



LA FABRIK

créateur de moments

POUR COMMENCER...

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 12.00€ AU VIN JAUNE

Toast et condiments gourmands



TATAKI DE BOEUF FONDANT 14.00€

Crème au wasabi et pickles d'oignons rouges



DÉCLINAISON DE LEGUMES DU SOLEIL 12.00€

Jeu de textures et saveurs autour de la courgettes, aubergines, poivron jaune et tomates 

TRUITE FUMÉE, TARTARE DE CONCOMBRE ET CAVIAR VÉGÉTAL 14.00€



PLANCHE DES GONES (2 pers) 22.00€

Saucisson, Caillette, Pâté crôte "Maison Bobosse"



PLANCHE DU FROMAGER (2 pers) 22.00€

AOC St Marcellin, AOP Comté, Tomme de Savoie, AOC St Nectaire



SALADE ET CLUB SANDWICH

LA CAESAR AUX CREVETTES 22.00€

Oeufs pochés, parmesan, tomates confites, sauce Caesar, crevettes tempura, crevettes en saumure



LA SIGNATURE CLUB 20.00€

Bun's club au poulet, oeuf bio, émincés de Romaine, mayo, tomates et oignons rouges frites et salade verte



CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES 20.00€

Burrata crémeuse, pesto et chiffonnade de jambon de pays



LES POKE BOWLS



Riz au jasmin, brunoise de concombres, fèves edamames, carottes râpées, ananas et radis sauce soja

- AU TATAKI DE BOEUF 20.00€



- À LA TRUITE FUMÉE 20.00€



-AVEC TEMPURA DE LÉGUMES 20.00€



Plats végétariens 

ANECDOTE DE LA FABRIK N° 25 :

SAVEZ VOUS QUE LE RESTAURANT FABRIQUE SON PROPRE MIEL ?

*EN EFFET LE M.O.G (MIEL OF GERLAND) EST PRODUIT SUR PLACE,
À PARTIR DE NOS RUCHES SITUÉES SUR LE TOIT DU RESTAURANT.*



LA FABRIK

créateur de moments

CÔTÉ TERRE

PAD THAI en version croustillante 22.50€

Poulet doré, nouilles de riz et éclats de légumes croquants



CARRÉ DE VEAU FRANCAIS 28.00€

Jus à la cerise noire et aigre douce, jardinière de légumes juste croquant



TARTARE DE BOEUF 22.00€

Charolais au couteau (180gr), pommes frites et salade verte



VITELLO TONNATO 23.00€

Fines tranches de veau, sauce onctueuse au thon, câpres et frites



ASSIETTE 100% VÉGÉTALE 18.00€

Riz Carnalori et légumes de saison grillés

LE CHEESEBURGER DE LA FABRIK 20.00€

Haché de boeuf du Limousin (180gr), mozzarella, oignons confits, tomates, cornichons aigre doux, frites et salade verte



LE VEGGIE BURGER 20.00€

Galette végétale, mozzarella, oignons confits, tomates, cornichons aigre doux frites et salade verte



PLAT DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

17.00€

ANECDOTE DE LA FABRIK N°68 :

LA FABRIK POSSÈDE UNE EAU LOCALE ET FILTRÉE.

LA WOG QUI SIGNIFIE WATER OF GERLAND,
C'EST LE NOM QUE NOUS AVONS DONNÉ À NOTRE RAFRAÎCHISSANTE EAU DE LA FABRIK GAZÉIFIÉE SUR PLACE,
ELLE EST SERVIE PLATE OU GAZEUSE.

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS, L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CÔTÉ MER

FISH AND CHIPS 170 GR 20.00€

Sauce tartare et frites



PAVE DE SAUMON RÔTI BIO 28.00€

Riz parfumé, touche de citron et poivre vert



FILET DE DORADE ROYALE 26.00€

Pain doré à l'ail et à la rouille, pommes safranées, jus de langoustine corsé



TENTACULE DE POULPE SNACKÉE 27.00€

Riz à la tomate et légumes grillés, sauce chimichurri



GARNITURES EN SUPPLEMENT

FRITES 4.00€

JARDINIERE DE LEGUMES 4.00€

HARICOTS VERTS 4.00€

SALADE VERTE 4.00€

 Plats végétariens



LA FABRIK

créateur de moments

NOS DESSERTS

FROMAGE BLANC BIO 7.00€

Sélection de topping



ST MARCELLIN 8.00€

Salade verte et noix



MOUSSE CHOCOLAT 8.00€



CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA 8.00€



CARPACCIO D'ANANAS 9.00€

Sorbet Citron Basilic

CAFÉ OU THE GOURMAND 9.00€

Un entremet, une pâtisserie et un fruit



TARTELETTE FRUITS ROUGES 10.00€



COUPE GIVRÉE

(Parfum au choix)

