

## À L'ABORDAGE !



### LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut – 12,5%	11€		59€
Laurent Perrier Brut Millésimé – 12%			120€
Laurent Perrier La Cuvée Brut – 12%	14€	60€	85€

### APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny – 19% (6cl)			6€
Spritz Apérol ou liqueur Saint Germain (15cl)			10€
Ricard – 45% (2cl)			4,5€
Pastis 51 – 45% (2cl)			4,5€
Martini Bianco ou Rosso – 14.4% (6cl)			5,5€
Campari – 28.5% (6cl)			5,5€

### VINS D'APÉRITIFS

Kir au Bourgogne blanc (12,5cl) avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise			5,5€
Lillet Tonic – 17% (15cl)			8,5€
Lillet blanc 17,5%			7,5€

### BIÈRES

Bières Pressions	15cl	25cl	50cl
Heineken – 5%	3,5€	4,5€	7,5€
Affligem – 6,7%		5,2€	8,5€
Lagunitas IPA – 6,2%		6€	10€

### Bières Bouteilles

Desperados original – 5,9% notes d'agrumes et arômes de téquila			6,5€
Corona			7€
Grimbergen blonde bière d'abbaye – 6,7%			5,5€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye – 6,5%			5,5€
Pelforth brune – 6,5%			5,5€
Mort subite witte – 5,5%			6,5€
La Brasserie du roi Bière Bio. Demandez notre sélection Locale !			7,5€

### Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0 – 0%			5,5€
Desperados virgin 0.0 – 0% notes d'agrumes et citron			6€

### CIDRE

Cidre Brut Appie 4,7% (33cl)			6,5€
------------------------------	--	--	------

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération AOC Appellation d'Origine Contrôlée/AOP-Appellation d'Origine Protégée/ IGP. Indication Géographique Protégée. Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24. Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année  
 BIO: Produits issus de l'agriculture biologique. Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Les plats Faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. Prix nets en euros. Tous nos prix sont TTC, service compris.



## SUPER COCKTAILS

– 10,5€ –

### DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU MOMENT !

#### Le Spring Fling Prosecco

Liqueur de St Germain, Amaretto, Cognac vs, Sirop de Jasmin, Citron vert & Prosecco

#### Daiquiri Frais-Basilic

Rhum Havana Club 3 ans, Fraise, Jus de Citron vert & Basilic

#### Au Nom De La Rose

Gin Gibson's infusé à l'Hibiscus, Jus de Citron, Blanc Oeuf, Sirop de Pistache & Eau de Rose

#### Porn Star Martini

Vodka Eristoff, Liqueur de Passoã, Purée de Passion, Jus de Citron vert, Sirop de Vanille & Prosecco

#### CowBoy Limonade

Bourbon Four Roses, Cointreau, Jus de Citron & Limonade

### DEMANDEZ-NOUS LES CLASSIQUES

## LES MOCKTAILS

– 7,5€ –

#### Fraise-Basilic

Jus cranberry, Fraise, Citron vert & Basilic

#### Happy Cooler

Jus de Pomme, Limonade, Sirop de Pêche, Menthe & Jus de Citron

#### Dill With It

Jus de Fraise, Aneth, Eau gazeuse & Jus de Citron vert

## MILLÉSIMÉ



### LES VINS BLANCS

	15cl	75cl
IGP Pays d'Oc	6€	25€
AD VINAM AETERNAM "Infini Viognier" 2023		36€
AOC Ménetou Salon		
DOMAINE LECLERC 2022/2023		
AOC Chablis	10€	49€
DOMAINE THIERRY MOTHE 2022/2023		45€
AOP Lubéron BIO		
DOMAINE LA CAVALE 2022		

### LES VINS ROSÉS

	15cl	75cl
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	6€	28€
CHATEAU VIRAN 2023		
AOC Côtes du Rhône BIO		28€
GRAND VENEUR "bellissime" 2023		

### LES VINS ROUGES

	15cl	75cl
IGP Vaucluse		24€
CHATEAU DE MONTMIRAIL "Expression" 2022		28€
AOC Corbières		
CHATEAU GRAND MOULIN "Vieilles vignes" 2020/2021		32€
AOC Minervois BIO		
MAS DU LOUP 2022/2023	8€	39€
AOC Nicolas de Bourgueil		
DOMAINE LORIEUX "Expression" 2020	11€	52€
AOC Médoc		
CHATEAU FONTIS 2018		79€
AOC Monthélie		
DOMAINE GAVIGNET 2022/2023		

