

HAPPY HOURS

16H
-
20H

LES PINTES

MAES	5,5 €
GALLIA	7,5 €
AFFLIGEM	7 €
EDELWEISS	6,5 €
LAGUNITAS IPA	7,5 €
HAPKIN	8 €

LES COCKTAILS

SPRITZ	6,5 €
MOJITO	6,5 €
MOSCOW MULE	6,5 €
BRAMBLE	6,5 €

LES MOCKTAILS

VIRGIN FAVORITE	5,5 €
MANGO MULE	5,5 €

PETIT-DEJ

8 H
-
12 H

PETIT-DEJ

8 H
-
12 H

M A N G E R

NOS FORMULES

EXPRESS _____	7,5 €	COMPLÈTE _____	12 €
Boisson chaude + Viennoiserie ou Tartine confiture + Orange pressée		Boisson chaude + Viennoiserie ou Tartine confiture + Orange pressée + 2 œufs bio au plat ou brouillés	

NOS SUGGESTIONS

GRANOLA MAISON, FROMAGE BLANC 0% & FRUITS DE SAISON _____	8 €
BRIOCHE DE PAIN PERDU & FRUITS DE SAISON _____	8 €
2 ŒUFS BIO AU PLAT OU BROUILLÉS _____	6,5 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIE MAISON BORIES _____	7,5 €
TARTINE ET CONFITURE OU VIENNOISERIE _____	1,8 €
JUS DE FRUIT PRESSÉ ORANGE/CITRON _____	5 €

BOIRE

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,4 €	CHOCOLAT CHAUD	5 €
ALLONGÉ	2,4 €	CAPPUCCINO	5,5 €
NOISETTE / DÉCA	2,6 €	IRISH COFFEE	8 €
DOUBLE EXPRESSO	4,5 €	GROG	6 €
CAFÉ CRÈME	4,6 €	VIN CHAUD	5 €

LES THÉS & INFUSIONS BIO

MAISON L'AUTRE THÉ — 4,9 €

EARL GREY SUPÉRIEUR
NOIR

Bergamote et fleurs de bleuet

SENCHA KASHIWAGI
JAPON VERT

Thé Vert très doux aux notes
végétales

TISANE VERVEINE
INFUSION

Menthe et mélisse

CEYLAN SRI-LANKA
NOIR

Grand classique du matin au goût
vif et puissant

THÉ DU DÉSERT VERT
à la menthe verte

ROOIBOS BIO
INFUSION

À la vanille

LAPSANG SOUCHONG
CHINE NOIR

fumé à la racine de pin

BIO DÉTOX VERT
Thé vert et plantes dépuratives
bio au citron

LES FRAÎCHEURS

COCA-COLA / ZERO / LIMONADE / ORANGINA / SCHWEPPE	4,8 €
TONIC / PERRIER / VITTEL 25CL	4,8 €
THÉ GLACÉ MAISON	5 €
CIDRE BIO BRUT PAS PAREIL	6 €
PAGO FRAISE / ABRICOT / POMME / TOMATE / ACE / ANANAS	4,8 €
VITTEL, SAN PELLEGRINO 1L	7 €
VITTEL, SAN PELLEGRINO 50CL	5,5 €

BOIRE

COCKTAILS

JUNGLE BIRD ————— 9,8 €
DOUX - AMER - FRUITÉ

4cl de rhum épicé, campari, jus de citron
pressé, sirop de sucre de canne, jus d'ananas

OLD FASHION ————— 10,8 €
CHARPENTÉ - DOUX - FUMÉ

4 cl de Bourdon whiskey, angostura, sirop de
sucre, Perrier

AMARETTO SOUR ————— 10,8 €
DOUX - GOURMAND

5 cl d'Amaretto, blanc d'œuf, angostura, jus de
citron

BLOODY MARY ————— 11,8 €
GOURMAND, ÉPICÉ, PIMENTÉ

4cl de Vodka, jus de tomate, jus de citron,
Tabasco, sauce Worcestershire, poivre,
sel de céleri

