



BOISSONS

LA CAFETERIE

(supp. 1€ à partir de 19h)

Lait végétal 0,5€ Shot de miel / Sirop de vanille +0,8€

EXPRESSO MASSAYA terroirs mexicain bio 70% arabica et 30% robusta	3€
CRÈME	5,5€
CHOCOLAT CHAUD	6€
CAPPUCCINO	6€
LAIT CHAUD VANILLE OU MIEL	5€
IRISH COFFEE	10€
VIN CHAUD	5,5€
CHOCO MATCHA	7,5€



LA MAIN NOIRE - 100% BIO FAIT MAIN À PARIS :	6,8€
MATCHA LATTE : lait d'avoine, thé vert matcha	
CHARCOAL LATTE : lait d'avoine, pâte de sésame noir et charbon végétal	
CHAI LATTE : lait d'avoine, mélange d'épices et thé 100% naturel	
GOLDEN LATTE : lait d'avoine, pâte de curcuma et gingembre confit	
PINK LATTE : lait d'avoine, pâte de betterave, cacao cru	
BLUE LATTE : lait d'avoine, pâte de spiruline bleue, noix de coco et cajou	

THÉ KUSMI TEA :	6,5€
THÉ VERT : gingembre et citron / bb detox / menthe bio	
THÉ NOIR : earl grey bio / ceylan bio / english breakfast	
INFUSIONS : camomille bio / verveine / rooibos	

LES BOISSONS FRAÎCHES

CAFÉ FRAPPÉ AU LAIT	5,5€
COCA COLA, ZERO 33CL	5,9€
ORANGINA, SCHWEPPE'S TONIC, SPRITE 33CL	5,9€
THÉ GLACÉ MAISON BB detox, citron vert, cannelle, miel	6,5€
CITRONNADE MAISON	6,5€
HIBISCUS & ROSE INFUSION fleurs d'hibiscus, salade de fleurs, sirop de rose, miel	6,5€
ICED MATCHA, CHAI, GOLDEN, CHARCOAL, BLUE	6,8€
ICED CHOCO MATCHA	7,5€
STRAWBERRY MATCHA FREDDO	8€
BADOIT ROUGE, PERRIER, EVIAN 33CL	5,5€
EVIAN, BADOIT ROUGE 75CL	7,8€
JUS D'ORANGE PRÉSSÉ 20CL	7€
JUS DE TOMATE, POMME, PASSION 33CL	5,5€
KOMBUCHA 25CL gingembre citron / hibiscus framboise	6,5€



VIN BLANC

	12CL	75CL
CHARDONNAY, VAL DE LOIRE IGP, Claire Laroche	6,5€	35€
JE T'AIME MAIS J'AI SOIF, VIN DE FRANCE- NATURE	6,8€	38€
POUILLY FUMÉ, Domaine Les Chaumes	7€	40€
CHABLIS, La Chablisienne, «La Sereine»	7,9€	42€
POUILLY FUISSÉ, Les Champs-Lins		53€
MEURSAULT, Domaine Vincent Bouzereau		80€



VIN ROSÉ

	12CL	75CL
HÉRAULT IGP, Petites Balades	5€	27€
CÔTES DE PROVENCE IGP Minuty Côté Presqu'île	6,9€	37€

VIN ROUGE

	12CL	75CL
CÔTE DU RHÔNE, Armand Dartois	5,5€	30€
BROUILLY, André Vionnier	5,8€	31€
NERO D'AVOLA, SICILIA DOC, Bottecini	6€	37€
BORDEAUX AOP, Château Barrail Meyney	6,9€	40€
LALANDE-DE-POMEROL Château La Croix de Perron	8,2€	50€
CROZES-HERMITAGE, Domaine Belle, Les Pierrelles		55€
BOURGOGNE Pinot Noir	9,4€	58€
HAUT-MEDOC Héritage Chasse-Spleen	9,4€	58€
PESSAC-LEOGNAN Les Hauts de Smith		62€
HAUT-MEDOC Château Sociando Mallet		89€