## PETITE FAIM



### COTÉ SALÉ

Seul ou à partager	16€
Sélection de Fromages AOP et Charcuterie	14€
Planche de Fromages AOP	14€
Planche de Charcuterie	12€
Croque-monsieur au comté*	8€
Tartinade au Saumon et basilic	7€
Houmous carottes rôti au miel	8€
Tartinade de rillette de poulet rôti	

### COTÉ SUCRÉ

Panna cotta aux pommes caramélisées	7€
Crème au chocolat	7€
Compote de pommes, poires à la vanille Bourbon	6,5€

## ALCOOLS



Gin Monkey 47 Dry – 47%  
Rhum Havana Club 3 ans – 40%  
Gin Gibson – 37,7%  
Gin Generous coriandre & combava – 44% (made in France) bio  
Vodka Absolut – 40%  
Tequila Olmeca – 38%  
Rhum Diplomático Reserva exclusiva– 40%  
Rhum Don Papa Baroko

### WHISKIES BLEND

Whisky J&B rare – 40%  
Chivas Regal 12 ans – 40%  
Whisky Talisker port ruighe – 45,8%

### WHISKIES CLASSIC MALT

Talisker 10 ans – 45,8%  
Aberlour 10 ans – 40%  
Lagavulin 16 ans – 43%

### AMERICAN WHISKY

Bulleit Rye – 45%  
Jack Daniel's – 40%

### IRISH WHISKEY

Jameson – 40%

### SCOTCH WHISKEY

Haig Club Clubman – 40%

## DIGESTIFS



### COGNAC

Hennessy VS – 40%  
Hennessy XO – 40%

### ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d'Age – 40%  
Château de Laubade

### CALVADOS

Drouin – 40%

### EAUX DE VIE

Mirabelle Cartron – 45%  
Poire Williams Cartron – 43%

### LIQUEURS

Get 27 – 21%  
Cointreau – 40%

## 4cl

13€  
7€  
7€  
10,5€  
7€  
7€  
16€  
14€

6€  
10€  
12€

12€  
7€  
16€

12€  
7,5€

7€

8,5€

## 4cl

10€  
25€

8€  
7,5€

7,5€

7,5€  
7,5€

6,5€  
6,5€

## BIEN AU CHAUD

### BOISSONS CHAUDES

#### Torrefacteur local "Caron"

Espresso café Caron 2,5€  
Double espresso café Caron 3,5€

#### CAFÉ NESSPRESSO

Double espresso 4€  
Espresso 2,7€  
Café tiramisu onctueux 4,9€  
Latte Macchiato 4,9€  
Cappuccino 4,9€  
Cold brew vanille glacé 4,9€

#### THÉS KUSMI TEA

##### Thés noirs

Thé Prince Wladimir (bio) *Thés noirs, agrumes, vanille et épices* 3,5€  
English Breakfast (bio) *Thés noirs de Ceylan et d'Assam*  
Thé Earl Grey (bio) *Thé noir à la bergamote*  
Thé Quatre Fruits Rouges (bio) *Thé noir aux saveurs de fruits rouges*

##### Thés verts

Thé Vert de Chine (bio) *Thé vert Sencha de Chine* 3,5€  
Thé Vert à la menthe (bio) *Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe* 3,5€  
Thé Détox (bio) *Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron*

##### Infusions

Infusion AquaRosa (bio) *Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges* 3,5€  
Infusion Be Cool (bio) *Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse*

##### Lattés

Chocolat Commerce Équitable Monbana (bio) 3,5€  
Matcha Latte

## LARMES DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

### EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1L
Vittel		4€	6€
San Pellegrino		4€	6€
Perrier	4€		

### EAU CASTALIE « MICROFILTRATION », 0KM, 0 DÉCHET

Plate ou gazeuse 2,5€

### SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre (33cl) 4,5€  
Fanta orange, Sprite, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze Tea pêche, Oasis Tropical, Orangina (25cl)

### NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI (25cl) 4,5€

Jus de tomate, orange ou pomme  
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot

### APÉRIKIDS – L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! 6,5€

### UN ZESTE DE FRAICHEUR (33cl) 6,5€

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse  
Thé glacé maison  
Soda artisanal Mona, citron, citron vert (bio) 100% naturel et peu sucré  
Pétillant pomme artisanal Mona (bio) 100% naturel et français



# BAR