

COCKTAIL MENU



Mojito classique	9.00€
(Citron vert, Rhum Cubain, soda, Menthe)	
Moscow Mule	9.00€
(Citron, Vodka, Ginger Beer, Citron vert)	
Bourbon Old Fashioned	12.00€
(Soda, Angostura Bitters, Bourbon, Citron, Orange,)	
Cosmopolitan	12.00€
(Citron, cranberry, Cointreau, Vodka)	
Caïpirinha	9.00€
(Citron vert, Cachaça)	
Daiquiri	9.00€
(Sirop de Canne, Citron, Ron Cubain)	
Tequila Sunrise	9.00€
(Orange, Tequila, Sirop de Grenadine Orange)	
Amaretto Sour	9.00€
(Citron, Liqueur Amaretto)	
Espresso Martin	12.00€
(Sirop de sucre, Café Espresso, Liqueur de Café, Vodka)	
Manhattan	14.00€
(Angostura bitters, Vermouth Italien, Rye Whiskey)	
Margarita	12.00€
(Citron vert, Cointreau, Tequila)	
Negroni	14.00€
(Vermouth Italien, Bitter Campari, Gin, Orange)	
Americano	12.00€
(Vermouth Italien, Bitter Campari, Soda, Orange, Citron)	
Bloody Mary	9.00€
(Espèces, Sauce anglaise, Citron, Tomate, Vodka)	
Gin Fizz	9.00€
(Sirop de canne, Citron, Gin, Soda)	
French 75	12.00€
(Sirop de canne, Citron, Champagne)	

MOCKTAIL MENU

Virgin Mojito

(Citron vert, Menthe, Perrier)

6.00€

Shirley Temple

(Ginger Beer, Sirop Grenadine)

6.00€

Virgin Mary

(Tomate, Citron, Epices, Sel, Poivre, Tabasco)

6.00€

Cucumber Cooler

(Concombre, Citron vert, Menthe, Perrier)

6.00€



BOISSONS

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 3 cl	4.00€
Martini Rouge 3 cl	4.00€
Compari	5.00€

NOS SIROPS

Grenadine	3.00€
Menthe	3.00€

SOFT'S

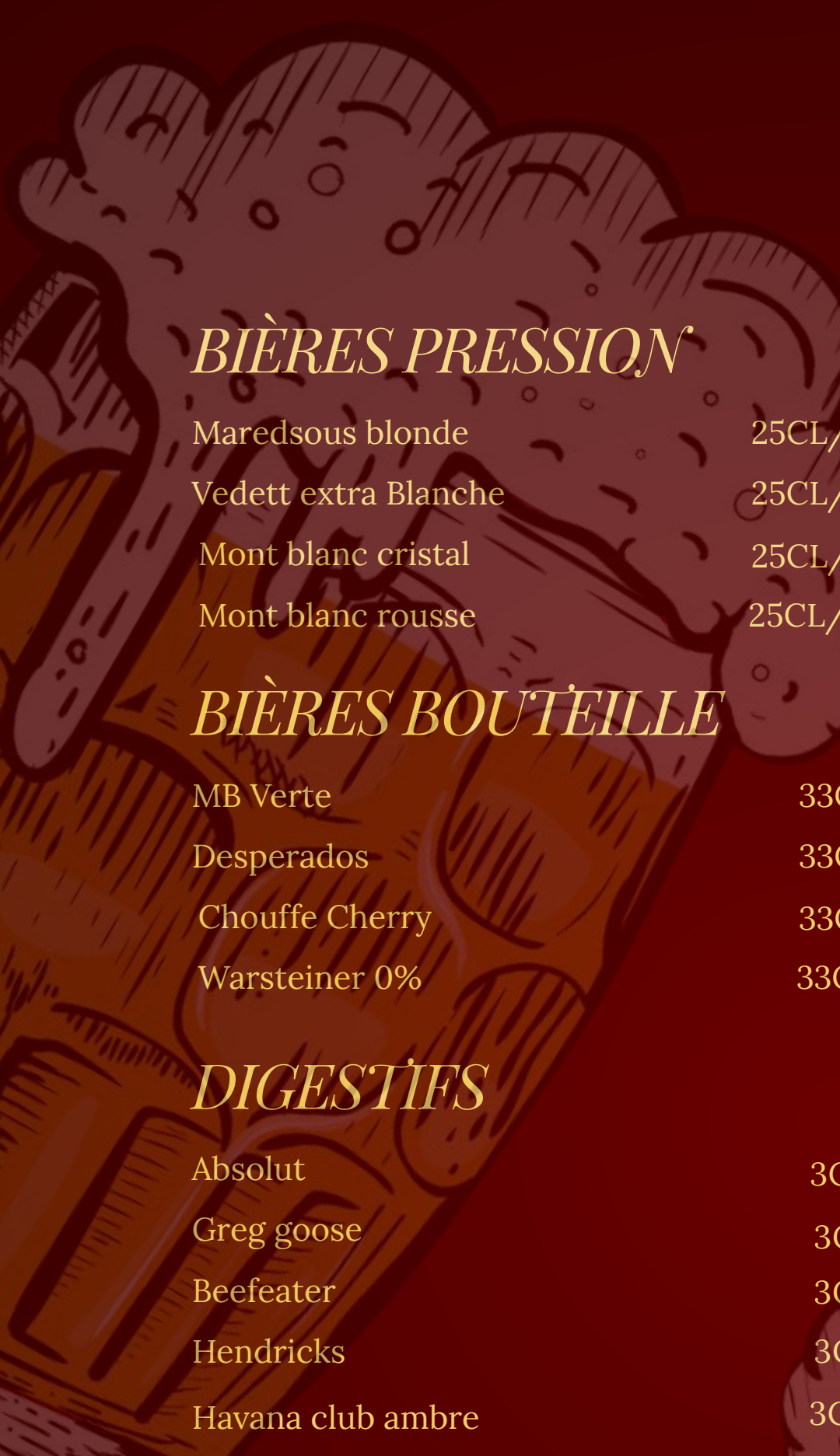
Coca cola	3.50€
Perrier	3.50€
Coca Zero	3.50€
Fanta	3.50€
Schweppes	3.50€
Sprite	3.50€
Jus Ananas	3.50€
Jus Pomme	3.50€
Jus Cranberry	3.50€
Jus tomate	3.50€

