

## Cocktails

**15€ pour les cocktails supérieurs à 0% ABV, 10€ pour les autres**

Bloody Beetroot - 18,4% <i>Betterave / Framboise / Tomate / Raifort</i>	
Fleurs des Champs - 0% <i>Camomille / Rooibos / Miel / Fleur d'oranger / CO2</i>	
Roseline - 30,6% <i>Lapsang souchong / Citronnelle / Pêche</i>	
Blooming Sunset 2.0 - 23,2% <i>Pêche / Carotte / Gingembre</i>	
Rush Springs - 25,9% <i>Pastèque Fumée / Citron givré</i>	
La Belle Rouge - 0% <i>Pomelo / Betterave / Framboise</i>	
Tou Coco - 30,2% <i>Raisin / Ananas / Coco</i>	
Tzatziki - 30,2% <i>Concombre / Aneth / Menthe</i>	
Mimo - 15,4% <i>Riz / Abricot / Mimolette</i>	
Elementary Mistake - 19.5% <i>Fraise fumée / Raisin / Agave</i>	
Kamaji 19.2% <i>Orge torréfiée / Melon / Bergamote / CO2</i>	
Mélessandre - 13.3% <i>Mure / Pomme / Mélisse / CO2</i>	
Bisso na Bissap - 0% <i>Bissap / Rose / Agave / CO2</i>	
Same Same but Different - 0% <i>Kombucha / Maté / Agrumes</i>	

*Le légume ou le fruit est susceptible de changer en fonction des saisons.  
En remerciant Anaé gin, La escondida & Ayala de nous accompagner.*

## Cocktails

€15 for cocktails over 0% ABV, €10 for others.

Bloody Beetroot - 18,4%

*Beetroot / Raspberry / Tomato / Horseradish*



Fleurs des Champs - 0%

*Chamomile / Rooibos / Honey / Orange blossom / CO2*



Roseline - 30,6%

*Lapsang souchong / Lemongrass / Peach*



Blooming Sunset 2.0 - 23,2%

*Peach / Carrot / Ginger*



Rush Springs - 25,9%

*Smoked watermelon / Frosted lemon*



La Belle Rouge - 0%

*Pomelo / Beetroot / Raspberry*



Tou Coco - 30,2%

*Grape / Pineapple / Coconut*



Tzatziki - 30,2%

*Cucumber / Dill / Mint*



Mimo - 15,4%

*Rice / Apricot / Mimolette*



Elementary Mistake - 19.5%

*Smocked strawberry / Grape / Agave*



Kamaji 19.2%

*Roasted barley / Melon / Bergamot / CO2*



Mélessandre - 13.3%

*Blackberry / Apple / Lemon balm / CO2*



Bisso na Bissap - 0%

*Bissap / Rose / CO2*



Same Same but Different - 0%

*Kombucha / Mate / Citruses*



*The vegetable or fruit is likely to change according to the seasons.*

*Thanks to Anaé gin, La escondida & Ayala to support us.*

## *En attendant / While waiting*

### *Petites assiettes salées*

Naan comté / Harissa verte / Échalotes frites	10
Carotte des sables / Purée de carotte au gingembre	10
Fondue de poireaux / Pickles de raisin / Moutarde violette	11
Croustillant de féta / Condiment figue	11
Accras de cabillaud / Yaourt sauce chien	12
Foie gras de canard maison au poivre blanc de Malabar/ Condiment betterave	16

### *Petites assiettes sucrées*

Finger cake choco-tonka / Namelaka dulcey	12
Finger cake citron-pavot / Crémeux myrtille	12
Pain perdu / Namelaka dulcey / Caramel	12

### *Small savoury dishes*

Naan comté / Green harissa / Fried shallots	10
Sand carrot / Ginger carrot purée	10
Leek fondue / Grape pickles / Violet mustard	11
Feta crisp / Fig condiment	11
Cod accras / Yoghurt with caribbean sauce	12
Homemade duck foie gras with Malabar white pepper / Beetroot chutney	16