1 BOULE 3.50€

2 BOULES 6.00€

3 BOULES 8.00€

SUPP CHANTILLY 1.00€

Café Vanille
Citron Chocolat
Pistache Fraise
Caramel beurre salé Framboise
Melon

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / RISTRETTO 2.50€

CAFÉ ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ 3.00€

DOUBLE EXPRESSO 4.00€

CAFÉ CRÈME 4.00€

CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO 4.50€

THÉ ET INFUSION



nunshen

THÉ NOIR BIO

THÉ VERT aux pétales de roses

THÉ À LA MENTHE

THÉ À LA PÊCHE ROOIBOS

THÉ BLANC aux pétales de bleuet

VERVEINE BIO

Liste des allergènes présents: Gluten  Oeufs  Lait  Fruits à coques  Arachides 
 Sulfite  Crustacés  Poisson  Moutarde  Soja  Sésame  Céleri

NOS VINS AU VERRE 12. CL

	VDF Chardonnay - Vallée du Rhône Domaine Gilly Terranova - 2023	6.00€
	IGP Gascogne - Sud Ouest Domaine Charmes Plaimont - 2023	7.00€
	Macon La Roche Vineuse - Domaine des Deux Roches 2023	8.00€
	AOP Jarras - Sablons de Camargue Maison Vranken & Pommery	7.00€
	AOP Côtes du Rhône - Vallée du Rhône EXO Saint André - 2023	6.00€
	AOP Cairanne - Vallée du Rhône Alexandra - 2022	7.00€
	Fleurie - Beaujolais Domaine Denis Falaize - 2022	8.00€
	Pink Flamingo Domaine Royal de Jaras Sable de Camargue 2023	6.00€
	Saint M - Côtes de Provence Domaine Saint Maur - 2023	7.00€

NOTRE CARTE DES VINS

NOS VINS BLANCS 75 CL

	IGP Ardèche - Viognier - Vallée du Rhône Domaine Terre d'Eglantier - 2022	35.00€
	VDF Chardonnay - Vallée du Rhône Domaine Gilly Terranova - 2023	29.00€
	AOP Macon - Vallée du Rhône Domaine Des Deux Roches - 2023	39.00€
	AOP Saint Veran - Vallée du Rhône Domaine Des Deux Roches - 2023	44.00€
	AOP Jarras - Sablons de Camargue Maison Vranken & Pommery	28.00€
	AOC Chablis - Bourgogne Domaine Thierry Motte - 2023	49.00€
	IGP Gascogne - Sud Ouest Domaine Charmes Plaimont - 2023	27.00€
	AOP Riesling - Alsace Domaine Lorentz - 2023	33.00€

NOS VINS ROSES 75 CL

	Pink Flamingo - Domaine Royal de Jaras - 2023	27.00€
	Saint M - Côtes de Provence Domaine Saint Maur - 2023	35.00€
	L'Excellence Cru Classé - Côtes de Provence Domaine Saint Maur - 2023	45.00€

NOS VINS ROUGES 75 CL

	AOP Côtes du Rhône - Vallée du Rhône EXO Saint André - 2023	27.00€
	AOP Cairanne - Vallée du Rhône Alexandra - 2022	36.00€
	IGP Collines Rhodaniennes - Vallée du Rhône Domaine Favière - 2023	39.00€
	AOP Crozes Hermitage - Vallée du Rhône Domaine Revol - 2023	41.00€
	Fleurie - Beaujolais Domaine Denis Falaize - 2022	38.00€
	Brouilly - Beaujolais Domaine Petit Perou - 2023	40.00€
	Moulin à Vent - Beaujolais Domaine Denis Falaize - 2022	44.00€
	AOP Hautes Côtes de Nuits - Bourgogne Domaine Nuitton - 2023	46.00€

