

HAPPY HOURS

16H
-
20H

LES PINTES

MAES	_____	6 €
GALLIA	_____	8 €
GALLIA IPA	_____	8 €
AFFLIGEM	_____	8 €
AFFLIGEM BLANCHE	_____	8 €

VINS & BULLES (10€)

25cl

VIN ROUGE BIO

VIN BLANC BIO

PROSECCO

LES COCKTAILS (8€)

SPRITZ

MOJITO

MOSCOW MULE

BRAMBLE

COCKTAIL DU JOUR

LES MOCKTAILS (6€)

VIRGIN MOJITO

MANGO MULE

MOCKTAIL DU JOUR

PETIT-DEJ

8 H
-
12 H

MANGER

NOS FORMULES

EXPRESS _____ 8 €	COMPLÈTE _____ 13 €
Espresso, noisette, allongé ou thé + Viennoiserie ou Tartine confiture maison + Orange pressée	Espresso, noisette, allongé ou thé + Viennoiserie ou Tartine confiture maison + Orange pressée + 2 œufs bio au plat ou brouillés
Autre boisson chaude + 1€	Autre boisson chaude + 1€

NOS SUGGESTIONS

AVOCADO TOAST _____ 13 €	
pain aux céréales, fromage frais, avocat, œuf poché et salade +2€ saumon, bacon ou halloumi	
GRANOLA MAISON, FROMAGE BLANC & FRUITS DE SAISON _____ 8 €	
BRIOCHE DE PAIN PERDU & FRUITS DE SAISON _____ 8 €	
2 ŒUFS BIO AU PLAT OU BROUILLÉS _____ 8 €	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE MAISON LINARD _____ 9 €	
TARTINE ET CONFITURE MAISON OU PAIN AU CHOCOLAT OU CROISSANT _____ 2 €	

BOIRE

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO BIO - LA RESERVA DE TIERRA!

CAFÉ CUBAIN - LAVAZZA - PREMIUM BLEND - SANTIAGO DE CUBA	
ESPRESSO / ALLONGÉ _____ 2,5 €	CAFÉ CRÈME _____ 4,6 €
NOISETTE / DÉCA _____ 2,7 €	CHOCOLAT CHAUD _____ 5 €
DOUBLE EXPRESSO _____ 4,5 €	CAPPUCCINO _____ 5,5 €
supplément : LAIT D'AVOINE _____ + 0,5 €	

LES THÉS & INFUSIONS BIO

MAISON L'AUTRE THÉ — 5 €

EARL GREY SUPÉRIEUR NOIR	SENCHA KASHIWAGI JAPON VERT	TISANE VERVEINE INFUSION
CEYLAN SRI-LANKA NOIR	THÉ DU DÉSERT VERT	ROOIBOS BIO INFUSION
LAPSANG SOUCHONG CHINE NOIR	BIO DÉTOX VERT	THÉ DU MOMENT

LES FRAÎCHEURS

JUS DE FRUIT PRESSÉ ORANGE/CITRON _____ 6 €	
COCA-COLA / ZERO / LIMONADE / ORANGINA / SCHWEPPES TONIC / PERRIER / VITTEL 25CL _____ 5,5 €	
THÉ GLACÉ MAISON _____ 6 €	
CIDRE BIO BRUT PAS PAREIL _____ 6 €	
KOMBUCHA ARCHIPEL Brut Nature ou Feuilles de Figuier _____ 7 €	
PAGO FRAISE / ABRICOT / POMME / TOMATE / ACE / ANANAS _____ 5 €	
VITTEL, SAN PELLEGRINO 1L _____ 8 €	VITTEL, SAN PELLEGRINO 50CL _____ 6 €

