

CARTE DU BAR - 1824
la particulière



<i>Hall of Fame - Les cocktails légendaires</i>	6
<i>Mocktails - Les cocktails sans alcool</i>	10
<i>Champagnes</i>	12
<i>Vins</i>	16
<i>Gins</i>	22
<i>Vodkas</i>	23
<i>Tequilas / Mezcal</i>	24
<i>Calvados</i>	25
<i>Armagnacs & les Cognacs</i>	26
<i>Rhums</i>	28
<i>Whiskys</i>	29
<i>Chartreuse</i>	30
<i>Spiritueux d'exception</i>	32
<i>Apéritifs</i>	34
<i>Bières & Cidres</i>	36
<i>Liqueurs</i>	38
<i>Digestifs</i>	40
<i>Eaux de Vie</i>	42
<i>Cafés</i>	44
<i>Thés</i>	46
<i>Tisanes Chartreuse</i>	48
<i>Chocolats</i>	50
<i>Softs</i>	52



HALL of FAME

Cocktails légendaires



Toutes ces recettes emblématiques sont revisitées avec subtilité par nos soins, pour y insuffler une touche d'originalité et révéler une identité unique à chaque cocktail.

Espresso Martini - 10 cl

Cognac
Liqueur de café
Café espresso
Sirop de sucre brun

17 €

Negroni - 9 cl

Gin
Liqueur d'orange Grand Marnier
Vermouth rouge infusé à la cannelle & girofle

17 €

COCKTAILS

Daiquiri - 10 cl

Rhum blanc agricole
Sirop de miel & romarin
Jus de citron vert

17 €

Moscow Mule - 15 cl

Vodka infusée à la vanille
Sirop de pomme & gingembre
Jus de citron vert
Tonic premium

17 €

Mojito - 16 cl

Rhum ambré
Menthe fraîche
Sirop de miel
Jus de citron vert
Bitter Angostura
Champagne Brut

17 €

Sex on the beach - 11 cl

Vodka infusée aux pétales de rose
Purée de passion
Sirop de miel & romarin
Jus de citron jaune
Jus de cranberry

17 €

Manhattan - 8 cl

Cognac ou whisky
Vermouth rouge infusé à la cannelle et girofle
Bitter Angostura

17 €

Pornstar Martini - 11,5 cl

Vodka premium infusée à la vanille
Liqueur de fleur de sureau
Purée de passion
Jus de citron vert
Shot de Champagne brut

17 €

Un bon cocktail nécessite plusieurs minutes de préparation.

French 75
Miel & Romarin - 12 cl

Gin infusé au romarin
Sirop de miel
Jus de citron jaune
Champagne brut

17 €

Ti-Punch - 7 cl

Rhum agricole vieux
Sirop de sucre de canne épicé (cannelle / girofle)
1 demi de citron vert pilé

17 €

Pistacchio Sour - 10 cl

Vodka infusée à la pistache
Sirop de miel
Jus de citron jaune
Blanc d'œuf

17 €

French 75 - Fleur de Sureau
& Pétales - 11,5 cl

Gin infusé aux pétales de rose
Liqueur de fleur de sureau
Sirop de sucre
Jus de citron jaune
Champagne brut

17 €

Paloma - 12 cl

Tequila blanco
Liqueur de fleur de sureau
Sirop de miel à l'orange rôtie
Jus de pamplemousse
Jus de citron vert

17 €

Pistacchio Tonic - 15 cl

Liqueur de pistache Stratto Pistacchio
Tonic premium

17 €

Mai Tai - 9,5 cl

Rhum ambré infusé à la cannelle et girofle
Amaretto
Sirop de miel à l'orange rôtie
Jus de citron vert

17 €

Cuba Libre - 15 cl

Rhum ambré infusé à la cannelle et girofle
Fernet Branca ou Rhum Blanc
Jus de citron vert
Cola

17 €

Cosmopolitain - 9 cl

Vodka premium infusée aux écorces d'orange rôties
Sirop de miel à l'orange rôtie
Jus de citron jaune
Jus de cranberry

17 €

Spritz - 14 cl

Vermouth blanc infusé au basilic, thym & romarin
Liqueur de fleur de sureau
Prosecco brut

17 €

L'ensemble de nos sirops et infusions sont élaborés sur place, avec soin et exigence, afin de garantir des saveurs authentiques et singulières à chacun de nos cocktails.