BOISSON CHAUDE

Café	2.00€
Thé et infusion	4.00€
Chocolat Chaud	4.50€

EAUX

San Benedetto Plate 1 L	6.00€
San Benedetto piétinante 75 cl	5.00€



Cheers!

BIÈRES PRESSION

Maredsous blonde	25CL/50CL	4.50€/8.00€
Vedett extra Blanche	25CL/50CL	3.50€/6.50€
Mont blanc cristal	25CL/50CL	3.50€/6.50€
Mont blanc rousse	25CL/50CL	4.50€/8.00€

BIÈRES BOUTEILLE

MB Verte	33CL	6.50€
Desperados	33CL	4.50€
Chouffe Cherry	33CL	5.50€
Warsteiner 0%	33CL	4.40€

DIGESTIFS

Absolut	3CL	6.00€
Greg goose	3CL	10.00€
Beefeater	3CL	6.00€
Hendricks	3CL	10.00€
Havana club ambre	3CL	6.00€
Diplomatico	3CL	10.00€
Don Julio Reposado	3CL	10.00€
Patron anejo	3CL	10.00€
Jagermeister	3CL	6.00€
Disarono	3CL	10.00€
Baylis	3CL	6.00€
Makers mark	3CL	11.00€
J.walker black	3CL	10.00€
Monkey Shoulder	3CL	10.00€