COCKTAILS



OLD FASHION — 11 €
CHARPENTÉ, DOUX, FUMÉ

4 cl de Bourdon whiskey,
angostura, cassonade,
zeste d'orange



COSMOPOLITAN — 11 €
ÉQUILIBRÉ, FRAIS, ACIDULÉ

3cl de vodka, 2cl de Cointreau,
jus de citron vert pressé,
jus de cranberry

AMARETTO SOUR — 10 €
DOUX, GOURMAND

4 cl d'Amaretto, blanc d'œuf,
angostura, jus de citron vert
et sirop de sucre



SPRITZ — 10 €
APÉRITIF, FRAIS, PÉTILLANT

4cl de bitter français, 6cl de
Prosecco, un trait de Perrier



PISCO SOUR — 10 €
GOURMAND, AMER

4 cl de Pisco, blanc d'œuf,
angostura, jus de citron vert
et sirop de sucre



FRENCH SPRITZ — 11 €
APÉRITIF, FLORAL, PÉTILLANT

4cl de liqueur de sureau,
6cl de Prosecco, un trait
de Perrier

WHISKEY SOUR — 10 €
GOURMAND, AMER

4 cl de whiskey, blanc d'œuf,
angostura, jus de citron vert
et sirop de sucre



PINK LILLET — 10 €
FLEURI, FRUITÉ, FRAIS

2cl de gin, 2cl de Lillet, 2 cl de
liqueur de sureau, 4cl de jus de
pamplemousse, 2cl jus de citron



NEGRONI — 12 €
PUISSANT, AMER, SEC

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



BRAMBLE — 10 €
PARFUMÉ, RAFFRAÎCHISSANT

4cl de Gin infusé à l'hibiscus,
1.5 cl de crème de mure,
jus de citron, sirop de sucre



ESPRESSO MARTINI — 11 €
ÉLÉGANT, FRAIS, DOUX

4cl de Vodka infusé à la vanille,
2cl de liqueur de café,
1 expresso, sirop de sucre



LEMON SOUR — 10 €
AUTOMNAL, FRUITÉ

4cl Rhum, 2cl triple sec, 2cl
Sirop de citron, 2cl jus de citron
Blanc d'œuf

COCKTAILS



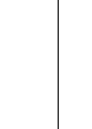
PORN STAR MARTINI — 13 €
PARFUMÉ, RAFFRAÎCHISSANT,
FRUITÉ

4cl de Vodka, 1.5 cl
de liqueur de passion, sirop
de vanille, jus de citron
jaune, 1 shot de champagne



MOSCOW MULE — 10 €
ÉPICÉ, FRAIS, ENVOÛTANT

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



LONDON MULE — 10 €
ÉPICÉ, FRAIS, ENVOÛTANT

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



MOJITO — 10 €
CLASSIQUE, RAFFRAÎCHISSANT,
ESTIVAL

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



THE SPICE-DISIAQUE 10 €
ÉPICÉ, ENVOÛTANT

4cl Tequila infusé au piment,
jus de maracuja, 2cl Sirop de
grenadine, 2cl Jus de citron

LES VIRGINS



VIRGIN MOJITO — 7 €
FRAIS - VITAMINÉ

Perrier, feuilles de menthe
fraîche, citron vert, sirop
de sucre de canne



MANGO MULE — 7 €
DOUX - PÉTILLANT

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

MOCKTAIL DU MOMENT — 7 €

COCKTAIL DU MOMENT — 10 €

STARTERS

TAPAS

GRANDE ASSIETTE TAPAS , houmous, rillettes de thon, 8 croquettes (2 cheddar, 2 falafels, 2 croquettes jambon et 2 accras)	25 €
ACCRA DE POISSONS , citron vert	8 €
HOUMOUS , pois chiches crispy et coriandre	8 €
CROQUETTES DE CHEDDAR AU PIMENT servies par 4	8 €
STRACCIATELLA DI BUFALA , très crémeuse	8 €
FALLAFELS , servis par 3, sauce tahini verte	8 €
ASSIETTE DE FRITES , crème de cheddar	7 €
CROQUETTES AU JAMBON , servies par 3, emmental fondant, panure croustillante	8 €
RILLETTES DE THON , citron vert, pain toasté	8 €
PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIE de la Maison Linard	9 €

PLANCHES

CHARCUTERIE , assortiment artisanal de la Maison Linard Aveyron : Jambon sec 14 mois d'affinage, saucisse sèche fumée, saucisse sèche aux noix, filet de coche séchée, pâté de campagne	20 €
FROMAGÈRE , cabecou du Périgord, bleu des causses AOP, comté 16 mois AOP, camembert de Normandie, tomme fermière, confitures de tomates	20 €
MIXTE , charcuterie et fromages	20 €