Les MOCKTAILS

mocktails
mocktails

Les saveurs dansent sans l'ombre de l'alcool. Ces créations pleines de caractère, mélangent fruits et douceurs pour éveiller les sens sans l'ivresse.



Prix nets en euros - Net prices in Euros

MOCKTAILS

Daiquiri Sober - 9 cl

*Sober Spirits Rhum 0,0 %
Sirop d'agave
Jus de citron vert frais*

15 €

Whisky Sour Sober - 11 cl

*Sober Spirits Whisky Bourbon 0,0 %
Sirop sucre de canne
Jus de citron jaune
Blanc d'œuf*

15 €

Amaretto Sour Sober - 11 cl

*Sober Spirits Amaretto 0,0 %
Sirop d'orgeat
Jus de citron jaune
Blanc d'œuf*

15 €

Gin Basil Smash Sober - 9 cl

*Tanqueray 0,0 %
Sirop d'agave
Jus de citron vert
Feuilles de basilic frais shaké*

15 €

Mai Tai Sober - 9 cl

*Sober Spirits Rhum 0,0 %
Sober Spirits Amaretto 0,0 %
Sirop d'orgeat
Jus de citron vert frais*

15 €

Dark & Stormy Sober - 18 cl

*Sober Spirits Rhum 0,0 %
Sirop d'agave
Jus de citron vert
Ginger Beer*

15 €

Un bon cocktail nécessite plusieurs minutes de préparation.



À LA BOUTEILLE
75 cl

Les CHAMPAGNES

À LA COUPE &
À LA BOUTEILLE

Né des terres brumeuses de Champagne, ce vin effervescent murmure l'élégance à chaque bulle. Héritier d'un savoir séculaire, il célèbre le temps, la fête et la grâce à la française.

CHAMPAGNE
CHAMPAGNE
CHAMPAGNE



CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON / Réserve Impériale / 12,5% vol / France	À LA COUPE 12 cl	17 €	À LA BOUTEILLE 75 cl	105 €
VEUVE CLICQUOT / Réserve Cuvée Brut / 12% vol / France		20 €		110 €
VEUVE CLICQUOT ROSÉ / 12,5% vol / France		25 €		150 €

JUGET-BRUNET Millésimé

90 €

Aÿ-Champagne, France

Robe d'or jaune et limpide, il s'ouvre sur des notes crémeuses d'amandes grillées, d'abricot et de citron confit. L'attaque soyeuse arrive rapidement sur une bouche pleine de rondeur.

BILLECART-SALMON Le Réserve Extra Brut

120 €

Reims, France

Robe aux subtils reflets de couleur or pâle, cet Extra Brut offre une effervescence délicate et persistante. Une attaque fraîche et précise précède un palais riche, dont les arômes de pommes et poires croquantes torréfiées et d'agrumes persistent jusqu'à un final vif et minéral. Parker 91/100

MOËT & CHANDON Grand Vintage 2015

130 €

Épernay, France

Légèrement dorée avec des bulles fines et persistantes. Bouche enveloppante, texture soyeuse et fluide, de nuances iodées. Notes de fleurs séchées de pomme et sève de pin. Parker 91/100



Les VINS

AU VERRE OU À LA BOUTEILLE



Fruit de la vigne et du temps, le vin naît de la métamorphose du raisin. Chaque goutte prolonge le geste ancestral de la vinification — un art, une mémoire, une invitation au partage.

