
■ Chivas 12 ans	14€
■ Chivas 18ans	18€
■ Ballantines	12€
■ Ballantines 17 ans	16€

NOS VODKAS

■ Russian standard	10€
■ Belvédère	12€
■ Grey goose	12€
■ Ketel one	12€



NOS RHUMS & CACHACA

■ Havana 3 ans	10€
■ Havana Especial	12€
■ Havana 7 ans	14€
■ Don papa	14€
■ Diplomatico	14€
■ Pacto Navio	14€
■ Santa Teresa	16€
■ Zacapa 23ans	18€
■ Trois Rivières	10€
■ Trois Rivières Amber Double	13€
■ Cachaça Plata Gaya	14€

NOS TEQUILAS

■ Olmeca	10€
■ Altos Blanco	12€
■ Altos Ambré	14€

NOS EAUX DE VIE

■ Grappa Piave	10€
■ Poire Williams	12€
■ Bas Armagnac VSOP Duc de Loussac	12€
■ Armagnac XO château de Laubade	16€
■ Calvados Roger Groult 3 ans	12€
■ VSOP – Rémy Martin	14€
■ XO - Rémy Martin	32€
■ XO – Hennessy	35€



NOS GINS

■ Tanqueray	12€
■ Tanqueray Rangpur	16€
■ Tanqueray Sevilla	16€
■ Tanqueray Bloomsbury	16€
■ Bombay Sapphire	12€
■ Hendrick's	12€
■ Botanist Islay Dry	14€
■ Kinobi	16€
■ Plymouth	14€
■ Sorgin	12€
■ Sorgin yellow	14€
■ Beefeater	12€
■ Beefeater 24	14€
■ Eden Mill Original	12€
■ Eden Mill Hop	14€
■ Eden Mill Love	14€
■ Eden Mill Oak	14€
■ Guinine	14€
■ Ungava	14€
■ Inverrache amber	14€
■ Bols 21	14€
■ Bols 42	14€
■ Elephant	14€
■ Breil pur	14€
■ Yu Gin	14€



NOS LIQUEURS : 8€

- Kahlua
- Get 27 / 31
- Grand Marnier
- Amaretto
- Pimm's
- Cointreau
- Bailey's
- Limoncello
- Saint Germain
- Chartreuse verte / jaune
- Génépi

NOS APÉRITIFS : 8€

- Porto Rouge / Blanc
- Martini Blanc
- Martini Rouge
- Suze
- Campari
- Aperol
- Ricard, Ricard plantes fraîches, Pastis 51
- Pernod Absinthe



NOS VINS TRANQUILLES ET EFFERVESCENTS

- Vin (Côtes de Provence) : Verre Glass : 10€ Bouteille Bottle : 30€
 - Rouge
 - Rosé
 - Blanc

 - Champagnes
- | | Coupe Glass | Bouteille Bottle |
|--------------------|-------------|------------------|
| • Paul Charpentier | 15€ | 90€ |
| • Deutz | 15€ | 95€ |
| • Rosé | 17€ | 78€ |
| • Prosecco | 8€ | 30€ |

NOS BIÈRES

- Pression (Heineken 25cl) 4€
- Pression (Pinte Heineken 50cl) 8€
- Hoegaarden 8€
- Blue Coast Ambrée 8€
- Desperados 8€
- Heineken sans alcool 5€

NOS SOFTS : 5€

- Coca / Light / Zéro
- Sprite
- Ice tea
- Ginger ale / beer
- Tonic water, méditerranéen
- Bitter San Pellegrino
- Evian
- Perrier



NOS JUS DE FRUITS FRAIS : 8€

- Orange Orange
- Citron Lemon

NOS JUS ET NECTARS : 4€

- Pomme Apple
- Ananas Pineapple
- Cranberry Cranberry
- Abricot Apricot
- Tomate Tomato

NOS HOT DRINKS

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| ■ Thé /infusion Tea/Infusion | 4€ |
| ■ Chocolat chaud Hot chocolate | 4€ |
| ■ Café Espresso Espresso | 2.80€ |
| ■ Noisette Espresso with milk | 3.10€ |
| ■ Double Espresso Double espresso | 4.80€ |
| ■ Café American American coffee | 3.10€ |
| ■ Café au lait Coffee with milk | 4€ |
| ■ Caffé Latte Coffee Latte | 5€ |
| ■ Cappucino Cappucino | 4€ |
| ■ Irish coffee Irish coffee | 12€ |

Contenance des verres

Anisé : 3cl ; Apéritif, Porto, Spiritueux, Liqueurs : 5cl ; Vins : 12cl ; Champagnes 14cl,
Bière bouteille : 33cl ; Soft : 33cl, 25cl, 20cl, 10cl ; Jus frais 18cl ; Jus de fruits 25cl