CHAMPAGNE & BULLES

	12CL	75CL
CHAMPAGNE CUVÉE DU MOMENT	11€	57€
PROSECCO RICCARDONNA	9€	45€
RUINART BLANC DE BLANCS		190€



BIÈRES & CIDRES PRESSION

	25CL	50CL
GRIMBERGEN	5€	10€
1664 BLANCHE	5€	10€
GALLIA IPA	5€	10€
BIÈRE DU MOMENT	4,5€	9€
CIDRE APPIE	4,5€	9€



BIÈRES BOUTEILLE

CORONA 33CL	7,5€
PIETRA LIMONCELLA 33CL	7,5€
KRO PUR MALT 25CL	7€

PRIX NETS TTC EN EUROS
LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES



BOISSONS

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI	14€
<i>vodka, sirop de vanille, passoa, passion et shooter de champagne</i>	
LES MOJITOS COMME AVANT	13€
<i>fraise, framboise, pêche ou passion, rhum et comme d'habitude</i>	
WISE AND WILD	13€
<i>gin, saint-germain, citron vert, ginger ale, concombre</i>	
CUCUMBER BLISS	13€
<i>Liqueur de sureau, concombre, citron, soda</i>	
SUNRISE SPRITZ	14€
<i>aperol, sirop de pêche, prosecco, ginger beer</i>	
APEROL SPRITZ	12€
<i>aperol, prosecco, orange, soda</i>	
LONDON/MOSCOW MULE	12€
<i>gin ou vodka, citron vert, ginger beer bio la french</i>	
CALIFORNIA HEALTH	12€
<i>vodka, purée de fraise, kombucha</i>	
PASSION STORM	13€
<i>vodka, fruit de la passion, citron vert, ginger beer</i>	
BASIL SMASH	13€
<i>gin, basilic, sirop de pêche, poivre</i>	
AMINTA LOCA N°2	13€
<i>tequila, jus d'ananas, coriandre, sirop de miel</i>	
LEMON BLUSH	14€
<i>gin infusé (baies roses, romarin, rose séchée), citron jaune, soda</i>	
LIMONCELLO CLOUD	13€
<i>gin, basilic, citron jaune, blanc d'oeuf, soda</i>	



COCKTAILS NON-ALCOOLISÉS

PIERRE	10€
<i>jus de pomme, menthe fraîche, citron vert, limonade</i>	
JEANNOT	10€
<i>purée de framboise, ginger ale, citron et sucre</i>	
HONEY WIZZLE	10€
<i>ginger beer, jus de citron, miel infusé romarin, citron</i>	
ROCKET MAN	9€
<i>jus de pomme, sirop spicy, cannelle, jus de citron</i>	

NOS COUPS DE COEUR

WHISKY MONKEY SHOULDER SMOKEY	14€
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS	16€
WHISKY GLENFIDICH 12 ANS	14€
GIN CITADELLE	12€
RHUM DON PAPA	15€



CONTENANCE DES COCKTAILS 4 À 33CL (4CL D'ALCOOL)

APÉRITIFS

CAMPARI, MARTINI ROUGE, BLANC, DRY 5CL	5,3€
PORTO BLANC OU ROUGE, LILLET BLANC, SUZE 5CL	5,3€
PASTIS/RICARD 2CL	5,3€
KIR SANS PRÉTENTION 12CL	6,7€
KIR ROYAL 12CL	12€

SPIRITUEUX 4CL

VODKA DU MOMENT	10€
VODKA GREYGOOSE	12€
GIN DU MOMENT	10€
GIN HENDRICK'S	12€
RHUM CAPTAIN MORGAN, SAILOR JERRY	10€
RHUM DIPLOMATICO	13€
CACHAÇA	10€
TEQUILA DU MOMENT	10€
TEQUILA XO PATRON SILVER	13€
WHISKY JB, PADDY, NIKKA BLEND	10€
WHISKY JACK DANIEL'S	11€
WHISKY CHIVAS, JAMESON, BLACK LABEL	13€
WHISKY KNOCKANDO	15€
*ACCOMPAGNEMENT LONG DRINK	2€
SHOOTER	5€
SHOOTER PREMIUM	7€



DIGESTIFS & LIQUEURS 4CL

COGNAC VSOP, GRAND MARNIER	12€
COGNAC XO	20€
ARMAGNAC, CALVADOS, EAU DE VIE DE POIRE, GET 27 GET 31, LIMONCELLO, BAILEYS, AMARETTO	10€





DRINKS

CAFETERIA

(extra 1€ from 7pm)