### *Small sweet dishes*

Chocolate-tonka finger cake / Namelaka dulcey	12
Lemon-poppy seed finger cake / Blueberry cream	12
French toast / Namelaka dulcey / Caramel	12

## Boissons fraîches & chaudes / Hot & cold drinks

### Bières / Beers

#### Pression / Draught

45 Days organic pilsner (BIO)	25 cl	7	50 cl	9
Icauna	25 cl	8	50 cl	12

#### Bouteille / Bottle

Run wild ( <i>sans alcool</i> ) 35 cl				9
Pierre de Lune 33 cl (BIO)				10
Pêche sous marine 33 cl				11
Cerberus 33 cl (BIO)				12
Neipa 44 cl				13

### Softs

#### Eaux / Water

Evian / Badoit	50 cl	6	100 cl	8
Perrier	33 cl	5		
Castalie Pétillante			75 cl	3

#### Préparations Maison / Homemade drinks

Thé glacés				6
Tépache Ananas & Épices				6
Bissap				6
Café glacé maison ☐ Espresso, miel, mousse de lait & fève tonka				7

#### Sodas

Coca Cola / Zero 33 cl				5
UMÀ Kola / Tonic / Limonade 33 cl				6
Kombucha Brasserie de l'Être				6
Richochet Ginger beer par Deck & Donohue 33 cl (BIO)				7

#### Jus de fruits / Juices

Alain Milliat 33 cl				8
<i>Pêche blanche / Pomme / Framboise / Tomate</i>				

### Cafés & Thés

Espresso				3
Noisette				3
Allongé				3,5
Cappuccino / Latte				6
Chocolat chaud maison ☐				6
Thés Palais des Thés (BIO)				6
<i>Lait végétal : soja ou avoine +0.5€</i>				

**Vins au verre** 12cl

**Blancs**

Riesling - Domaine Laurent Vogt Demeter 2021	ⓓMT	10
Vouvray « Le Sec » - Domaine Vincent Carême 2022	ⓑIO	11
« Les Terres Turones » Montlouis sur Loire 2021		12
Chablis - Domaine Séguinot-Bordet 2022		14

**Rouges**

« Voulez-vous Gamay avec moi ? » – Domaine les Hautes Noëles Jean-Gabriel Tridon 2022	ⓑIO	10
Gamay - Hervé Villemade 2022	ⓑIO	11
Bourgueil « Avis de Vin Fort » - Domaine Catherine & Pierre Breton 2022	ⓑIO	11
Pinot Noir - Hervé Villemade 2022	ⓑIO	13

**Rosés**

« Entre Amis » - Domaine Le Clos Du Serres 2021	ⓑIO	10
Château Léoube 2022		12

**Champagnes**

Ayala Brut Majeur		17
Charles Mignon Blanc de blancs		18
Henri Giraud « Esprit Nature »		19

**Vins bouteilles** 75 cl

**Blancs**

« Les Terres Turones » Montlouis-sur-Loire 2021		48
Tressallier « Les Terres d'Ocre » - Florent Barichard 2022		48
Riesling - Domaine Laurent Vogt Demeter 2021	ⓓMT	49
Vouvray « Le Sec » - Domaine Vincent Carême 2022	ⓑIO	51
Menetou-Salon - Domaine Van Remoortere 2021	ⓑIO	58
« Cour-Cheverny » – Hervé Villemade 2021	ⓑIO	58
Sancerre - Domaine Serge Laloue 2021		59
« Orange à la mer » – Mas Foulaquier 2021		66
Chablis - Domaine Séguinot-Bordet 2022		69
« Chouette blanche » - Mas Foulaquier 2020		77
Chenin Orange - Domaine Le Rocher Des Violettes 2020	ⓑIO	86
« Minna » Bouches du Rhône 2019	ⓑIO	87
Ladoix Domaine d'Ardhuy 2020		96