NOS EFFERVESCENTS

	12.5 CL	75 CL
 ROYALE DE JARRAS VIN PÉTILLANT	8.00€	45.00€
 TSARINE PREMIUM CHAMPAGNE BRUT	11.00€	60.00€
 Aspasie Brut CHAMPAGNE BRUT	12.00€	70.00€
 Aspasie Blanc de blanc		80.00€
 Laurent Perrier la Cuvée		80.00€

NOTRE CARTE PRESTIGE

NOS VINS BLANCS 75 CL

	Montagny Premier Cru - Bourgogne Domaine Millebuis - 2022	49.00€
	Pouilly Fuissé - Bourgogne Domaine Bourdon - 2023	85.00€
	AOP Saint Joseph - Vallée du Rhône Domaine Simon Roche - Entre Amis 2022	59.00€
	AOP Condrieu - Vallée du Rhône Domaine Favière - 2022	90.00€
	AOP Sancerre - Val de Loire Domaine Sautereau - 2023	55.00€
	Pouilly Fumé - Val de Loire Les poete	75.00€

NOS EFFERVESCENTS 75 CL

	Pommery - Cuvée Louise CHAMPAGNE	180.00€
	Laurent Perrier la Cuvée CHAMPAGNE	80.00€
	Laurent Perrier Brut Millesime 2012 CHAMPAGNE	120.00€

NOS VINS ROUGES 75 CL

	AOP Gigondas - Vallée du Rhône Domaine Gilly - 2022	55.00€
	AOP Château Neuf du Pape - Vallée du Rhône Domaine Gilly - Eros 2021	87.00€
	AOC Hautes Côtes de Beaune Bourgogne Jacob-frerebeau 2022	53.00€
	AOC Hautes Côtes de Nuit - Bourgogne Jacob-frèrebeau 2022	50.00€
	AOC Pommard - Bourgogne Domaine Doreau les vignots 2022	80.00€
	AOC Gevrey Chambertin - Bourgogne Alain Guyard 2021	99.00€
	AOC Pommard - Bourgogne Le Clos Marey Monge Monopole - 2012	110.00€
	AOP Aloxe-Corton - Bourgogne Château P.Le Hardi - 2020	95.00€
	AOP Saint Estèphe - Bordeaux Château Moulin Delille - 2022	60.00€
	AOC Margaux - Bordeaux Margaux de Monbrison	90.00€



NOS BIÈRES

En pression

B.O.G (BEER OF GERLAND)



25CL	50CL
5.00€	9.00€

HEINEKEN PRESSION

5.50€	9.50€
-------	-------

En bouteille

LAGUNITAS

33CL
7.50€

PELFORTH BRUNE

7.50€

CORONA

7.50€

GRIMBERGEN

7.50€

BLONDE

7.00€

GRIMBERGEN

7.00€

AMBRÉE

7.00€

DESPERADOS

7.50€

CIDRE APPIE LE BRUT

7.50€

HEINEKEN 0°

6.50€

DESPERADOS 0°

6.50€

MORT SUBITE WHITE

6.50€

NOS EAUX MINÉRALES

50CL	75CL	1L
------	------	----

W.O.G* (PLATE OU GAZEUSE)

2.50€

*(Eau filtrée à volonté)**

SAN PELLEGRINO

4.00€	5.50€
-------	-------

VITTEL

4.00€	5.50€
-------	-------

NOS JUS DE FRUITS



JUS DE POMME

25CL	
5.50€	

JUS D'ORANGE

25CL	5.50€
------	-------

NECTAR PAMPLEMOUSSE

25CL	5.50€
------	-------

NECTAR ANANAS

25CL	5.50€
------	-------

NECTAR DE FRAISE

25CL	5.50€
------	-------

NECTAR D'ABRICOT

25CL	5.50€
------	-------

JUS DE TOMATE

25CL	5.50€
------	-------

NOS SOFTS

ORANGINA (25CL)

5.00€

FUZE TEA (25CL)

5.00€

FANTA (25CL)

5.00€

SPRITE (25 CL)

5.00€

COCA-COLA (33 CL)

5.00€

COCA-COLA ZERO (33 CL)

5.00€

SCHWEPES INDIAN TONIC (25CL)

5.00€

SCHWEPES AGRUMES (25CL)

