



BOISSONS

BUT FIRST, COFFEE

Hot or Cold

Lait végétal : lait d'avoine, coco, amande +0,5€

EXPRESSO MASSAYA terroirs mexicain bio 70% arabica et 30% robusta	3€
AMERICANO	4€
CAPPUCCINO	6€
FLAT WHITE	6€
LATTE (suppl. miel ou vanille +0,8€)	5,5€



+1 € sur nos boissons chaudes à partir de 19H

LATTE LOVER

Hot or Cold

MATCHA LATTE*, lait d'avoine (suppl. miel ou vanille +0,8€)	6,8€
CHOCO MATCHA	7,5€
STRAWBERRY MATCHA FREDDO	8€
CHARCOAL LATTE*, lait d'avoine, pâte de sésame et charbon végétal	6,8€
CHAI LATTE*, lait d'avoine, mélange d'épices et thé 100% naturel	6,8€
LAIT CHAUD VANILLE OU MIEL	5€
CHOCOLAT CHAUD (suppl. chantilly maison +1€)	6€
CHOCOLAT CHAUD MARSHMALLOW	8,5€



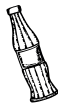
*Fabriqués par La Main Noire : 100% BIO, fait main à Paris

THÉ KUSMI TEA

THÉ VERT gingembre et citron / bb detox / menthe bio / jasmin	6,5€
THÉ NOIR earl grey bio / ceylan bio / english breakfast	
INFUSIONS Camomille bio / verveine / rooibos vanille	

LES BOISSONS FRAÎCHES

THÉ GLACÉ MAISON BB detox, citron vert, cannelle, miel	6,5€
CITRONNADE MAISON, menthe fraîche, sucrée ou non	6,5€
COCA COLA, ZERO 33CL	5,9€
ORANGINA, SCHWEPPEs TONIC, SPRITE 33CL	5,9€
BADOIT ROUGE, PERRIER, EVIAN 33CL	5,5€
EVIAN, BADOIT ROUGE 75CL	7,8€
JUS D'ORANGE PRÉSSÉ	7€
JUS DE TOMATE, POMME, PASSION 33CL	5,5€
KOMBUCHA 25CL gingembre citron / hibiscus framboise	6,5€



JUS PRESSÉ À FROID

NEW!

JUS DE CÉLERI BIO	9€
GREEN AS F* céleri, concombre, pomme, épinard, menthe, citron, huile d'olive	10€
BEET ME UP betterave, pomme, gingembre, huile d'olive	10€
TANNED LOVE carotte, pomme, gingembre, huile d'olive	10€
GINGER SHOT curcuma, poivre, citron, huile d'olive	5€

SMOOTHIES

NEW!

THE BLISS framboise, myrtille, banane, huile d'olive	10€
WELLNESS BOMB épinard, kiwi, banane, menthe, citron, huile d'olive	10€

VIN ROSÉ

	12CL	75CL
HÉRAULT IGP, Petites Balades	5€	27€
CÔTES DE PROVENCE IGP Minuty Côte Presqu'île	6,9€	37€
ROSEBLOOD, IGP MÉDITERRANÉE Château d'Estoublon		41€

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€
SAINT EMILION, La Croix Saint-Roc	7,3€	45€
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€
BOURGOGNE Nuit Saint-Georges, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien		92€



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€



CHAMPAGNE & BULLES

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



BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
AFFLIGEM	5€	10€
BAPBAP «BLANC BEC» BLANCHE	5€	10€
PIETRA	5€	10€
BAPBAP «GUINGUETTE» IPA	5€	10€
BIÈRE DU MOMENT	4,5€	9€



BIÈRES BOUTEILLE

CORONA 33CL	7,5€
KRO PUR MALT 25CL	7€



BOISSONS

COCKTAILS

BLOODY MARY <i>vodka, jus de tomate, citron</i>	11€
PORNSTAR MARTINI <i>vodka, sirop de vanille, passoa, passion et shooter de champagne</i>	14€
LES MOJITOS COMME AVANT <i>fraise, framboise, pêche ou passion, rhum et comme d'habitude</i>	13€
WISE AND WILD <i>gin, saint-germain, citron vert, ginger ale, concombre</i>	13€
CUCUMBER MULE <i>gin, concombre, citron vert, ginger beer</i>	13€
SUNRISE SPRITZ <i>aperol, sirop de pêche, prosecco, ginger beer</i>	13€
APEROL SPRITZ <i>aperol, prosecco, orange, soda</i>	12€
LONDON/MOSCOW MULE <i>gin ou vodka, citron vert, ginger beer bio la french</i>	12€
CALIFORNIA HEALTH <i>vodka, purée de fraise, kombucha</i>	12€
NEGRONI <i>gin, vermouth, campari</i>	12€
PASSION STORM <i>vodka, fruit de la passion, citron vert, ginger beer</i>	13€
BASIL SMASH <i>gin, basilic, sirop de pêche, poivre</i>	13€
AMINTA LOCA N°2 <i>tequila, jus d'ananas, coriandre, sirop de miel</i>	13€
ESPRESSO MARTINI <i>vodka, liqueur de café, espresso, sirop de vanille</i>	13€
YUZU JALAPENOS MARGARITA <i>tequila, yuzu, citron vert, jalapeños</i>	13€



MOCKTAILS

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

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€

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)