*\*Les millésimes sont susceptibles de changer selon la disponibilité.*

*\*Years are subject to change upon availability*

**Vins bouteilles** 75 cl

**Rouges**

« Anathème » – Domaine de Mont de Marie 2022		40
« Terre Rose » – Mas Foulaquier 2020		40
« Salve Ager » – Domaine de Mont de Marie 2022		40
« Voulez-vous Gamay avec moi ? » – Domaine les Hautes Noëles Jean-Gabriel Tridon 2022		40
« Les montagnes Bleues » – Mas Foulaquier 2019	ⓑ	42
« Galenée » - Domaine les Hautes Noëles - Jean-Gabriel Tridon 2022 Gamay - Hervé Villemade 2022		46
« Les Perruches » Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Domaine de la Cotelleraie 2020	ⓑ	47
« Avis de Vin Fort » - Domaine Catherine & Pierre Breton 2022	ⓑ	48
« Trinch » - Domaine Catherine & Pierre Breton	ⓑ	48
Clos Bellane - Côtes Du Rhône Village Valreas 2019	ⓑ	54
Les Maros « Terrasse du Larzac » Domaine Le Clos du Serres 2020	ⓑ	58
Pinot Noir - Hervé Villemade 2022	ⓑ	64
Les Ardilles – Hervé Villemade 2021	ⓑ	70
Sancerre - Domaine des Chassagnes 2021		67
« Pommeraie de Brown » Pessac-Léognan - Château Brown 2019		78
« Parcelle de Jean » Saint Joseph - J. Boutin 2019		90
« Moulin de La Lagune » Haut Médoc - Château La Lagune 2015		90

**Rosés**

« Entre Amis » - Domaine Le Clos Du Serres 2021	ⓑ	42
Rosé - Hervé Villemade		45
Château Saint-Martin Cru Classé Côtes de Provence 2021		56
Château Léoube Côtes de Provence 2022	ⓑ	58

**Champagnes** 75 cl

Ayala Brut Majeur	105
Deutz Brut Classic	110
Charles Mignon Blanc de Blancs	115
Henri Giraud Esprit Nature	120
Deutz Rosé	124

*\*Les millésimes sont susceptibles de changer selon la disponibilité.*

*\*Years are subject to change upon availability*

**Cave Prestige / Exclusive Wine Cellar** 75 cl

**Blancs**

Condrieu « Côte Bellay » Domaine Martin Clerc 2019		128
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru « Charmes » Château de Meursault 2020		199
Chassagne Montrachet « Les Champgains » Domaine Guy Amiot 2019		208
Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine d'Ardhuy		296

**Rouges**

Méphisto – Domaine de l'Ecu	ⓑ	102
Côtes de Nuits-Villages « Le Clos des Langres » Monopole - Domaine d'Ardhuy 2018	ⓓ	118
Gevrey Chambertin Domaine d'Ardhui 2019		136
Collet - Côte Rotie Domaine Martin Clerc 2020		152
Château de Beaucastel « Châteauneuf-du-Pape » Famille Perrin 2019		254
Corton Grand Cru « Grand Clos du Roi » Domaine d'Ardhuy 2018		254

**Champagnes**

Drappier Brut Nature zéro dosage		132
Henri Giraud « Hommage au Pinot Noir » Blanc de Noirs		164
Henri Giraud « Aÿ Blanc Grand Cru » 2020	ⓑ	265

***Cidres / Cider***

<i>Cidrerie du Leguer par Cédric Le Bloas</i>	12 cl	75 cl
Les Cailloux	10	35
Granit	8	30
Granit Rosé	9	33

***Sakés***

	9 cl	72 cl
Ohmine Hiire Yamadanishiki	11	90
Kinryo setouchi olive	10	80
Masumi shiro white	10	60
Izubimashi 2015	12	110