ROSÉS	AU VERRE 12 cl	À LA BOUTEILLE 75 cl
<u>Whispering Angel</u> Côtes-de-provence, Château d'Esclans, 2024 Provence	9 €	39 €
<u>Domaine de Minuty</u> Côtes-de-provence, Prestige, 2024 Provence	9 €	39 €
<u>Les Clans</u> Côtes-de-provence, Château d'Esclans, 2024 Provence		75 €

ROUGES	AU VERRE 12 cl	À LA BOUTEILLE 75 cl
<u>Domaine du Clos des Centenaires</u> Costières de Nîmes, Bergerie, 2019, Vallée du Rhône - Rond, Croquant. Fruits rouge frais, poivre.	6 €	25 €
<u>Domaine Robert Perroud</u> Brouilly, L'Enfer des Balloquets, 2023, Beaujolais - Léger gourmand. Cerise, Cassis.	7 €	27 €
<u>Domaine Stéphane Ogier</u> Côtes du Rhône, Le Temps est venu, 2023, Vallée du Rhône - Puissant, Charpenté, Souple, Fruits noirs.	8 €	28 €
<u>Domaine Bonnardot</u> Hautes Côtes de Nuits, Coup de Foudre, 2023, Bourgogne - Aromatique, Fin. Epices douces, Florales.	9 €	38 €
<u>Domaine les Creisses, P. Chesnelong</u> IGP Pays d'Hérault, Les Creisses, 2023, Languedoc - Puissant, Intense. Tanins soyeux, Epices.	10 €	40 €
<u>Domaine Isabel Ferrando</u> Côtes du Rhône, Beatus Ille, 2023, Vallée du Rhône - Délicat, Finesse. Fruits rouges frais, Cerise.		45 €
<u>Louis & Caroline Mitjavile</u> Castillon Côtes de Bordeaux, Le Versant, 2021, Bordeaux - Tanins puissants, Complexe. Fruits mûrs.		46 €
<u>Domaine Berthault</u> Mercurey, En Boussoy, 2023, Bourgogne - Complexe, Raffiné. Fruits rouges, Tanins soyeux.		54 €
<u>Domaine Isabel Ferrando</u> Châteauneuf du Pape, Philia, 2023, Vallée du Rhône - Infusé, Tanins fins. Fruits rouges confits.		78 €
<u>Domaine Ghislain Kohut</u> Gevrey Chambertin, 2022, Bourgogne - Structuré, Élégant. Cerise noire, Épices douces.		86 €

BLANCS	AU VERRE 12 cl	À LA BOUTEILLE 75 cl
<u>Domaine Stéphane Ogier</u>		28 €
Côtes du Rhône, Le temps est venu, 2024, Vallée du Rhône - Fraicheur, Minéral. Fruits exotiques.		
<u>Domaine Stéphane Sérol</u>	7 €	29 €
Vin de France, Pourquoi Faire Sans Blanc, 2024, Vallée de la Loire - Intense, Vif. Fleurs blanches.		
<u>Domaine de la Creuze Noire</u>	8 €	32 €
Mâcon Fuissé, Les Châtaigniers, 2023, Bourgogne - Rond, Minéral. Floral, Fruits blancs.		
<u>Domaine Minchin</u>	9 €	35 €
Menetou Salon, Morogues, 2024, Vallée de la Loire - Généreux, Acidulé. Fleurs blanches.		
<u>Domaine Charly Nicolle</u>		43 €
Chablis, Per Aspera, 2023, Bourgogne - Frais, Ample. Mielleux, Agrumes.		
<u>Château de Tracy</u>	9 €	45 €
Pouilly fumé, Mademoiselle de T, 2022, Vallée de la Loire - Equilibré, fraîcheur. Aromatique, Agrumes.		
<u>Château Carbonnieux</u>		45 €
Pessac léognan, La croix de Carbonnieux 2023, Bordeaux - Minéral, frais. Fruits exotiques.		
<u>Domaine Marcel Couturier</u>		64 €
Pouilly Fuissé, Clos Scellés, 2022, Bourgogne - Fleurs blanches, fruits jaunes et citron confit - Finesse et Minéral		
<u>Domaine Stéphane Ogier</u>		89 €
Condrieu, La Combe de Malleval, 2022, Vallée du Rhône - Gourmand, longueur. Pêche, Amande.		