BIÈRES

LES PRESSIONS

		25cl	50cl
MAES Bière belge de type pils	MAES - 5,2%	4,5 €	7,5 €
GALLIA 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 !	GALLIA - 5,8%	5,5 €	9 €
Affligem Bière d'abbaye de Belgique, d'un blond soutenu et à la couleur légèrement ambrée, au goût fruité et équilibré	AFFLIGEM - 6,7%	5,5 €	9 €
GALLIA Gold session IPA : Bière jaune pale avec des notes d'agrumes et une légère amertume caractéristique des IPA	GALLIA IPA - 4.3%	5,5 €	9 €
Affligem Bière d'abbaye de Belgique	AFFLIGEM BLANCHE - 4,8%	5,5 €	9 €
	BIÈRE DU MOMENT	5,5 €	9 €
	BIÈRE + SIROP / PANACHE		
	PICON BIÈRE	5 €	8 €

LES BOUTEILLES

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

BOIRE

VINS

ROUGES



AOP CÔTES DU RHÔNE BIO VALLÉE DU RHÔNE Domaine des Gravennes - Lou Pitchoun	6 €	12 €	23 €	33 €
AOP CROZES-HERMITAGE VALLÉE DU RHÔNE Domaine du Pavillon	8 €	16 €	31 €	41 €
AOC GRAVES GRAND VIN DE BORDEAUX Domaine du Salut-Label Terra Vitis	6,5 €	13 €	24 €	34 €
AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL VALLÉE DE LA LOIRE Sylvain Bruno - Les Pentes - Bio	7 €	14 €	27 €	39 €
AOP BROUILLY BEAUJOLAIS Domaine Ruet Appellation Brouilly Protégée	6,5 €	13 €	24 €	34 €
PINOT NOIR - MMM VAL DE LOIRE Domaine Fournier Père & Fils	7 €	14 €	27 €	39 €
VIN BIO DU MOMENT	6 €	12 €	23 €	33 €
AOP VACQUEYRAS VALLÉE DU RHÔNE Domaine de la Ganse - Bio				42 €
LALANDE DE POMEROL GRAND VIN DE BORDEAUX Château des Annereaux - Bio				44 €
COTES DE NUITS VILLAGE BOURGOGNE Château de Premeaux - Bio				46 €
AOP SAINT-JOSEPH VALLÉE DU RHÔNE Lamphore d'argent - Les vins de Viennes				44 €

BOIRE

VINS

BLANCS



IGP CHARDONNAY VIN DU VAL DE LOIRE Domaine du Champ Chapron	6 €	12 €	23 €	33 €
AOP BOURGOGNE ALIGOTÉE GRAND VIN DE BOURGOGNE Domaine Grivot - Goisot	7 €	14 €	27 €	39 €
AOP POUILLY FUMÉ Domaine Chatelain	7 €	14 €	27 €	39 €
VIN BIO DU MOMENT	6 €	12 €	23 €	33 €
AOC SAVENNIÈRES - CHENIN Famille Fournier Longchamps - Bio				44 €

ROSÉ

VIN ROSÉ DU MOMENT	6 €	12 €	23 €	33 €
ROSÉ DE PROVENCE DU MOMENT	7 €	14 €	27 €	39 €

BULLES

CHAMPAGNE DAVID HEBERT BLANC DE BLANC BRUT - 100% Chardonnay		12cl	75cl	
	10 €			55 €
CHAMPAGNE DORÉ BRUT 1 ^{ER} CRU - 50% Chardonnay, 40% Pinot noir, 10% Meunier				90 €