Plant Milk 0,5€ Honey Shot/Vanilla Syrup +0,8€

EXPRESSO MASSAYA <i>organic Mexican 70% arabica and 30% robusta</i>	3€
LATTE	5,5€
HOT CHOCOLATE	6€
CAPPUCCINO	6€
HOT VANILLA OR HONEY MILK	5€
IRISH COFFEE	10€
MULLED WINE	5,5€
CHOCO MATCHA	7,5€
LA MAIN NOIRE - 100% ORGANIC HANDMADE IN PARIS :	6,8€
MATCHA LATTE : <i>oat milk, matcha green tea</i>	
CHARCOAL LATTE : <i>oat milk, black sesame paste and activated vegetable charcoal</i>	
CHAI LATTE : <i>oat milk, spice blend and 100% natural tea</i>	
GOLDEN LATTE : <i>oat milk, turmeric paste and candied ginger</i>	
PINK LATTE : <i>oat milk, beet paste, raw cocoa</i>	
BLUE LATTE : <i>oat milk, blue spirulina paste, coconut and cashew nuts</i>	

KUSMI TEA :	6,5€
GREEN TEA: GINGER AND LEMON / BB DETOX / ORGANIC MINT	
BLACK TEA: ORGANIC EARL GRAY / ORGANIC CEYLON / ENGLISH BREAKFAST	
INFUSIONS: ORGANIC CHAMOMILE / VERBENA / ROOIBOS	

COLD DRINKS

ICED COFFEE	5,5€
COCA COLA, ZERO 33CL	5,9€
ORANGINA, SCHWEPES TONIC, SPRITE 33CL	5,9€
HOMEMADE ICED TEA <i>BB detox, lime, cinnamon, honey</i>	6,5€
HOMEMADE LEMONADE	6,5€
HIBISCUS & ROSE INFUSION <i>hibiscus flowers, flower salad, rose syrup, honey</i>	6,5€
ICED MATCHA, CHAI, GOLDEN, CHARCOAL, BLUE	6,8€
ICED CHOCO MATCHA	7,5€
STRAWBERRY MATCHA FREDDO	8€
BADOIT ROUGE, PERRIER, EVIAN 33CL	5,5€
EVIAN, BADOIT ROUGE 75CL	7,8€
PRESSED ORANGE JUICE 20CL	7€
TOMATO JUICE, APPLE, PASSION FRUIT 33CL	5,5€
KOMBUCHA 25CL <i>lemon ginger / raspberry hibiscus</i>	6,5€

WHITE WINE

	12CL	75CL
CHARDONNAY, VAL DE LOIRE IGP, <i>Claire Laroche</i>	6,5€	35€
JE T'AIME MAIS J'AI SOIF, VIN DE FRANCE- NATURE	6,8€	38€
POUILLY FUMÉ, <i>Domaine Les Chaumes</i>	7€	40€
CHABLIS, <i>La Chablisienne, «La Sereine»</i>	7,9€	42€
POUILLY FUISSÉ, <i>Les Champs-Lins</i>		53€
MEURSAULT, <i>Domaine Vincent Bouzereau</i>		80€

ROSÉ WINE

	12CL	75CL
HÉRAULT IGP, <i>Petites Balades</i>	5€	27€
CÔTES DE PROVENCE IGP <i>Minuty Côté Presqu'île</i>	6,9€	37€

RED WINE

	12CL	75CL
CÔTE DU RHÔNE, <i>Armand Dartois</i>	5,5€	30€
BROUILLY, <i>André Vionnier</i>	5,8€	31€
NERO D'AVOLA, SICILIA DOC, <i>Bottecini</i>	6€	37€
BORDEAUX AOP, <i>Château Barrail Meyney</i>	6,9€	40€
LALANDE-DE-POMEROL <i>Château La Croix de Perron</i>	8,2€	50€
CROZES-HERMITAGE, <i>Domaine Belle, Les Pierrelles</i>		55€
BOURGOGNE <i>Pinot Noir</i>	9,4€	58€
HAUT-MEDOC <i>Héritage Chasse-Spleen</i>	9,4€	58€
PESSAC-LEOGNAN <i>Les Hauts de Smith</i>		62€
HAUT-MEDOC <i>Château Sociando Mallet</i>		89€