BLANCS FRUITÉS	AU VERRE 12 cl	À LA BOUTEILLE 75 cl
<u>Domaine Laplace</u>	7 €	27 €
Côtes de Gascogne, la Poule aux Œuf d’Or, 2024, Sud-Ouest - Vin légèrement sucré, fruité.		
<u>Domaine de la Ducquerie</u>	8 €	31 €
Côteaux du Layon, 2024, Vallée de la Loire - Moelleux, sucré, gourmand.		



Les GINS

SECS
gin
ul.s

Éclat sec et végétal, le gin puise son mystère dans les baies de genévrier. Héritier du genièvre, il garde en lui le parfum des brumes du Nord et des herbiers anciens.



SECS - 4 cl

<i>DISTILLERIE FRANC-TIREUR</i> / 43% vol / France	10 €
<i>CHRISTIAN DROUIN</i> LE GIN PIRA / 42% vol / France	10 €
<i>GIN BIRDIE</i> / 44% vol / France	10 €
<i>GIN C'EST NOUS</i> / 40% vol / France	10 €
<i>CHRISTIAN DROUIN</i> LE GIN CALVADOS CASK FINISH / 42% / France	14 €
<i>KI NO BI KYOTO DRY GIN</i> / 45,7% / Japon	25 €



Les VODKAS

SECS
VODKA

Clarté brute venue du Nord, la vodka distille l'âme des terres qu'elle traverse. Céréales, pommes de terre ou fruits s'effacent dans sa transparence, laissant parler la pureté et la force.



	AU VERRE 4 CL	À LA BOUTEILLE
<i>BELVEDERE</i> / 40% vol / Pologne	10 €	110 €
<i>GREY GOOSE</i> / 40% vol / France	10 €	
<i>PETROSSIAN CLASSIQUE</i> / 40% vol / Pologne	10 €	
<i>MAMMOUTH</i> / 40% vol / Russie	12 €	
<i>PETROSSIAN PREMIUM</i> / 40% vol / Pologne	15 €	



Les TEQUILAS / MEZCAL

SECS
TEQUILA

Nées des terres arides du Mexique, ces eaux-de-vie tirent leur force de l'agave. La tequila en révèle la pureté, le mezcal en dévoile la fumée — deux visages d'un même feu sacré.



SECS - 4 cl

DON JULIO REPOSADO	/ 38% vol / Mexique	15 €
VOLCAN TAHONA	/ 40% vol / Mexique	25 €
VOLCAN XA	/ 40% vol / Mexique	30 €
DON JULIO 1942	/ 38% vol / Mexique	35 €
CLASE AZUL REPOSADO	/ 40% vol / Mexique	40 €
ADDICCIÓN REPOSADO	/ 40% vol / Mexique	40 €

Prix nets en euros - Net prices in Euros



Les CALVADOS

SECS
CALVADOS
CALVADOS

Dans les vergers normands, le fruit devient feu. Distillé à partir de cidre ou de poiré, le Calvados capture l'âme des pommes, entre brume, terroir et chaleur douce.