NEGRONI ————— 11,8 €
PUISSANT, AMER, SEC

3cl de Gin, 3cl de Campari bitter, 3cl de
Martini rouge

EXPRESSO

MARTINI ————— 10,8 €
ÉLÉGANT, FRAIS, DOUX

4cl de Vodka, 2cl de liqueur
de café, espresso, sirop de sucre

COSMOPOLITAN ————— 10,8 €
(RECETTE DE 1934)
ÉQUILIBRÉ, FRAIS, ACIDULÉ

4cl de Gin, triple sec, jus de citron pressé,
sirop de framboise

APÉROL SPRITZ ————— 8 €
APÉRITIF, FRAIS, PÉTILLANT

4cl d'Apérol, 6cl de Prosecco,
un trait de Perrier

BRAMBLE ————— 10,8 €
PARFUMÉ, RAFFRAÎCHISSANT

4cl de Gin, 1,5 cl de crème
de mure, jus de citron,
sirop de sucre

MOSCOW MULE ————— 9,8 €
ÉPICÉ, FRAIS, ENVOÛTANT

4cl de Vodka, jus de citron vert, Ginger beer,
bitters

GARDEN SOUR ————— 11,8 €
PUISSANT, FUMÉ, DÉTONANT

4cl de Mezcal Se Busca, liqueur de rhubarbe,
Perrier, sirop de sucre de canne, bitters

MOJITO ————— 8,8 €
CLASSIQUE, RAFFRAÎCHISSANT, ESTIVAL

4cl de Rhum Havana Club 3 ans, feuilles de
menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de
sucre de canne, bitters

VIRGIN FAVORITE ————— 6,5 €
FRAIS - VITAMINÉ

12cl jus d'orange pressée, 1,5cl jus de citron pressé,
1,5cl jus de citron vert pressé, feuilles de menthe
fraîche, 1 jaune d'œuf frais et 1 trait de grenadine






MANGO MULE ————— 6,5 €
DOUX - PÉTILLANT

20cl de Ginger Beer, 0,5cl de citron, purée de
mangue et un trait de miel

STARTERS

STARTERS

TAPAS

ACCRA S DE POISSONS, citron vert	_____	7 €
HOUMOUS , pois chiches crispy et coriandre 	_____	6,5 €
CROQUETTES DE CHEDDAR AU PIMENT servies par 4 	_____	6,5 €
STRACCIATELLA DI BUFALA , très crémeuse 	_____	6,5 €
FALAFELS , servis par 4, sauce tahini 	_____	6,5 €
ASSIETTE DE FRITES , crème de cheddar 	_____	6,5 €

PLANCHES

CHARCUTERIE , assortiment de la Maison Bories Aveyron : Jambon sec 9 mois d'affinage, saucisse sèche à la perche, saucisson sec supérieur, terrine aveyronnaise, coppa	_____	17 €
FROMAGÈRE , cabecou du Périgord, bleu des causses AOP, comté 16 mois AOP, camembert de Normandie, tome fermière, confitures de tomates	_____	17 €
MIXTE , charcuterie et fromages	_____	17 €

BOIRE

BIERES

LES PRESSIONS



MAES - 5,2%
Bière belge de type pils

25cl 50cl
4,2 € 7,5 €

GALLIA

GALLIA - 4,7%
Cette bière est brassée avec du seigle qui lui offre des notes maltées et le houblon français Elixir qui apporte des notes de fruits blancs. Fraîcheur et vivacité en bouche !