5.00€

MONA CITRON VERT **BIO (33 CL)**

5.00€

MONA PÉTILLANT POMME **BIO (33 CL)**

5.00€

OASIS TROPICAL (33CL)

5.00€

PERRIER (33CL)

5.00€



NOS APERITIFS

SUZE	4cl	5.00€
RICARD	4cl	5.00€
PASTIS	4cl	5.00€
MARTINI BLANC	4cl	6.00€
MARTINI ROUGE	4cl	6.00€
CAMPARI	4cl	5.00€
PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY	4cl	5.00€
KIR VIN BLANC	12cl	7.50€
(Crème Cassis Carton, Pêche, Mûre)		
KIR ROYAL	12cl	12.00€

NOS DIGESTIFS

HENNESSY VS	4cl	15.00€
HENNESSY XO	4cl	10.00€
CHATEAU LAUBADE HORS D'AGE	4cl	12.00€
CALVADOS DROUIN	4cl	10.00€
GET 27 / GET 31	4cl	10.00€
CHARTREUSE VERTE	4cl	10.00€
BAILEY'S	4cl	9.00€
COINTREAU	4cl	9.00€
POIRE WILLIAM	4cl	10.00€
MIRABELLE	4cl	10.00€
ST GERMAIN	4cl	9.00€
AMARETTO	4cl	9.00€

NOS ALCOOLS

RHUM HAVANA CLUB 3ans	4cl	8.00€
DIPLOMATICO	4cl	12.00€
RHUM PYRAT	4cl	12.00€
RHUM KRAKEN	4cl	10.00€
VODKA ABSOLUT	4cl	10.00€
VODKA GREYGOOSE	4cl	12.00€
VODKA ERISTOFF	4cl	8.00€
TEQUILA CAMINO	4cl	9.00€
TEQUILA PATRON	4cl	12.00€
GIN GENEROUS	4cl	12.00€
GIN MONKEY 47	4cl	12.00€
GIM BOMBAY SAPHIRE	4cl	11.00€
ST RAPHAEL QUINA AMBRE	4cl	9.00€
SUPP SOFT		

NOS WHISKYS

HAIG CLUBMAN	4cl	9.00€
CHIVAS REGAL 12 ans	4cl	9.00€
J&B RARE	4cl	7.00€
ABERLOUR	4cl	9.00€
TALISKER	4cl	11.00€
JACK DANIEL'S	4cl	9.00€
JAMESON	4cl	7.00€
WILLIAM LAWSON	4cl	7.00€
FOUR ROSE BOURBON	4cl	8.00€



LA FABRIK

créateur de moments

FOR STARTER...

HOMEMADE COUNTRY-STYLE TERRINE WITH VIN JAUNE

Toast and gourmet condiments



12.00€

BEEF TATAKI

Wasabi cream and pickles red onions



14.00€

RATATOUILLE VARIATION

A play on textures and sunny flavors



12.00€

SMOKED TROUT, CUCUMBER TARTARE AND VEGETABLE CAVIAR



14.00€

THE GONE'S PLATTER (2p)

Dry Sausage, Caillette, Crustal
pâté "Maison Bobosse"



22.00€

CHESSE PLATTER (2p)

AOC St Marcellin, AOP Comté,
Tomme de Savoie, AOC St Nectaire



22.00€

SALAD AND CLUB SANDWICHES

SHRIMP CAESAR SALAD

With poached egg, parmesan, confit tomatoes
and Caesar dressing, shrimp tempura, brine
shrimp



22.00€

THE SIGNATURE CLUB SANDWICH

Chicken bun, egg, salad, mayo, tomatoes and
red onions



20.00€

TOMATO CARPACCIO, CREAMY BURRATA

Country ham shaving and pesto



20.00€

LES POKE BOWLS



Jasmine rice, diced cucumber, edamame
beans, grated carrot, spring onion,
pineapple, radish and soy sauce

- BEEF TATAKI



20.00€

- SMOKED TROUT



20.00€

-VEGETABLE TEMPURA



20.00€

Plats végétariens



FABRIK ANECDOTE NO. 25:

DID YOU KNOW THAT THE RESTAURANT MAKES ITS OWN HONEY?

IN FACT THE M.O.G (HONEY OF GERLAND) IS PRODUCED ON SITE, FROM OUR
HIVES LOCATED ON THE ROOF OF THE RESTAURANT.