		AU VERRE 4 CL	À LA BOUTEILLE
CHRISTIAN DROUIN	15 ANS AOC / 40% vol / Normandie, France	15 €	
CHRISTIAN DROUIN	XO PIERRE PIVET / 42% vol / Normandie, France	35 €	
DUPONT	RÉSERVE / 40% vol / Normandie, France	25 €	60 €
CHRISTIAN DROUIN	HORS D'ÂGE / 40% vol / Normandie, France	35 €	

Prix nets en euros - Net prices in Euros



Les ARMAGNACS & Les COGNACS

SECS

ARMA
CO
GNAC

Deux eaux-de-vie nées des vignes et du temps. L'Armagnac, plus ancien, murmure les bois du Sud-Ouest. Le Cognac, plus rond, reflète la lumière des Charentes. Deux élixirs, deux élégances.



SECS - 4 cl

DELORD NAPOLEON Bas-Armagnac / 40% vol / France

HENNESSY XO Cognac / 40% vol / France

HENNESSY PARADIS Cognac / 40% vol / France

LOUIS XIII de Remy Martin Cognac / 40% vol / France

AU
VERRE À LA
BOUTEILLE

15 €

35 €

120 €

440 €

350 €



ARMAGNAC
Darroze
ARTISAN D'EXCELLENCE

Des assemblages subtils et maîtrisés d'Armagnacs de différents terroirs, de différentes années et de différents styles permettent de donner à chaque cuvée une identité que seule la complémentarité des crus permet. Ces mariages maîtrisés garantissent un goût et un équilibre réguliers dans le temps et un plaisir varié en fonction de l'âge de chaque Armagnac proposé (8, 12, 20, 30, 40, 50 et 60 ans).

Choisis pour leur complémentarité, les armagnacs sélectionnés dans chaque cuvée ont des âges différents.

Chaque âge sur la bouteille indique l'âge de l'Armagnac le plus jeune dans l'assemblage.

AU VERRE
4 CL

Grand assemblage 8 ans / 43% vol

15 €

Cet assemblage, peu boisé, laisse les arômes fruités s'exprimer. Des arômes aussi variés que le pruneau, les zestes d'orange confites, le coing... Un armagnac brut, nerveux mais suave et enveloppant. Vous pouvez également déguster cette eau de vie en apéritif, avec ou sans glace.

Grand assemblage 12 ans / 43% vol

25 €

Après 10 ans de contact avec le bois de chêne, l'Armagnac commence à prendre des arômes de vieillissement. Le fruit, toujours très présent, est accompagné de premiers arômes d'épices doux, de réglisse, de cannelle. Encore fouguese, cette eau de vie gagnera en complexité après quelques minutes d'aération dans votre verre.

Grand assemblage 20 ans / 43% vol

35 €

20 ans, la force de l'âge. Cet Armagnac est plein de vie et propose un beau caractère. Déjà, l'alcool s'assouplit, les tanins s'affinent, les arômes se façonnent. C'est certainement le plus bel âge pour les amateurs d'Armagnacs qui apprécient la fougue et la maturité.

Grand assemblage 30 ans / 43% vol

40 €

Commence à 30 ans l'âge mûr. Le fruit frais s'est transformé en fruit sec et fruit confit, le caractère épicé s'affirme, les premiers arômes de « rancio » apparaissent, l'alcool est parfaitement fondu. La fougue de la jeunesse s'estompe. Ce Grand Assemblage est le parfait exemple d'un magnifique équilibre que l'on trouve dans des eaux de vie de cet âge.

Grand assemblage 40 ans / 43% vol

50 €

A 40 ans, le style de l'Armagnac est définitivement affirmé. La qualité du bois de chêne utilisé est très importante, car le bon emploi d'une barrique de qualité apportera complexité et finesse à l'Armagnac, éléments que l'on peut définitivement juger et apprécier après 40 ans au contact du bois.



Les RHUMS

SECS



Né des soleils tropicaux, le rhum captive par ses notes de canne et de sucre lentement distillés. Blanc ou ambré, il raconte l'ailleurs, le voyage, la chaleur des îles.



