

# Carte des Boissons



# Apéritifs et digestifs

## NOS BIÈRES

- La Ribote - Blonde 25/33/50cl 4,5/ 6/7,5€
- IPA 25/33/50cl 5,5/7/8,5€
- L'Affamé- Hibiscus 33cl 6€
- La Vorace - Citron Basilic 33cl 6€
- IPA Sans Alcool - Pink Sun 33cl 6€

## COCKTAILS

- Spritz vénitiens 16cl 9€
- Spritz Saint-Germain 16cl 12€
- Gin Tonic 18cl 10€
- Cocktail du moment 10cl 12€

## NOS BOISSONS SANS ALCOOL

### SOFTS

- Jus de rêve 25cl 5€  
(Tomate, Orange, Abricot, Pomme)
- Coca-Cola 33cl 4€
- Symples Énergisante ou Relax 33cl 5,5€
- HysopeTonic Water 20cl 5€
- Hysope Ginger Beer 33cl 5,5€
- Eau pétillante parfumée (Rhubarbe ou Cassis) 5,5€
- Limonade 4€

### MOCKTAILS

- Thé glacé Maison 5€
- Mocktail du Moment 8€



### ANISÉS 5 CL

- Ricard 4€

### BITTER 5 CL

- Campari 6€
- Select 6€

### COGNAC 5 CL

- Normandin Mercier - Fine Champagne 2015 13€

### EAUX DE VIE 4 CL

- Framboise Sauvage - Distillerie Lehmann 14€

### GIN 5 CL

- Oh la la - Distillerie Lehmann 9€
- Citadelle 7€

### LIQUEURS & CRÈMES 6 CL

- Liqueur de Cognac au Miel – Normandin Mercier 9€
- Liqueur de Cognac à l'Orange - Normandin Mercier 9€
- Crème de Rhum – Damoiseau 7€
- Liqueur de cassis - Giffard 7€
- Amaretto - Sinfonia 7€
- Liqueur Saint-Germain 9€
- Liqueur Abricot du Roussillon - Giffard 7€
- Limoncello 7€

### PINEAU DES CHARENTES 6 CL

- Blanc – Normandin Mercier 6€
- Rouge – Normandin Mercier 6€



## RHUM 5 CL

- Damoiseau XO 12€
- Diplomático Réserve 8€

## VERMOUTH 5 CL

- Martini Bianco 6€
- Martini Rosso 6€

## VINS MUTÉS 6 CL

- Porto Taylor's Select 7€
- Porto Taylor's Tawny 20 ans 15€

## VODKA 5 CL

- Grands Domaines 6€

## WHISKY 5 CL

- Pointe Blanche 8€
- Talisker Port Ruigh 10€
- Suntory - Hibiki 14€

## GRIGNOTAGES

À partir de 18h

- Assiette de jambon d'Auvergne 10€
- Gougères au comté 8€
- Ajo blanco, gressins thym et romarin 8€
- Pêche du jour en gravlax, agrumes 10€
- Olives vertes de Sicile 5€
- Pois chiches croustillants 2€

