

SOFTS

Perrier (33cl)	3,5€
Breizh cola, zero (33cl)	3,5€
Orangina (25cl)	3,5€
Fuze Tea pêche (25cl)	3,5€
🌿 Organics Cola, Ginger Ale, Lime, Tonic (25cl)	3,5€
Bundaberg Ginger Beer (37,5cl)	4,5€
🌿 Charitea maté ou thé vert gingembre (33cl)	4€
🌿 Lemonaid citron vert ou orange sanguine (33cl)	4€
Red Bull, sans sucre (25cl)	5€
🌿 Jus : orange, pomme ou ananas (25cl)	3,5€
Jus maison bissap ou gingembre (25cl)	4€
Sirop à l'eau (25cl)	1,5€
Vittel (50cl/1L)	3€/4€
Perrier fines bulles (1L)	5€

CAFETERIA

🌿 Café Massaya	
🌿 Décaféiné Solela	
Espresso, allongé, décaféiné, décaféiné allongé	2€
Noisette	2,2€
Café crème	3,5€
Chocolat chaud Van Houten	3,5€
🌿 Thé Forte	3,8€
<i>Earl grey, english breakfast, darjeeling, thé vert sencha thé vert au jasmin, bombay chai, rooibos</i>	
🌿 Infusion Parneys	3,5€
<i>Verveine, Camomille, Tilleul</i>	
<i>Lait végétal (avoine) disponible</i>	+0,10€
🌿 Biologique	

ALCOOLS

Ricard (2cl)	2,5€	Bourgoin Cognac (4cl)	9€
Lillet rouge, rosé ou blanc (5cl)	5€	Armagnac Clés des Ducs V.S.O.P. (4cl)	9€
Suze (5cl)	5€	Chartreuse verte (4cl)	8€
Get 27 (5cl)	7€	Poire William Grande Réserve Miclo (4cl)	7€
Jägermeister (4cl)	7€	Vieille Prune Réserve Miclo (4cl)	7,8€
Calvados Christian Drouin Sélection (4cl)	7,6€		

GIN

Beefeater (4cl)	7€	Bacardi carta Blanca (4cl)	7€
Citadelle (4cl)	8€	Bacardi Oakheart (4cl)	7€
Hendrick's (4cl)	9€	Clément V.S.O.P. (4cl)	8€
		Pacto Navio (4cl)	9€

VODKA

Absolut (4cl)	7€	TEQUILA	
Ketel One (4cl)	9€	Mariachi (4cl)	7€
Absolut ELYX (4cl)	10€	Mezcal Union Uno Joven (4cl)	9€

WHISKY

Clan Campbell (4cl)	7€	Chivas 12 ans d'age (4cl)	9€
Jack Daniel's (4cl)	8€	Aberlour 10 ans (4cl)	10€
Nikka (4cl)	9€	Scapa Glansa (4cl)	13€

+ 1€ pour un accompagnement soft
+ 3€ avec Red Bull

HAPPY HOUR 17h30 - 20h

Pinte de Tigre Bock	5€
🌿 Bière bouteille artisanale Maison P.I.P.	5,5€
Cidre artisanal Appie - Brut ou Poiré	5,5€
Ricard	2€
🌿 Organics Cola, Ginger Ale, Lime, Tonic	3€