SECS - 4 cl

AU
VERRE À LA
BOUTEILLE

SAVANNA RHUM BLANC / 41,3% vol / France - La Réunion	10 €	
EMINENTE RESERVA 7 ans / 41,3% vol / Cuba	12 €	90 €
NEISSON LE VIEUX / 45% vol / Martinique	15 €	
APPLETON 21 ESTATE / 43% vol / Jamaïque	25 €	
ZACAPA ROYAL / 45% vol / Guatemala	50 €	



Les WHISKYS

SECS



Né des terres celtiques, forgé dans les alambics et les silences, le whisky distille le grain et le temps. Écossais ou irlandais, il cultive le mystère et la profondeur.



SECS - 4 cl

ARDBEG 10 ans / 46% vol / Écosse	15 €
THE MACALLAN 12 ans / 40% vol / Écosse	18 €
GLENMORANGIE THE NECTAR 16 ans / 46% vol / Écosse	20 €
HIBIKI JAPONNESE HARMONY / 43% vol / Japon	25 €
YAMAZAKI 12 ans / 43% vol / Japon	35 €



La CHARTREUSE

SECS



Nées d'un mystérieux manuscrit en 1605, La Chartreuse est élaborée depuis plus de 400 ans par les Pères chartreux dans le massif éponyme. Composée de 130 plantes, fleurs, racines et épices, elle est toujours fabriquée artisanalement à la distillerie d'Aiguenoire en Isère. Ces liqueurs uniques incarnent un savoir-faire ancestral et un héritage spirituel, dont seuls quelques moines détiennent le secret de fabrication



GRANDE CHARTREUSE - Millésimé et cuvées spéciales

Chartreuse Verte / 55% vol

Chartreuse Jaune / 43% vol

AU VERRE
4 cl

15 €

15 €

Prix nets en euros - Net prices in Euros



*Découvrez
les spiritueux d'exception.*



Les DIGESTIFS

SECS
DIGESTIFS

Après le festin, ces élixirs de fin de repas prolongent le plaisir.
Ronds, riches, parfois épicés, les digestifs apaisent et révèlent les
saveurs cachées du moment.



GET 27 / 6 cl / 17,9% vol / France

7 €

VODKA GET 27 / 10 cl / France

15 €

GET 31 / 6 cl / 24% vol / France

7 €

VODKA GET 31 / 10 cl / France

15 €

GET 27 BAILEY'S / 10 cl / France

12 €

Menthe poivrée JACOULOT / 4 cl / 40% vol / France

8 €

FERNET BRANCA / 4 cl / 39% vol / Italie

10 €

STRATO Distillato di Pistacchio / 6 cl / 25% vol / Italie

10 €

ABSINTHE / 2 cl / 50% vol / France

10 €

Les CAFÉS & IRISH

Café & Irish
Café & Irish
Café & Irish
Café & Irish

Le café, chaleur sombre et intense, éveille l'esprit à chaque gorgée. Dans l'Irish Coffee, l'audace de l'alcool se mêle à la douceur du café, créant un mariage réconfortant aux saveurs profondes.



CAFÉS

<i>Espresso</i>	2,5 €
<i>Décafeiné</i>	2,5 €
<i>Double Espresso</i>	4,5 €
<i>Allongé</i>	3 €
<i>Cappuccino</i>	4,5 €
<i>Americano</i>	3,5 €
<i>Cortado</i>	3,5 €
<i>Flat White</i>	3,5 €
<i>Espresso Macchiato</i>	3,5 €
<i>Café Viennois</i>	5 €
<i>Irish Coffee</i>	12 €
<i>Affogato</i>	6 €
<i>Latte Macchiato</i>	6 €
<i>Iced Coffee</i>	4 €

Toutes nos boissons lactées sont faites à base de lait d'avoine.

Café & Irish
Café & Irish
Café & Irish
Café & Irish



Les THÉS



Depuis plus d'un siècle, la Maison George Cannon incarne l'élégance et le savoir-faire dans l'univers du thé. Importateur et producteur passionné, George Cannon sélectionne les plus belles feuilles directement auprès des plantations les plus réputées d'Asie. Chaque thé est choisi avec rigueur, respectant des critères stricts de qualité, de fraîcheur et de traçabilité.