LA FABRIK

créateur de moments

LAND SIDE

PAD THAI

Goldeb chicken, rice noodles and crispy vegetables

VITELO TONNATO

Thin slices of vea, tuna sauce, capers and fries



FRENCH VEAL RACK

Sour-weet black cherry sauce and crispy vegetables



BEEF TARTARE

Fries and salad



VEGETABLE PLATE

Riz Carnalori et légumes de saison fumés

THE FABRIK CHEESEBURGER

Minced beef from Limousin (180gr), reblochon, sweet and saour pickles, french fries and green salad



THE VEGGIE BURGER

Vegetable steak, fourme d'Ambert, reblochon, cheese, french fries and green salad



TODAY'S SPECIAL

MONDAY TO FRIDAY NOON

17€

ANECDOTE FROM FABRIK N°68:

THE FABRIK HAS LOCAL, FILTERED WATER.

LA WOG WHICH MEANS WATER OF GERLAND, THIS IS THE NAME WE GAVE TO OUR REFRESHING WATER FROM THE FABRIK CARBONATED ON SITE, IT IS SERVED STILL OR SPARKLING.

SEA SIDE

FISH AND CHIPS 170 GR

20.00€

Tartare Sauce and french fries



ROASTED SALMON STEAK

28.00€

Rice with a touch of lemon and green pepper



ROYAL SEA BREAM FILLET

26.00€

Garlic and rouille toast, saffron potatoes and rich langoustine sauce



SEARED OCTOPUS TENTACLE

27.00€

Sand carrots and chimichurri sauce



ADDITIONAL SIDE DISH

FRENCH FRIES

4.00€

VEGETABLES



4.00€

GREEN BEANS



4.00€

GREEN SALAD

4.00€

 Vegetarians Dishes



SWEET TOOTH

FRESH CHEESE BIO  7.00€
topping

ST MARCELLIN 8.00€
Salad  

RED BERRY TARTLET 10.00€
Vanilla and strawberry   

TONKA BEAN CREME BRULEE 8.00€
 

PINEAPPLE CARPACCIO 9.00€
Lemon and basil sorbet

GOURMET COFFEE or THE FROM "LA FABRIK" 9.00€
   

CHOCOLATE MOUSSE    8.00€

ICE CREAM
(FLAVORS OF YOUR CHOICE)

1 SCOOP 3.50€
2 SCOOPS 6.00€
3 SCOOPS 8.00€
ADD WHIPPED CREAM 1.00€

Coffe
Lemon
Pistachio
Salted Butter Caramel
Melon

Vanilla
Chocolate
Strawberrie
Raspberrie

HOT DRINK

EXPRESSO / RISTRETTO 2.50€

CAFE ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ 3.00€

DOUBLE EXPRESSO 4.00€

CAFÉ CRÈME 4.00€

CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO 4.50€

THÉ ET INFUSION



nunshen

THÉ NOIR BIO

THÉ VERT aux pétales de roses

THÉ À LA MENTHE

THÉ À LA PÊCHE ROOIBOS

THÉ BLANC aux pétales de bleuet

VERVEINE BIO

Liste des allergènes présents: Gluten  Egg  Milk  Tree nuts  Peanuts 
 Sulfites Crustacean  Fish  Mustard  Soy  Sésame  Céleri 

GLASS OF WINE 12. CL

	VDF Chardonnay - Vallée du Rhône Domaine Gilly Terranova - 2023	6.00€
	IGP Gascogne - Sud Ouest Domaine Charms Plaimont - 2023	7.00€
	Macon La Roche Vineuse - Domaine des Deux Roches 2022	8.00€
	AOP Jarras - Sablons de Camargue Maison Vranken & Pommery	7.00€
	AOP Côtes du Rhône - Vallée du Rhône EX0 Saint André - 2023	6.00€
	AOP Cairanne - Vallée du Rhône Alexandra - 2022	7.00€
	Fleurie - Beaujolais 2022	8.00€
	Pink Flamingo Domaine Royal de Jaras Sable de Camargue 2023	6.00€
	Saint M - Côtes de Provence Domaine Saint Maur - 2023	7.00€

