

COCKTAILS

(14cl)

14,00

PORN STAR

Vodka, purée de fruit de la passion, sirop de vanille, jus de fruit de la passion.
Vodka, passion fruit purée, vanilla syrup, passion fruit juice.

RON OLD FASHION (7cl)

Rhum vieux, sirop de sucre, bitter angustura, zeste de pamplemousse.
Old rum, sugar cane, bitter angustura, grapefruit zest.

LA MADELEINE

Amaretto, cointreau, jus d'ananas
Amaretto, triple sec, pineapple juice

WHISKY SMASH (7cl)

Whisky, jus de citron vert, sirop de canne, menthe fraîche, bitter angustura.
Whisky, lime juice, cane sugar, fresh mint, bitter angustura.

LA PALOMA

Tequila, citron vert, pamplemousse rose, sirop de miel, eau pétillante.
Tequila, lime juice, grapefruit juice, honey syrup, soda water.

RASPBERRY SOUR

Vodka, jus de citron vert, crème de framboise & jus de framboise.
Vodka, lime juice raspberry liquor & raspberry juice.

APEROL SPRITZ / HUGO SPRITZ

Aperol / St Germain, prosecco, eau pétillante
Aperol / St Germain, prosecco, sparkling water

Nous avons tous un cocktail favori. Si le vôtre est un Negroni ou bien un Cosmopolitain, n'hésitez pas à nous le demander et nous nous ferons une joie de vous le servir.

We all have our favourite cocktail, so if yours is a Negroni or a Cosmopolitan just ask and we will mix to order.



MOCKTAILS

10,00
(14cl)

RED LOVER

Jus de framboise, jus de fraise, jus de citron, sirop de rose.
Raspberry juice, strawberry juice, lemon juice, rose syrup.

VIRGIN COLADA

Crème de coco, jus d'ananas
Coconut cream, pineapple juice

PASSION STAR

Purée de fruit de la passion, sirop de vanille & jus de fruit de la passion.
Passion fruit purée, vanilla sirup & passion fruit juice.



BIERES PRESSIONS

DRAUGHT BEER	25cl	50cl
Heineken 4,5%	6,00	10,00
Bap Bap IPA 6%	7,00	12,00

BIERE EN BOUTEILLE BOTTLE BEER 33cl 8,00

Bap Bap Originale, Faubourg, Vertigo IPA
Bap Bap blanc Bec
Pietra ambrée
1664 0°

Cidre Sassy – L'Inimitable 33cl 8,00
5,5%

Gin & Tonic Therapy



Fever-Tree 20cl

Tonic, Mediterranean, Elderflower, Ginger beer

5,00

GIN (4cl)

Bombay Sapphire	13,50
Citadelle, Fieldfare, Roku	14,50
Generous	14,50
Hendrick's,	15,00
Gin Mare, Botanist, Monkey 47	15,50

VODKA (4cl)

Zubrowka	13,50
Grey Goose, Belvedere	14,50

RHUM (4cl)

Havana 3 ans	13,50
Captain Morgan spiced	13,50
Havana brun 7 ans	14,50
Dynasty	14,50
HSE Reserve VSOP	15,50
Influence n°1 Trinidad & Jamaïque	16,50
Influence n°2 Australie & Jamaïque	16,50
Influence n°3 Guyana & Guatemala	16,50
Zacapa 23ans	18,50

WHISKY (4cl)

Jameson	12,50
Johnny Walker Red Label	12,50
Glenmorangie 10 ans	15,00
Monkey Shoulder's	15,00
Glenfiddich 12 ans	15,00
Laphroig 10ans	15,50
Nikka Coffey Grain	16,50
Lagavulin 16 ans	17,50
Balvenie DoubleWood 12 ans	15,00

BOURBON (4cl)

Jack Daniel's	14,50
Jack Daniel's Rye	15,00
Maker's Mark	15,50
Bulleit	13,00

TEQUILA (4cl)