*\*Les millésimes sont susceptibles de changer selon la disponibilité.*

*\*Years are subject to change upon availability*

## *Spiritueux / Spirits*

### Whisky

#### FRANÇAIS / FRENCH

Rozelieures Rare Collection	17
Armorik Double Maturation	17 <sup>(BIO)</sup>
DHG Moissons Single Rye Organic	25 <sup>(BIO)</sup>
DHG Moissons Single Malt Organic	25 <sup>(BIO)</sup>
Gwalarn Blend Celtic	12
<i>D'un verre printaniers Benjamin Kuentz</i>	17

#### AMÉRICAINS / AMERICAN

Maker's Mark Bourbon	12
Woodford Reserve Bourbon	12
Roof Rye Maison Ferroni	17
Lot 40 Rye	17

#### PEATED

Elements of Islay Peat Pure Islay	17
Laphroaig 10 an	17
Ardbeg Corryvreckan	25

#### DU MONDE / WORLD

Scallywag (Ecosse)	17
Nikka From The Barrel (Japon)	12
Kavalan Oloroso ex-Sherry Oak (Taiwan)	25
The Macallan (Ecosse)	42

### Rhum / Rum

Flor de Caña 12 ans	12
HSE 50°	9
Bally Hors d'âge 7 ans	17
Clairin 2019 Le Rocher	12
Santa Teresa 1796	17
Fair. Rum Belize XO	12
Eminente Reserva 7 ans	12
Mount Gay XO Triple Cask	17
Maca Spiced Rum	9
Falernum Distillerie d'Isle de France	9
Plantation rum 2007 Guyana	25
Plantation Three Stars	9
Plantation Dark	12
Plantation Grande réserve	17

### Vodka

Fair. Quinoa	9 <sup>(BIO)</sup>
Ninkasi Fleurs de Houblon Saaz	17
Distillerie de Paris Carbone	17

### Gin

Citadelle	9
Baccae	12
Malouin's / Nouaison Reserve	17
Citadelle Reserve / Roku	12
Gin #3 Distillerie d'Isle de France	9
Christian Drouin	12
Ninkasi Fleurs de Houblon Saaz	12 <sup>(BIO)</sup>
Anaé	10

### Tequila

1800 Silver	12
Mijenta	17
Cascahuin Blanco Tahoma	25
Calle 23 Reposado	12
Vencidad	12

### Mezcal

Madre Espadin	12
Madre Ensemble	17
Bruxo #3 Espadin-Barril-Cuishe	17
Del Maguey Madre Cuixe	42
Neta Cucharillo	42
Lalocura	42
Raicilla	42
La escondida	17

### Vermouths / Amers

Carpano Antica Formula	12
Cap Mattei Rouge / Blanc	9
Dolin Blanc	9
Dolin Dry	9
St Raphaël Rouge	9
Punt E Mes	9
Fusetti Bitter	9
Gagliardo Bitter Radical	12
Cynar	9

### Apéritifs

Pastis 12/12 de Saint-Tropez / Ricard	7
Absinthe La Pontissalienne	25
Pommeau de Normandie C. Drouin	17
Chouchenn Warengem	12 <sup>(BIO)</sup>
Pineau Bourgoin	9

### Liquors

Chartreuse Verte / Jaune	12
Chartreuse VEP Verte / Jaune	42
Amaretto Adriatico	12
Limoncello Mamma Mia	9
Algebra Coffee	12
Pierre Ferrand Dry Curaçao	9
H.Theoria Cuir Lointain / Electric Velvet	17

### Eaux-de-vie / Brandies

Delamain Pale & Dry	17
Cognac Ferrand 10 Générations	25
Cognac Martell Cordon Bleu	42
Calvados Le Domfrontais C. Drouin	17
Grappa Bianca Nardini	17
Cachaça Yagara	9
1615 Pisco Mosto Verde Torontel	25
3S 2019 Aokage Forty one	17

*Petits verres (2cl) disponible à partir de 5€*

*Small glasses (2cl) available from 5€*