NOTRE CARTE DES VINS

WHITE WINE		75 CL	RED WINE		75 CL
	IGP Ardèche - Viognier - Vallée du Rhône Domaine Terre d'Eglantier - 2022	35.00€		AOP Côtes du Rhône - Vallée du Rhône EXO Saint André - 2023	27.00€
	VDF Chardonnay - Vallée du Rhône Domaine Gilly Terranova - 2023	29.00€		AOP Cairanne - Vallée du Rhône Alexandra - 2022	36.00€
	AOP Macon - Vallée du Rhône Domaine Des Deux Roches - 2023	39.00€		IGP Collines Rhodaniennes - Vallée du Rhône Domaine Favière - 2023	39.00€
	AOP Saint Veran - Vallée du Rhône Domaine Des Deux Roches - 20223	44.00€		AOP Crozes Hermitage - Vallée du Rhône Domaine Revol - 2023	41.00€
	AOP Jarras - Sablons de Camargue Maison Vranken & Pommery	28.00€		Fleurie - Beaujolais Domaine Denis Falaize - 2022	38.00€
	AOC Chablis - Bourgogne Domaine Thierry Motte - 2023	49.00€		Brouilly - Beaujolais Domaine Petit Perou - 2023	40.00€
	IGP Gascogne - Sud Ouest Domaine Charmes Plaimont - 2023	27.00€		Moulin à Vent - Beaujolais Domaine Denis Falaize - 2022	44.00€
	AOP Riesling - Alsace Domaine Lorentz - 2023	33.00€		AOP Hautes Côtes de Nuits - Bourgogne Domaine Nuitton - 2023	46.00€
ROSE WINE		75 CL	SPARKLING WINE		12.5 CL 75 CL
	Pink Flamingo - Domaine Royal de Jaras - 2023	27.00€		ROYALE DE JARRAS VIN PÉTILLANT	8.00€ 45.00€
	Saint M - Côtes de Provence Domaine Saint Maur - 2023	35.00€		TSARINE PREMIUM CHAMPAGNE BRUT	11.00€ 60.00€
	L'Excellence Cru Classé - Côtes de Provence Domaine Saint Maur - 2023	45.00€		Aspasie Brut CHAMPAGNE BRUT	12.00€ 70.00€
				Aspasie Blanc de blanc	80.00€
				La cuvée Laurent Perrier	80.00€

PRESTIGE WINE

WHITE WINE

75 CL

	Montagny Premier Cru - Bourgogne Domaine Millebuis - 2022	49.00€
	Pouilly Fuissé - Bourgogne Domaine Bourdon - 2022	85.00€
	AOP Saint Joseph - Vallée du Rhône Domaine Simon Roche - Entre Amis 2022	59.00€
	AOP Condrieu - Vallée du Rhône Domaine Favière - 2022	90.00€
	AOP Sancerre - Val de Loire Domaine Sautereau - 2023	55.00€
	Pouilly Fumé - Val de Loire Les poete	75.00€

SPARKLING WINE

75 CL

	Pommery - Cuvée Louise CHAMPAGNE	180.00€
---	---	---------

RED WINE

75 CL

	AOP Gigondas - Vallée du Rhône Domaine Gilly - 2022	55.00€
	AOP Château Neuf du Pape - Vallée du Rhône Domaine Gilly - Eros 2021	87.00€
	AOC Hautes Côtes de Beaune Bourgogne Jacob-frerebeau 2022	53.00€
	AOC Hautes Côtes de Nuit - Bourgogne Jacob-frèrebeau 2022	50.00€
	AOC Pommard - Bourgogne Domaine Doreau les vignots 2022	80.00€
	AOC Gevrey Chambertin - Bourgogne Alain Guyard 2021	99.00€
	AOC Pommard - Bourgogne Le Clos Marey Monge Monopole - 2012	110.00€
	AOP Aloxe-Corton - Bourgogne Château P.Le Hardi - 2020	95.00€
	AOP Saint Estèphe - Bordeaux Château Moulin Delille - 2022	60.00€
	AOC Margaux - Bordeaux Margaux de Monbrison 2015	90.00€