5,5 € 9 €

Affligem

AFFLIGEM - 6,7%
Bière d'abbaye de Belgique, d'un blond soutenu et à la couleur légèrement ambrée, au goût fruité et équilibré

5,5 € 9 €



LAGUNITAS IPA - 6,2%
Bière blonde américaine de couleur miel aux arômes de fleurs et de pain grillé et à la rondeur malté légèrement amer avec des nuances d'herbes aromatiques

5,5 € 9 €

Edelweiss

EDELWEISS BLANCHE - 5%
De tradition Autrichienne

5 € 8,5 €

HAPKIN

HAPKIN - 8,3%
Belgium Strong Ale 8,3%

5,7 € 9,2 €

BIÈRE + SIROP / PANACHE
PICON BIÈRE

4,6 € 8 €

LES BOUTEILLES

DESPERADOS 7 €

HEINEKEN O.O 7 €
La fraîcheur d'une bière sans Alcool

BOIRE

VINS

ROUGES



12CL 25CL 50CL 75CL

CÔTES DU RHÔNE VALLÉE DU RHÔNE

L'amphore d'argent-Cranilles
 5,9 € 11,8 € 22 € 30 €

AOP CROZES -HERMITAGE

VALLÉE DU RHÔNE L'amphore d'argent
 8 € 16 € 30 € 40 €

GRAVES BORDEAUX

Domaine du Salut-Label Terra Vitis
 6 € 12 € 23 € 31 €

PUISSEGUIN BORDEAUX

Saint Emilion cuvée prestige
 7 € 14 € 27 € 38 €

BROUILLY BEAUJOLAIS

Domaine Ruet Appellation Brouilly Protégée
 5,6 € 11 € 20 € 29 €

PINOT NOIR LOIRE

L'instant Vignoble Berthier
 6 € 12 € 23 € 31 €

TOURRAINE LOIRE

Château de Fontenay - La réserve de Jean
 5,9 € 11,8 € 22 € 30 €

VIN BIO DU MOMENT

5,8 € 11,6 € 21 € 29 €

LALANDE DE POMEROL BORDEAUX

Château des Annereaux- Bio
 41 €

HAUTES COTES DE NUITS BOURGOGNE

Château de Premeaux
 45 €

SAINT-JOSEPH AOP VALLÉE DU RHÔNE

L'amphore d'argent
 43 €

BLANCS



12CL 25CL 50CL 75CL

IGP CHARDONNAY

4,9 € 9,8 € 19 € 28 €

BOURGOGNE ALIGOTÉE AOP

5,6 € 11 € 20 € 29 €

VIN BIO DU MOMENT

5,8 € 11,5 € 21 € 30 €

POUILLY FUMÉ

Domaine Chatelain
 7 € 14 € 27 € 38 €

ROSÉ

ROSÉ DU MOMENT

5 € 10 € 19 € 28 €

BARBEHELLE ROSÉ FLEURI

Coteaux d'Aix-en-Provence
 6,5 € 13 € 24 € 32 €

CHAMPAGNE

12CL 75CL
DAVID HEBERT
 8,5 € 48 €

PROSECCO

12CL 75CL
SPUMANTE BRUT
 6,5 € 39 €

Taxes et services compris, prix en euros TTC

BOIRE

ALCOOLS

+1 € SOFT

WHISKY

JB	8 €
JACK DANIEL'S	10 €
CRABBLE YARDHEAD	10 €
WHISKY DU MOMENT	12 €

GIN

CITY OF LONDON AUTHENTIC	9 €
TANQUEREY LONDON DRY	10 €
GIN DU MOMENT	10 €

RHUM

DIPLOMATICO	10 €
DEAD MAN FINGERS SPICED	10 €
RHUM DU MOMENT	12 €

TEQUILA

TEQUILA	8 €
MEZCAL SE BUSCA JOVEN	11 €

VODKA

KETEL ONE	10 €
STOLICHNAYA	8 €

APÉRITIFS & DIGESTIFS

RICARD	4,5 €	GET 27- 31	8 €
VERMOUTH BLANC -ROUGE	4,5 €	RHUM ARRANGÉ MAISON	8 €
PORTO BLANC-ROUGE	4,5 €	POIRE /MIRABELLE	8 €
KIRS PÊCHE, CASSIS, MÛRE	4,5 €	VIEILLE PRUNE	12 €
AMERICANO MAISON	7 €	ARMAGNAC VSOP	12 €
		COGNAC VSOP	12 €
		CALVADOS	10 €