THÉS NOIRS

Délice fruité / Thé noir aromatisé fruits rouges 4 €

Baikal / Thé noir original, notes boisées, compagnon élégant du goûter 4 €

Secret Tibétain / Thé noir parfumé vanille, jasmin et bergamote, moment cocooning 4 €

Roi de Sicile / Earl Grey aromatique à la bergamote, équilibre subtil pour un brunch raffiné 4 €

Matin à Londres / English Breakfast puissant, parfait dès le petit-déjeuner 4 €

THÉS VERTS

Sidi kaouki / Menthe, fleur d'oranger, rose, infusion équilibrée et rafraîchissante 4 €

Voyage à Tokyo / Agrumes & gingembre, esprit Japon, parfait en matinée 4 €

Vertige de l'amour / Fruit de la passion et grenade, pour une tasse légère 4 €

Long Jing de Chine / Thé vert de Chine 4 €

Jasmin de Chine / Classique floral, élégant en après-midi 4 €

THÉS BLANCS

Pavillon blanc / Bai Mu Dan aromatisé pêche, poire et passion, parfait à toute heure 4 €

Blanc exquis / Création signature raffinée, idéale pendant un tea time élégant 4 €

Moana / Fruits exotiques et fèves de tonka 4 €

LES INFUSIONS

Carnaval / Mélange fruité, épices, version infusion originale 4 €

Rooibos royal / Rooibos coco-orange-cannelle, douceur orientale sans théine 4 €

Fruits du paradis / Pomme aromatisée, fruits du verger 4 €

La caravelle rouge / Hibiscus et fruits rouges 4 €

Verveine verte / Maté vert, réglisse et fenouil, réconfortante en fin d'après-midi 4 €



Les CHOCOLATS

CHOC
OLAT
CHOC
OLAT

Douceur onctueuse et chaleur réconfortante, le chocolat chaud enveloppe les sens de sa richesse. Chaque gorgée est un câlin chaud, un instant de pure indulgence.



CHOCOLATS

<i>Chocolat chaud</i>	4,5 €
<i>Chocolat viennois</i>	5,5 €
<i>Iced chocolate</i>	4,5 €
<i>Chocolat Rhum</i> - 2 cl	8 €
<i>Chocolat Calvados</i> - 2 cl	8 €
<i>Chocolat Chartreuse</i> VERTE OU JAUNE - 2 cl	14 €

Toutes nos boissons lactées sont faites à base de lait d'avoine.

CHOC
OLAT
CHOC
OLAT



Les SOFT

SOFT

Fraîches et légères, les boissons sans alcool éveillent la joie simple. Des saveurs pétillantes ou fruitées, chaque gorgée est un souffle de fraîcheur, une pause légère et vivifiante.



SOFT

THÉ GLACÉ & JUS DE FRUITS

Thé glacé fait maison en saison - 25 cl

7 €

Jus de fruits frais pressés - 25 cl

7 €

Jus de fruits "Le Coq Toqué"

6 €

Saveurs : Orange blonde de Sicile, Tomate Romarin, Pomme - Fraise, Ananas du Togo, Abricot du Roussillon, Poire Williams

SOFT - BOISSONS FRAÎCHES

Limonade 1905

4,5 €

Tonic Fever-Tree

4,5 €

Ginger Beer Fever-Tree

4,5 €

Ginger Ale Fever-Tree

4,5 €

Coca Cola

4,5 €

Coca Cola Zéro

4,5 €

Fuze Tea

4,5 €

Orangina

4,5 €

Sprite

4,5 €

EAUX

Eau fraîche et microfiltrée

6 €

Plate ou Gazeuse, bouteille de 50 cl

Prix nets en euros - Net prices in Euros