GLASS OF WINE 12.5 CL

	AOC Chablis Domaine du colombier 2022	10.00€
	Macon La Roche Vineuse - Domaine des deux Roches 2023	7.00€
	Faugère, le sillon blanc Mas Onésime, 2022	6.50€
	Côte de Gascogne Domaine des Miselles (moelleux), 2023	6.50€
	Côtes du Rhône Village Le Coq volant, Domaine Galuval 2021	6.00€
	AOC Crozes Hermitage Domaine Pradelle, 2021	8.00€
	Givry Millebuis 2020	10.00€
	Pink Flamingo Domaine Royal de Jaras Sable de Camargue 2023	6.00€
	Domaine la Rouillères Côtes de Provence AOC 2023	7.00€
	Hydropathe Domaine des diables AOP Côte de Provence 2022	8.00€

SPARKLING WINE

	12.5 CL	75 CL
 ROYALE DE JARRAS Sparkling wine	8.00€	45.00€
 TSARINE PREMIUM CHAMPAGNE BRUT	11.00€	60.00€
 Aspasie Brut CHAMPAGNE BRUT	12.00€	70.00€
 Aspasie Blanc de Blanc		80.00€

APERITIF

PASTIS 51 (4 CL)	5.00€
RICARD (4 CL)	5.00€
MARTINI BIANCO OU ROSSO (6CL)	6.00€
KIR VIN BLANC (12.5 CL)	7.50€
KIR ROYALE (12.5 CL)	12.00€
JAMESON (4 CL)	7.00€
CALVADOS DROUIN (4 CL)	8.00€
SUZE (5 CL)	5.00€



NOS BIÈRES

<i>En pression</i>	25CL	50CL
B.O.G (BEER OF GERLAND)	5.00€	9.00€
BIÈRES DU MOMENT	5.50€	9.50€
MONACO	5.00€	9.00€
PICON BIÈRE	5.50€	9.50€



<i>En bouteille</i>	33CL
PELFORTH BRUNE	6.50€
CORONA	7.50€
GRIMBERGEN BLONDE OU AMBRÉE	6.50€
DESPERADOS	7.50€
CIDRE APPIE	6.50€
HEINEKEN 0°	6.50€
DESPERADOS 0°	6.50€

NOS ALCOOLS 4CL

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	8.00€
DIPLOMATICO	12.00€
RHUM PYRAT	12.00€
RHUM THE KRAKEN BLACK	10.00€
VODKA ABSOLUT	10.00€
VODKA GREYGOOSE	12.00€
VODKA ERISTOFF	8.00€
TEQUILA CAMINO	9.00€
TEQUILA PATRÓN	12.00€
GIN GENEROUS	12.00€
GIN MONKEY 47	12.00€
GIN BOMBAY SAPHIRE	11.00€
ST RAPHAEL QUINA AMBRE	8.00€
SUPPLÉMENT SOFT	3.00€

NOS WHISKYS 4CL

HAIG CLUBMAN	9.00€
CHIVAS REGAL 12 ANS	9.00€
J&B RARE	7.00€
ABERLOUR	9.00€
TALISKER	11.00€
JACK DANIEL'S	9.00€
JAMESON	7.00€
WILLIAM LAWSON	7.00€
FOUR ROSES BOURBON	8.00€

NOS DIGESTIFS

HENNESSY XO 4CL	15.00€
HENNESSY VS 4CL	10.00€
CHATEAU LAUBADE HORS D'AGE 4CL	12.00€
CALVADOS DROUIN 4CL	10.00€
GET 27 / GET 31 6CL	10.00€
CHARTREUSE VERTE 4CL	10.00€
BAILEY'S 6CL	9.00€
COINTREAU 6CL	9.00€
POIRE WILLIAM, MIRABELLE 4CL	10.00€
ST GERMAIN 6CL	9.00€
AMARETTO 6CL	9.00€

♥ NOS LIQUEURS JACOULOT 4CL

DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE, JACOULOT, SITUÉ DANS LE BEAUJOLAIS, PERPÉTUE UNE TRADITION D'EXCELLENCE ET D'INNOVATION SAVOUREUSE. LE PROPRIÉTAIRE ET LE MAÎTRE DE CHAI CONSERVE ÉVIDEMMENT LES VALEURS FONDATRICES QUI SONT : L'AUTHENTICITÉ, LA QUALITÉ ET L'EXCELLENCE GUSTATIVE.