Jose Cuervo, Camino Real	13,50
Olmeca reposado	15,00
Patron Silver,	17,50

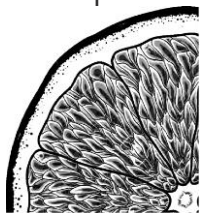


LES BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso - Décaféiné - Ristretto	Expresso - Decaffeinated - Ristretto, Noisette	3,90
Café allongé - American coffee		4,20
Double expresso - Double Espresso		6,00
Cappucino, Mokaccino - Cappucino, mokaccino		6,00
Café crème, Flat white coffee White coffee - Flat white coffee		6,00
Café glacé, - Iced, coffe		6,00
Chocolat chaud - Hot chocolat,		7,00
Lait chaud ou froid - Milk hot or cold		4,00
Café viennois, chocolat viennois		8,00

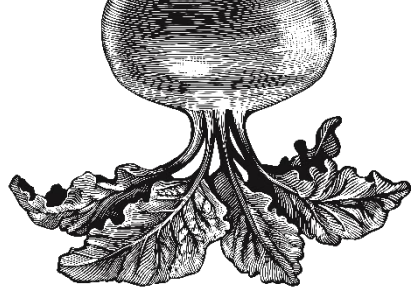
Thé Tea - Vert, Jasmin, Earl Grey, Thé vert menthe, Darjeeling, Ceylan, Lapsang
Infusion : Camomille, Tilleul, Verveine, Menthe

6,00







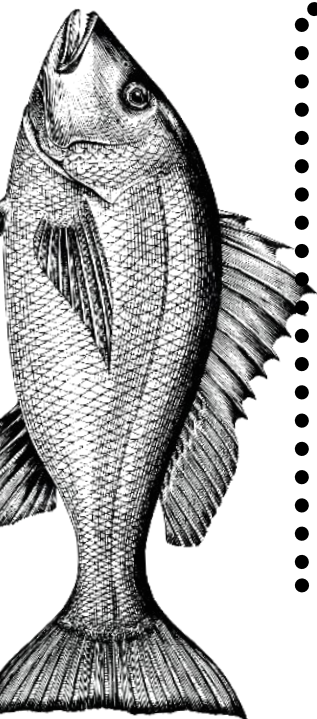
Accompagnement jus de fruit ou soda
Fruit juice or soda extra +2,00

MENU BAR



Ouvert du lundi au vendredi : 8h à 23h - *Openings Monday to Friday: 8AM to 11PM*
samedi et dimanche : 10h à 23h - *Saturday and Sunday: 10AM to 11PM*

Burrata et tomates, sauce pistou, roquette 	17€
<i>Burrata and tomatoes, pesto sauce and arugula</i>	
Salade César au poulet, œufs et parmesan	19€
<i>Chicken Caesar Salad with eggs and parmesan cheese</i>	
Gratiné à l'oignon 	12€
<i>Traditional onions soupe</i>	
Filet de dorade rôti, nouilles sautées au gingembre, citronnelle et soja	21€
<i>Roasted sea bream filet, stir fried noodles with ginger, lemongrass and soja.</i>	
Burger de bœuf Charolais, St Nectaire, coppa et frites 	22€
<i>Charolais beef burger, St nectaire cheese, coppa, french fries</i>	
Quasi de veau rôti, pommes grenailles, pleurotes et jus à la sauge	25€
<i>Roasted rump of veal, new potatoes, oyster mushrooms, sage jus</i>	
Fish & chips, sauce tartare	21€
<i>Fish & chips, tartar sauce</i>	
Gyoza aux légumes, gourmande au parmesan 	17€
<i>Vegetable gyoza with parmesan cream</i>	
Plat du moment (le midi du lundi au vendredi)	17€
<i>Dish of the day (from monday to friday for lunch only)</i>	