WINE MENU

NOS VERRES 12CL

- Rouge

Bordeaux « Grand Bateau », Château Beychevelle 5.00€

Mondeuse d'Arbin « Chemin de Lourdens », Jean Cavaille 7.00€

Rest & vignoble « Buisson grive » 5.00€

- Blanc

Savoie, « Apremont », Domaine Ravier 5.00€

Côtes de Gascogne « Colombelle », Gros Manseng 7.00€

Rest & vignoble « Buisson grive » 5.00€

- Rosé

Ventoux « Rosace », Marrenon 5.00€

NOS PICHET 25CL

Rest & vignoble « Buisson grive » 8.00€

NOS BOUTEILLES DES VINS

- Blanc

Savoie « Apremont », Le Vigneron Savoyard 22.00€

Côtes de Gascogne, « Domaine Laffite » 24.00€

Côtes de Gascogne, « Colombelle », Gros Mensang 24.00€

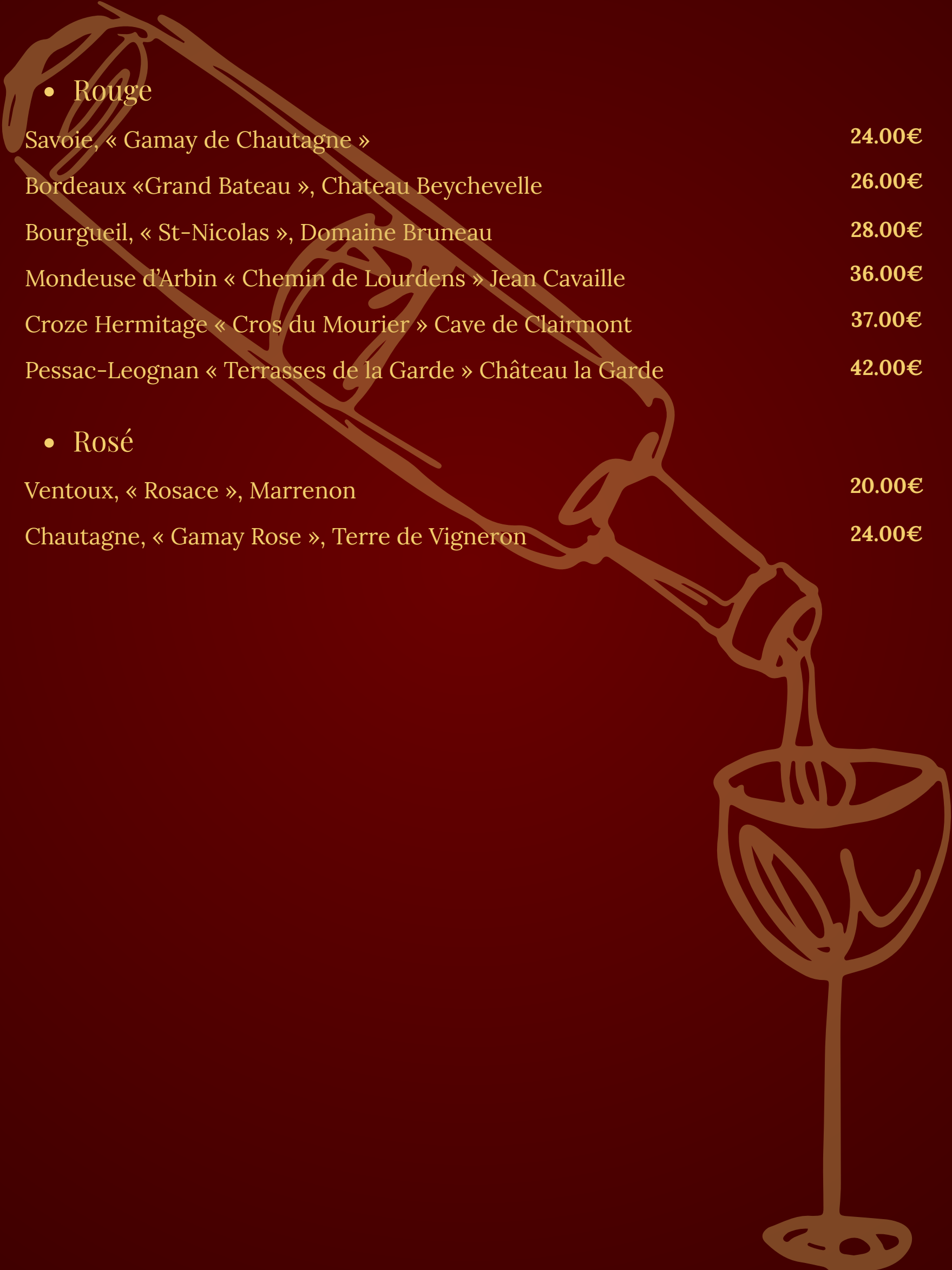
Roussette de Chautagne cuvée exception 28.00€

« ST-Joseph » Amendin 40.00€



Drinking wine feeling fine!

• Rouge



Savoie, « Gamay de Chautagne »	24.00€
Bordeaux «Grand Bateau », Chateau Beychevelle	26.00€
Bourgueil, « St-Nicolas », Domaine Bruneau	28.00€
Mondeuse d'Arbin « Chemin de Lourdens » Jean Cavaille	36.00€
Croze Hermitage « Cros du Mourier » Cave de Clairmont	37.00€
Pessac-Leognan « Terrasses de la Garde » Château la Garde	42.00€

• Rosé

Ventoux, « Rosace », Marrenon	20.00€
Chautagne, « Gamay Rose », Terre de Vigneron	24.00€