PRIX EN EUROS TTC SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

D

O

C

K

B

BOISSONS

VINS

 Vin biologique

BLANCS

Verre 12cl Pot 50cl Bout

Sauvignon Ecoterra

IGP Pays D'Oc

4€ 16€ 21€

Chenin de Jardin

IGP Val de Loire

4,5€ 18€ 23,5€

Verdicchio dei Castelli

DOC Casal Farneto

5€ 20€ 26€

Chardonnay Millebuis

AOP Bourgogne côte Chalonnaise

6€ 24€ 31,5€

Pouilly fumé Jean-Marie Berthier

AOP Val de Loire

- - 40€

ROUGES

Verre 12cl Pot 50cl Bout

Petite Syrah Septentrionale

IGP Rhône

4€ 16€ 21€

L'insouciant

AOP Côte du Rhône

5€ 20€ 26€

Le P'tit Cab, Château de la Roulerie

AOP Anjou

5,5€ 22,5€ 29€

Montepulciano d'Abruzzo

DOC Fontevecchia

6€ 24€ 31,5€

Graves

AOP Château Pouyenne

- - 27€

Pinot Noir Millebuis

AOP Bourgogne côte Chalonnaise

- - 33€

Domaine de la Jardine

AOP Costière de Nîmes

- - 35€

ROSES

Verre 12cl Pot 50cl Bout

Demoiselle Sans Gêne

IGP Méditerranée

4€ 16€ 21€

Domaine St-Julien-les-Vignes

AOC Côteaux d'Aix en Provence

5€ 20€ 26€

COCKTAILS

Mojito

Bacardi carta blanca, menthe, sucre, citron vert, Perrier

9€

Caipirinha

Cachaça Janeiro, sucre, citron vert

9€

Dark & stormy

Bacardi Oakheart Spiced, citron vert, jus gingembre maison, ginger beer, citron vert

9€

Moscow Mule

Vodka Absolut, citron vert, jus gingembre maison, ginger beer

9€

Gin Fizz

Gin Beefeater, citron jaune, sucre, Perrier

9€

Bissap Rocky

Bacardi carta blanca, jus de bissap maison, jus de gingembre maison et limonade

9€

Tommy's Smoky Margarita

Mezcal, citron vert, sirop d'agave

10€

Ti punch

Rhum 3 Rivières, sucre, citron vert

7€

Lillet Spritz

Lillet rouge, orange, tonic

7€

BIERES

PRESSION

25cl 50cl

25cl 50cl

Tigre bock

3,5€ 6,5€

Grimbergen

4€ 8€

1664 blanc

4€ 7,5€

Proper Job IPA

5€ 9€

Supplément PICON 0,5€ 1€

BOUTEILLE 33cl

Bière artisanale de la maison P.I.P. (Bordeaux)

Blonde, blanche ou DDH IPA

6,5€

Bière artisanale Gallia (Pantin)

West IPA

6,5€

Cidre artisanal Appie (Oise)

Brut ou Poiré

6,5€

CHAMPAGNES

Verre 10cl Bout

Mumm

10€ 70€

Mumm blanc de blancs

- 120€

TAPAS

À PARTIR DE 18H (Service au comptoir)

GUSTU

Houmous de saison corse servi avec son pain maison 9€

Mozzarella Di Bufala panées aux noisettes de Cervioni 9€

Cromesquis de tomme corse fermière 9€

Bol de Straciatalla 10€

Beignets de fromage frais fermier 9€

Cochon de lait grillé, ketchup aux herbes du maquis 9,5€

Planche mixte 16€

Assortiment de charcuteries et fromages corses et italiens selon arrivage

Rotolino Nustrale (Pâte à pizza tressée garnie et tranchée en bouchées) 9€

Mozzarella, coppa, roquette et huile d'olive extra vierge

Rotolino Porcu (Pâte à pizza tressée garnie et tranchée en bouchées) 9€

Mozzarella fior di latte, cochon de lait, crème de truffe, roquette et huile d'olive extra vierge

Pizza à partir de 10€ (Voir sur la carte)

JUSTE

Croquettes d'amandes de mer 5€

Préfou Vendéen 5€

Amandes de mer (par 5) 5€

Tartines de rillettes de couteaux 5€

Saucisse Pierre Oteiza 5€

Pot de chichon basque Pierre Oteiza 7€

Frites à la poudre de homard et fleur de sel 5€

Pâtes fusillis aux algues 5€

Trio de légumes rôtis au miel et cumin 5€

Ecrasé de pomme de terre et ciboulette 5€