Formule midi

Plat du moment
+
Dessert du moment

21,5€

Du lundi au vendredi
De 12h à 14h

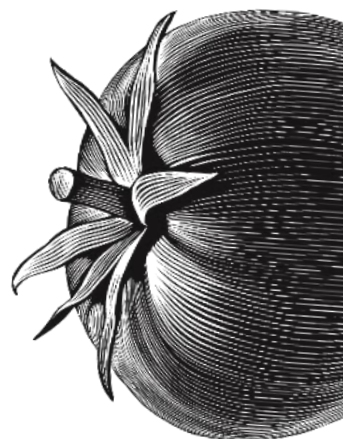
A PARTAGER

Planche de charcuterie 	15€
<i>Cold cuts selection</i>	
Planche mixte 	18€
<i>Cold cuts & cheese board</i>	
La pizza à la truffe d'été, roquette et tomates marinées 	15€
<i>Summer truffle pizza, aragula and marinated tomatoes</i>	
POKE BOWL VEGETARIEN 	15€
Quinoa, houmous, concombre, tomates cerises, avocat, chou blanc, graines de tournesol	
<i>Poke Bowl: quinoa, hummus, cherry tomatoes, cucumber, avocado, white cabbage, sunflower seeds</i>	
... Avec crevettes - with shrimps	19€

Frites - Haricots verts – Mesclun de salades	4€
<i>French fries- French Beans - Green salad</i>	

DESSERTS

Crèmeux au chocolat à la fève de tonka, cake maison	10€
<i>Tonka bean Chocolate mousse, homemade cake</i>	
Nougat glacé au miel, coulis de fruit	11€
<i>Nougat glacé with honey and fruits coulis</i>	
Pana cotta au basilic, fraises et crumble	10€
<i>Basil pana cotta, strawberries and crumble</i>	
Café ou thé gourmand	11€
<i>Coffee or tea served with selection of mini desserts</i>	
Coupe de trois boules de glace	10€
<i>Three scoops of icecream</i>	
Dessert du moment (le midi du lundi au vendredi)	8€
<i>Desert of the day (from Monday to Friday at lunch)</i>	



*Boire du vin.
C'est boire du génie.*

CHARLES BAUDELAIRE

Espresso Martini
14€

VIN BLANC - White wine

	12,5cl	75cl
Macon-Lugny Joseph Drouhin, Les Crays, <i>Bourgogne</i>		36,00
Chablis La Chablisienne Le Finage, <i>Bourgogne</i>	10,00	58,00
Quincy Domaine des Croix, <i>Loire</i>		42,00
Pouilly-Fumé, Domaine des Fines Caillottes, <i>Loire</i>	9,00	52,00
Chinon, 100% Chenin, Couly-Dutheil, <i>Loire</i>	8,00	46,00

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Pommery brut Royal	15,00	85,00
Pommery brut rosé Royal	17,00	95,00
Franck Bonville Grand Cru, blanc de blanc		110,00
Pierre Trichet grand cru, 100% pinot noir		115,00

VIN ROUGE - Red wine

	12,5cl	75cl
Crozes-Hermitage, La petite Ruche Chapoutier, <i>Rhône</i>	9,00	52,00
Saint-Emilion Grand Cru Château Fourney, <i>Bordeaux</i>	10,00	58,00
Saumur Champigny Couly-Dutheil, Les Chassoires, <i>Loire</i>		34,00
Brouilly, Dominique Piron, <i>Beaujolais</i>		37,00
Pic Saint Loup Bergerie de L'Hortus, <i>Languedoc</i>	8,00	46,00

ROSE

Côtes de Provenances, Miss Valentines	7,00	34,00
L'art de Vivre rosé, Languedoc	8,00	36,00

Prix nets en Euros, TVA et service inclus. La maison n'accepte pas les chèques - *All prices are in Euros, VAT and service included. We do not accept checks.*
Une liste des allergènes contenus dans les plats est disponible sur demande - *Further information regarding food allergens are available upon request.*
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, en Allemagne ou aux Pays-Bas - *All our meat is of French, German or Dutch origin.*
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - *Excessive drinking may damage your health, drink with moderation.*


plat végétarien
vegetarian dish


plat avec porc
dish with pork