Taxes et services compris, prix en euros TTC

BOIRE

ALCOOLS

+1 € SOFT

WHISKEY

JB 40° ————— 8 € BLEND, VIF Écosse	FOUR ROSES 40° ————— 8 € BOURBON États-Unis	TALISKER 10 ANS 45,8° ——— 11 € DORÉ, DOUX, POIVRÉ Écosse	ABERLOUR 10 ANS 40° ——— 10 € BEURRÉ, FRUITÉ Écosse	CHIVAS 12 ANS 40° ————— 10 € RICHE, FRUITÉ, ÉPICÉ Écosse	BELLEVOYE BLEU 40° ————— 13 € TRIPLE MALT 100% FRANÇAIS France	JACK DANIEL'S N°7 40° ——— 10 € WHISKEY DU TENNESSEE États-Unis	KNOCKANDO 12 ANS 43° ——— 11 € FRAIS, DOUX Écosse	KAVALAN 40° ————— 12 € CORSÉ, ÉQUILIBRÉ Taïwan	DALWHINNIE 15 ANS 43° ——— 13 € ÉLÉGANT, CORSÉ Écossais	WHISKEY JAPONAIS DU MOMENT ————— 12 €
---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	--

RHUM

DIPLOMATICO 40° ————— 10 € FRUITÉ, BOISÉ Venezuela	NEISSON 55° ————— 10 € RHUM BLANC AGRICOLE Martinique	HSE VO 42° ————— 10 € POIVRÉ, FUMÉ Martinique	DOORLY'S XO 43° ————— 10 € ÉPICÉ, FRAIS Barbades	DICTATOR 12 ANS 40° ——— 13 € CAFÉ, GRILLÉ, TORRÉFIÉ Colombie	CLÉMENT VO 40° ————— 10 € BOISÉ, TORRÉFIÉ Martinique	ANGOSTURA 7 ANS 40° ——— 12 € ÉQUILIBRÉ, MOELLEUX Trinité-et-Tobago
---	--	--	---	---	---	---

RHUM DU MOMENT ————— 13 €

GIN

Tonic inclus dans le prix

TANQUEREY LONDON DRY 43,1° CORIANDRE, RÉGLISSE ————— 12 € Angleterre	CITADELLE 44° ————— 11 € SEC, FIN Gin de France	HENDRIX 41,4° ————— 12 € DOUX, FLORAL Écosse	BOMBAY SAPPHIRE 40° ——— 10 € FRAIS, VIF Angleterre	135° EAST 42° ————— 11 € PUISSANT, FRAIS Japon	SANTA ANA 42,3° ————— 11 € FLEURS D'YLANG YLANG Philippines	GIN DE CHRISTIAN DROUIN 42,3° VÉGÉTAL, ÉPICÉ ————— 12 € Normandie	GIN DU MOMENT ————— 12 €
---	--	---	---	---	--	--	---------------------------------

VODKA

KETEL ONE 40° ————— 11 € VIF, FIN Pays-Bas	STOLICHNAYA 40° ————— 9 € ROND, CHALEUREUX Russie	BELVÉDÈRE 40° ————— 11 € SOYEUX, FLORAL Polonais	PYLA 40° ————— 10 € SOUPLE, VIVIFIANT France	ZUBROWSKA BISON GRASS 40° HERBACÉ ————— 10 € Polonais
---	--	---	---	--

TEQUILA & MEZCAL

CUERVO SILVER 38° ————— 9 € PUR, SEC Mexique	CUERVO GOLD 38° ————— 9 € BOISÉ Mexique	MEZCAL DU MOMENT ————— 12 €
---	--	------------------------------------

APÉRITIFS & DIGESTIFS

AMERICANO ————— 7 €	GET 27-31 ————— 8 €	RHUM ARRANGÉ MAISON ——— 8 €	POIRE /MIRABELLE ————— 8 €	VIEILLE PRUNE ————— 12 €	ARMAGNAC VSOP ————— 12 €	COGNAC VSOP ————— 12 €	CALVADOS ————— 10 €
----------------------------	----------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	----------------------------

PASTIS

RICARD ————— 4,5 €	HENRY BARDOUIN ————— 5 €	MARTINI BLANC -ROUGE ——— 5 €	PORTO BLANC-ROUGE ————— 5 €	KIRS PÊCHE, CASSIS, MÛRE — 5 €
---------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	---------------------------------------



75 RUE DE TURBIGO

75003-PARIS