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





DRINKS

BUT FIRST, COFFEE

Hot or Cold

Plant milk: oat milk, coconut, almond +0.5€

EXPRESSO MASSAYA <i>organic mexican 70% arabica et 30% robusta</i>	3€
AMERICANO	4€
CAPPUCCINO	6€
FLAT WHITE	6€
LATTE <i>(extra honey or vanilla +0,8€)</i>	5,5€



+1€ on our hot drinks from 7 p.m

LATTE LOVER

Hot or Cold

MATCHA LATTE*, <i>oat milk (extra honey or vanilla +0,8€)</i>	6,8€
CHOCO MATCHA	7,5€
STRAWBERRY MATCHA FREDDO	8€
CHARCOAL LATTE*, <i>oat milk, sesame paste and vegetable charcoal</i>	6,8€
CHAI LATTE*, <i>oat milk, spice blend and 100% natural tea</i>	6,8€
HOT MILK VANILLA OR HONEY	5€
HOT CHOCOLATE <i>(additional homemade whipped cream +1€)</i>	6€
HOT CHOCOLATE MARSHMALLOW	8,5€



*Made by La Main Noire: 100% organic, handmade in Paris

KUSMI TEA

GREEN	<i>ginger and lemon / bb detox / organic mint / jasmine</i>	6,5€
BLACK	<i>organic earl gray / organic ceylon / english breakfast</i>	
INFUSIONS	<i>organic chamomile / verbena / vanilla rooibos</i>	

COLD DRINKS

HOMEMADE ICED TEA <i>BB detox, lime, cinnamon, honey</i>	6,5€
HOMEMADE LEMONADE, <i>fresh mint, sweetened or not</i>	6,5€
COCA COLA, ZERO 33CL	5,9€
ORANGINA, SCHWEPES TONIC, SPRITE 33CL	5,9€
BADOIT, PERRIER, EVIAN 33CL	5,5€
EVIAN, BADOIT 75CL	7,8€
SQUEEZED ORANGE JUICE	7€
TOMATO, APPLE, PASSION FRUIT JUICE 33CL	5,5€
KOMBUCHA 25CL <i>ginger lemon / hibiscus raspberry</i>	6,5€



COLD PRESSED JUICE

NEW!

ORGANIC CELERY JUICE	9€
GREEN AS F* <i>celery, cucumber, apple, spinach, mint, lemon, olive oil</i>	10€
BEET ME UP <i>beetroot, apple, ginger, olive oil</i>	10€
TANNED LOVE <i>carrot, apple, ginger, olive oil</i>	10€
GINGER SHOT <i>turmeric, pepper, lemon, olive oil</i>	5€

SMOOTHIES

NEW!

THE BLISS <i>raspberry, blueberry, banana, olive oil</i>	10€
WELLNESS BOMB <i>spinach, kiwi, banana, mint, lemon, olive oil</i>	10€

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€
ROSEBLOOD, IGP MÉDITERRANÉE <i>Château d'Estoublon</i>		41€

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€
SAINT EMILION, <i>La Croix Saint-Roc</i>	7,3€	45€
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€
BOURGOGNE <i>Nuit Saint-Georges, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien</i>		92€



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€



CHAMPAGNE & BUBBLES

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



BEERS DRAFT

	25CL	50CL
AFFLIGEM	5€	10€
BAPBAP «BLANC BEC» WHITE	5€	10€
PIETRA	5€	10€
BAPBAP «GUINGUETTE» IPA	5€	10€
BEER OF THE MOMENT	4,5€	9€



BOTTLE BEERS

CORONA 33CL	7,5€
KRO PUR MALT 25CL	7€



DRINKS

COCKTAILS

BLOODY MARY <i>vodka, tomato juice, lemon</i>	11€
PORNSTAR MARTINI <i>vodka, vanilla syrup, passoa, passion fruit and champagne shot</i>	14€
LES MOJITOS COMME AVANT <i>strawberry, raspberry, peach or passion fruit, rum and as usual</i>	13€
WISE AND WILD <i>gin, Saint-Germain, lime, ginger ale, cucumber</i>	13€
CUCUMBER MULE <i>gin, cucumber, lime, ginger beer</i>	13€
SUNRISE SPRITZ <i>aperol, peach syrup, prosecco, ginger beer</i>	13€
APEROL SPRITZ <i>aperol, prosecco, orange, soda</i>	12€
LONDON/MOSCOW MULE <i>gin or vodka, lime, organic French ginger beer</i>	12€
CALIFORNIA HEALTH <i>vodka, strawberry puree, kombucha</i>	12€
PASSION STORM <i>vodka, passion fruit, lime, ginger beer</i>	13€
BASIL SMASH <i>gin, basil, peach syrup, pepper</i>	13€
AMINTA LOCA N°2 <i>tequila, pineapple juice, coriander, honey syrup</i>	13€
NEGRONI <i>gin, vermouth, campari</i>	12€
ESPRESSO MARTINI <i>vodka, coffee liqueur, espresso, vanilla syrup</i>	13€
YUZU JALAPENOS MARGARITA <i>tequila, yuzu, lime, jalapeños</i>	13€



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€
RHUM CAPTAIN MORGAN, SAILOR JERRY	10€
RHUM 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€
PREMIUM SHOOTER	7€



MOCKTAILS

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

DIGESTIVES & LIQUORS 4CL

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

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)

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