CHAMPAGNE & BUBBLES

	12CL	75CL
CHAMPAGNE VINTAGE OF THE MOMENT	11€	57€
PROSECCO RICCARDONNA	9€	45€
RUINART BLANC DE BLANCS		190€

BEERS & CIDER DRAFT

	25CL	50CL
GRIMBERGEN	5€	10€
1664 BLANCHE	5€	10€
GALLIA IPA	5€	10€
BEER OF THE MOMENT	4,5€	9€
APPIE CIDER	4,5€	9€

BOTTLE BEERS

CORONA 33CL	7,5€
PIETRA LIMONCELLA 33CL	7,5€
KRO PUR MALT 25CL	7€

NET PRICES INCLUDING TAX IN EUROS
THE HOUSE NO LONGER ACCEPTS CHECKS



DRINKS

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI	14€
<i>vodka, vanilla syrup, passoa, passion fruit and champagne shot</i>	
LES MOJITOS COMME AVANT	13€
<i>strawberry, raspberry, peach or passion fruit, rum and as usual</i>	
WISE AND WILD	13€
<i>gin, Saint-Germain, lime, ginger ale, cucumber</i>	
CUCUMBER BLISS	13€
<i>Elderflowerliqueur, cucumber, lemon, soda</i>	
SUNRISE SPRITZ	14€
<i>aperol, peach syrup, prosecco, ginger beer</i>	
APEROL SPRITZ	12€
<i>aperol, prosecco, orange, soda</i>	
LONDON/MOSCOW MULE	12€
<i>gin or vodka, lime, organic French ginger beer</i>	
CALIFORNIA HEALTH	12€
<i>vodka, strawberry puree, kombucha</i>	
PASSION STORM	13€
<i>vodka, passion fruit, lime, ginger beer</i>	
BASIL SMASH	13€
<i>gin, basil, peach syrup, pepper</i>	
AMINTA LOCA N°2	13€
<i>tequila, pineapple juice, coriander, honey syrup</i>	
LEMON BLUSH	14€
<i>infused gin (pink berries, rosemary, dried rose), lemon, soda</i>	
LIMONCELLO CLOUD	13€
<i>gin, basil, lemon, egg white, soda</i>	



NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

PIERRE	10€
<i>apple juice, fresh mint, lime, lemonade</i>	
JEANNOT	10€
<i>raspberry puree, ginger ale, lemon and sugar</i>	
HONEY WIZZLE	10€
<i>ginger beer, lemon juice, rosemary infused honey, lemon</i>	
ROCKET MAN	9€
<i>apple juice, spicy syrup, cinnamon, lemon juice</i>	

OUR FAVORITES

WHISKY MONKEY SHOULDER SMOKEY	14€
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS	16€
WHISKY GLENFIDICH 12 ANS	14€
GIN CITADELLE	12€
RUM DON PAPA	15€



COCKTAIL CAPACITY 4 TO 33CL (4CL OF ALCOHOL)

APERITIFS

CAMPARI, RED MARTINI, WHITE, DRY 5CL	5,3€
WHITE PORTO OR RED, WHITE LILLET, SUZE 5CL	5,3€
PASTIS/RICARD 2CL	5,3€
KIR 12CL	6,7€
KIR ROYAL 12CL	12€

SPIRITS 4CL

VODKA FROM THE MOMENT	10€
VODKA GREYGOOSE	12€
GIN FROM THE MOMENT	10€
GIN HENDRICK'S	12€
RUM CAPTAIN MORGAN, SAILOR JERRY	10€
RUM DIPLOMATICO	13€
CACHAÇA	10€
TEQUILA FROM THE MOMENT	10€
TEQUILA XO PATRON SILVER	13€
WHISKY JB, PADDY, NIKKA BLEND	10€
WHISKY JACK DANIEL'S	11€
WHISKY CHIVAS, JAMESON, BLACK LABEL	13€
WHISKY KNOCKANDO	15€
**ACCOMPANIMENT LONG DRINK	2€
SHOOTER	5€
SHOOTER PREMIUM	7€



DIGESTIVES & LIQUORS 4CL

COGNAC VSOP, GRAND MARNIER	12€
COGNAC XO	20€
ARMAGNAC, CALVADOS, PEAR BRANDY, GET 27 GET 31, LIMONCELLO, BAILEYS, AMARETTO	10€



NET PRICES INCLUDING TAX IN EUROS
THE HOUSE NO LONGER ACCEPTS CHECKS