

Cocktails

Créations - 14€

Peanut Butter Old Fashioned 15cl

Whisky Bourbon Fat Wash, beurre de cacahuètes, Angostura bitter cacao

Boogie punch 20cl

Hocbendock spiced rhum, triple sec, purée de framboises, coco

Bramble Cloud 22cl

Gin, liqueur de sureau, citron, espuma de mûres

Coffee Negroni 22cl

Fusetti bitter cacao, Otto's vermouth, gin infusé au café

Coco Verdea 25cl

Cachaça infusée à la coco, citron vert, sucre muscovado

Sour Apple Cider 33cl

Calvados, Amaretto, pommes, eau pétillante

Hibiscus Heat Margarita 33cl

Tequila, mezcal infusé à l'hibiscus et à l'huile pimentée, triple sec Fair kumquat, pamplemousse

Armagnac Disco 33cl

Armagnac infusé à la fleur de pois papillon, Limoncello, Velvet Falernum, tonic

Bitter banger 33cl

Vodka citron, Fusetti bitter, liqueur de vanille, orange, citron

Moscow Mist 33cl

Vodka infusée aux fruits, liqueur de gingembre, eau pétillante, Peychaud bitter

Cactus 33cl

Fiba, verjus, Velvet Falernum

Basil Sparkle 43cl

Gin, liqueur de yuzu, verjus, basilic, prosecco

Sans Alcool - 11€

Sharp Lemonade 33cl

Spiritueux VMRH 1 (vermouth), sirop acidulé, eau pétillante

Sweet Lemonade 33cl

Spiritueux JNPR 3 (verveine), Limonade Voilà, purée de fruits de saison, citron

Classiques - à la demande - 12€

Mules, Sours, Caípirinha, Gin Tonic, Mai tai, Espresso Martini, Cosmopolitan, Spritz, Negroni, Tommy's Margarita, Old fashion, French 75...

Vins

Rouges

Carrément Rond - Bio

Domaine de Brin | Merlot | VDF

Margot - Bio

Domaine Brazillier | Pinot d'Aunis | Côteaux du Vendômois

Banlieue rouge - Bio

Chemins de l'Arkose | Gamay, syrah | Côtes d'Auvergne

Groseille - Bio

Domaine de Montaillant | Gamay, cabernet franc, pinot | VDF

12cl 75cl

6€ -

6,5€ 33€

7€ 35€

7,5€ 40€

Blancs

Chardonnay - Nature

Jérôme Arnoux | Chardonnay | Arbois

Cuvée n°10 - Bio

Joyons | Pinot blanc, chardonnay, chenin | VDF

Touski - Bio

Domaine de Montaillant | Melon, folle blanche, colombarde | VDF

L'Oeillet

Domaine Brand & Fils | Pinot blanc | VDF

6€ -

6€ 30€

7€ 35€

7,5€ 1l ↓

40€

Rosés

Petite Pature - Bio

Coopérative de Villedieu | Grenache, cinsault, syrah | IPG Vaucluse

Prieuré Sainte-Marie - Bio

La Martinette | Mourvèdre, grenache, cinsault | Côtes de Provence

6€ -

6,5€ 30€

Orange

Matousé Macération - Bio

Domaine de Montaillant | Sauvignon, menu pineau, ugni blanc | VDF

7,5€ 40€

Pétillants

Le Naturel - Nature

Domaine de Brazillier | Pinot d'Aunis | Côteaux du Vendômois

DBulles Rosé - Nature

Domaine de Brin | Duras, braucol | VDF

Champagne Drappier - Bio

Clarevallis | Pinot noir, pinot Meunier, chardonnay | Champagne

7,5€ 40€

8€ 50€

- 85€

Bières

Pression

	25cl	33cl	50cl
Duyck - La Bise - Blonde	4€	5,5€	7€
Grand Paris - L'Oiseau blanc - Blanche	4,5€	6€	8€
Deck & Donohue - Mission Pale Ale	5€	6,5	9€
Monaco & Panaché	4€	5,5€	7€

Bières en bouteille 33cl - 7,5€

Bapbap - BangBang (0,5%)

Grand Paris - Pêche sous marine

Blonde infusé à la pêche

Grand Paris - Dolce Nova

Blonde barriquée infusée à l'hibiscus & au citron vert

Grand Paris - East Coast

IPA aux notes d'agrumes et de fruits exotiques

Cidres 33cl - 7€

Sassy - Brut

Sassy - Poirée

Sassy - Zéro

Cafétéria

Expresso | Allongé - 2,5€

Décaféiné | Noisette - 2,5€

Double Expresso | Crème - 4,5€

Cappuccino - 6€

Latte - 6€

Main noire - 6,5€

Chai Latte

Latte Cacao Betterave

Latte Matcha

Frappé +0,5€

Happy Blue Tea - 5,5€

Thé vert de Gambetta

Thé des crocodiles

Infusion rose et fleur de mauve

Infusion Soleil des tropiques

Softs

Perrier 33cl - 5€

Citronnade maison 25cl - 5€

Thé glacé maison 25cl - 5€

Bissap Maison 25cl - 5,5€

UMA Ginger Beer 33cl - 6,5€

Pop Maté 33cl - 6,5€

Bionade 33cl - 6,5€

Citron bergamote

ou Fruits rouges et fleur de sureau

Community Cola 33cl - 5,5€

Community Cola Zéro 33cl - 5,5€

Limonade Voilà 33cl - 5,5€

Jus de rêve 25cl - 5,5€

ACE / Pomme / Ananas

À grignoter

Houmous à la betterave, pousses de petits pois - **8€**

Salade pastèque, concombres, feta, menthe poivrée - **8€**

Stracciatella di bufala & tomates à l'ancienne,
focaccia maison au thym - **12€**

Huîtres fines n°3 (Charente-Maritime), nectarines, aneth, citron vert - **14€**

Sardines rôties (Atlantique nord), sauce chermoula, jeunes pousses - **13€**

Rillettes de cochon (Maison Montalet), cornichons, jeunes pousses - **8€**

Coppa (Maison Montalet), cornichons, beurre - **13€**

Saint-Marcellin (Isère), confiture de cerises noires - **7€**

Assiette trois fromages - **13€**

Brie Fougerus (Île de France), Tomme de vache à l'ail des ours (Haute-Savoie),
Galedou de brebis (Auvergne)

Gaufre liégeoise

Nature - **4,5€**

Sauce chocolat, chantilly, amandes grillées - **5,5€**

Glace artisanale 2 boules - **5,5€**

Maître artisan glacier français l'Angély

Parfums au choix :

Les crèmes glacées - chocolat noir, vanille de Madagascar, pistache

Les sorbets - framboise, mandarine, noix de coco

Supplément chantilly - **1€**