MENTHE POIVRÉE
LEMON 10€
VERVEINE

NOS COCKTAILS



NOS MOCKTAILS

	MOJITO Rhum, menthe fraîche, citron vert, perrier, angostura bitter Option : Royal	12.00€ 16.00€
	CAIPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne, angostura bitter	12.00€
	HORSE'S NECK Bourbon, ginger ale, angostura bitter	12.00€
	OLD FASHIONED Bourbon, sucre de canne, angostura bitter	12.00€
	MOSCOW MULE Vodka, citron vert, sucre de canne, ginger beer, angostura bitter	12.00€
	GIN TONIC Gin, tonic	12.00€
	FRENCH PALOMA Gin pamplemousse & poivre, citron vert, sirop d'hibiscus, tonic pamplemousse	14.00€
	TONIC PARTY Gin combava & coriandre, liqueur fleur de sureau, citron vert, basilic frais, tonic	14.00€
	BAR À SPRITZ Liqueur, vin pétillant, perrier Apérol Saint Germain Combava Lemon Lillet Rosé Option : Royal	12.00€ 16.00€

Cheers

	VIRGIN MOJITO Perrier, menthe fraîche, citron vert	9.00€
	CASBERRIES Purée framboise, citron vert, tonic	9.00€
	EL DIABLITO Sirop cassis, citron vert, ginger ale	9.00€
	APPLETEANI Jus de pomme infusé au thé noir, limonade	9.00€
	VirGin TONIC Gin sans alcool Ceder's Wild, tonic	11.00€

NOS APÉRITIFS

SUZE (5 CL)	5.00€
RICARD (4 CL)	5.00€
PASTIS (4 CL)	5.00€
MARTINI BLANC (6 CL)	6.00€
MARTINI ROSSO (6 CL)	6.00€
CAMPARI (6 CL)	5.00€
PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY (6 CL)	5.00€
KIR VIN BLANC (12.5 CL)	7.50€
KIR ROYAL (12.5 CL)	12.00€

NOS BULLES

	12.5 CL	75 CL
 ROYAL DE JARRAS Vin blanc pétillant	8.00€	45.00€
 TSARINE BRUT Champagne brut	11.00€	60.00€
 ASPASIE BRUT Champagne brut	12.00€	70.00€
 ASPASIE BLANC DE BLANC		80.00€

NOS COCKTAILS



12.00€



MOJITO

Cachaça, citron vert, sucre de canne, angostura bitter

HORSE'S NECK

12.00€



Bourbon, ginger ale, angostura bitter

OLD FASHIONED

12.00€

Bourbon, sucre de canne, angostura bitter

MOSCOW MULE

12.00€

Vodka, citron vert, sucre de canne, ginger beer, angostura bitter

GIN TONIC

12.00€

Gin, tonic

FRENCH PALOMA

14.00€

Gin pamplemousse & poivre, citron vert, sirop d'hibiscus, tonic pamplemousse

TONIC PARTY

14.00€

Gin combava & coriandre, liqueur fleur de sureau, citron vert, basilic frais, tonic

BAR À SPRITZ

12.00€

Liqueur, vin pétillant, perrier

Apérol

Saint Germain

Combava

Lemon

Lillet Rosé

Option : Royal

Cheers

16.00€

NOS MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

9.00€



CASBERRIES

9.00€

Purée framboise, citron vert, tonic



EL DIABLITO

9.00€

Sirop cassis, citron vert, ginger ale



APPLETEANI

9.00€

Jus de pomme infusé au thé noir, limonade



VirGin TONIC

11.00€

Gin sans alcool Ceder's Wild, tonic

NOS APÉRITIFS

SUZE (5 CL)

5.00€

RICARD (4 CL)

5.00€

PASTIS (4 CL)

5.00€

MARTINI BLANC (6 CL)

6.00€

MARTINI ROSSO (6 CL)

6.00€

CAMPARI (6 CL)

5.00€

PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY (6 CL)

5.00€

KIR VIN BLANC (12.5 CL)

7.50€

KIR ROYAL (12.5 CL)

12.00€

NOS BULLES



ROYAL DE JARRAS

Vin blanc pétillant

12.5 CL 75 CL

8.00€ 45.00€



TSARINE BRUT

Champagne brut

11.00€ 60.00€



ASPASIE BRUT

Champagne brut

12.00€ 70.00€



ASPASIE BLANC DE BLANC

80.00€