

HAPPY HOURS

16H
-
20H

LES PINTES

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

VINS & BULLES (10€)

25cl

VIN ROUGE BIO

VIN BLANC BIO

PROSECCO

LES COCKTAILS (7€)

SPRITZ

MOJITO

MOSCOW MULE

BRAMBLE

LES MOCKTAILS (6€)

VIRGIN MOJITO

MANGO MULE

PETIT-DEJ

8 H
-
12 H

M A N G E R

NOS FORMULES

EXPRESS _____	8 €	COMPLÈTE _____	13 €
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

AVOCADO TOAST _____	13 €
pain aux céréales, fromage frais, avocat, œuf poché et salade +2€ saumon, bacon ou halloumi	
CARROT CAKE _____	4 €
GRANOLA MAISON, FROMAGE BLANC 0% & FRUITS DE SAISON _____	8 €
BRIOCHE DE PAIN PERDU & FRUITS DE SAISON _____	8 €
2 ŒUFS BIO AU PLAT OU BROUILLÉS _____	7 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIE MAISON BORIES _____	7,5 €
TARTINE ET CONFITURE OU PAIN AU CHOCOLAT OU CROISSANT _____	2 €
JUS DE FRUIT PRESSÉ ORANGE/CITRON _____	5 €

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 VÉGÉTAL — + 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

LES FRAÎCHEURS

COCA-COLA / ZERO / LIMONADE / ORANGINA / SCHWEPPES
TONIC / PERRIER / VITTEL 25CL — 5 €

THÉ GLACÉ MAISON — 5 €

CIDRE BIO BRUT PAS PAREIL — 6 €

PAGO FRAISE / ABRICOT / POMME / TOMATE / ACE / ANANAS — 5 €

VITTEL,
SAN PELLEGRINO 1L — 7 €

VITTEL,
SAN PELLEGRINO 50CL — 5,5 €

BOIRE

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 ———— 9 €
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 FIZZ ———— 11 €
FRUITÉ, FRAIS, PÉTILLANT

3cl de gin, 2cl de Cointreau,
2cl de crème de framboise,
jus de citron, eau gazeuse



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



SWEET LILLET ———— 10 €
GOURMAND, FLORAL

5cl de Lillet, 2cl d'amaretto,
jus de citron, bitter rhubarbe

BOIRE

COCKTAILS



PORN STAR MARTINI — 13 €
PARFUMÉ, RAFRAÏCHISSANT,
FRUITÉ

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



BISOU — 10 €
EXOTIQUE, MOELLEUX

3cl d'ameretto, 3cl de liqueur
de sureau, 4cl de jus
de maracuja, jus de citron



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, RAFRAÏCHISSANT,
ESTIVAL

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

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

STARTERS

TAPAS

GRANDE ASSIETTE TAPAS , Houmous, rillettes de thon, 8 croquettes (2 cheddar, 2 fallafels, 2 croquettes jambon et 2 accras)	25 €
PIMENT PADRON , grillés, fleur de sel de Guérande	7 €
ACCRAS DE POISSONS , citron vert	7 €
HOUMOUS , pois chiches crispy et coriandre 	7 €
CROQUETTES DE CHEDDAR AU PIMENT servies par 4 	7 €
STRACCIATELLA DI BUFALA , très crémeuse 	7 €
FALLAFELS , servis par 4, sauce tahini verdi 	7 €
ASSIETTE DE FRITES , crème de cheddar 	6,5 €
CROQUETTAS AU JAMBON , servies par 3, emmental fondant, panure croustillante	7,5 €
RILLETTES DE THON , citron vert, pain toasté	7 €

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 française	19 €
FROMAGÈRE , cabecou du Périgord, bleu des causses AOP, comté 16 mois AOP, camembert de Normandie, tome fermière, confitures de tomates	19 €
MIXTE , charcuterie et fromages	19 €

BOIRE

BIERES

LES PRESSIONS



MAES - 5,2%

Bière belge de type pils

25cl 50cl

4,5 € 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 €

Affligem

AFFLIGEM BLANCHE - 4,8%

Bière d'abbaye de Belgique

5,5 € 9 €

HAPKIN

HAPKIN - 8,3%

Belgium Strong Ale 8,3%

6 € 10 €

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



12CL



25CL



50CL



75CL

AOP CÔTES DU RHÔNE BIO _____	6 €	12 €	23 €	33 €
VALLÉE DU RHÔNE Domaine du Séminaire - Les Saffres				
AOP VACQUEYRAS _____	8 €	16 €	31 €	41 €
VALLÉE DU RHÔNE Domaine de la Ganse - Bio				
AOC GRAVES _____	6 €	12 €	23 €	33 €
GRAND VIN DE BORDEAUX Domaine du Salut-Label Terra Vitis				
AOC CHINON - LES TERRASSES _____	7 €	14 €	27 €	39 €
LOIRE Béatrice et Pascal Lambert - Biodynamie				
AOP BROUILLY _____	6 €	12 €	23 €	33 €
BEAUJOLAIS Domaine Ruet Appellation Brouilly Protégée				
PINOT NOIR - L'OURS NOIR _____	7 €	14 €	27 €	39 €
AOP - VIN D'ALSACE Famille Hauller - Bio				
VIN BIO DU MOMENT _____	6 €	12 €	23 €	33 €
LALANDE DE POMEROL _____				45 €
GRAND VIN DE BORDEAUX Château des Annereaux - Bio				
COTES DE NUITS VILLAGE _____				45 €
BOURGOGNE Château de Premeaux - Bio				
AOP SAINT-JOSEPH _____				44 €
VALLÉE DU RHÔNE L'ampore d'argent - Les vins de Viennes				

BOIRE

VINS

BLANCS

				
	12CL	25CL	50CL	75CL
IGP CHARDONNAY _____ VIN DU VAL DE LOIRE Domaine du Champ Chapron	5,5 €	11 €	20 €	30 €
AOP BOURGOGNE ALIGOTÉE _____ GRAND VIN DE BOURGOGNE Domaine Grivot - Goisot	6,5 €	13 €	25 €	35 €
AOP POUILLY FUMÉ _____ Domaine Chatelain	7 €	14 €	27 €	39 €
VIN BIO DU MOMENT _____	6 €	12 €	23 €	31 €
AOC SAVENNIÈRES - CHENIN _____ Famille Fournier Longchamps - Bio				44 €

ROSÉ

VIN ROSÉ DU MOMENT _____	5 €	10 €	19 €	29 €
ROSÉ DE PROVENCE DU MOMENT _____	6,5 €	13 €	25 €	35 €

BULLES

	12CL	75CL
PÉTILLANT NATUREL _____ Méthode ancestrale sans sulfites - 100% grenache noir « blanc de noir »		40 €
CHAMPAGNE DAVID HEBERT _____ BLANC DE BLANC BRUT 100% chardonnay	10 €	55 €

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 €
CORSE, ÉQUILIBRÉ
Taïwan

DALWHINNIE 15 ANS 43° ——— 12 €
ÉLÉGANT, CORSE
Écossais

**WHISKEY JAPONAIS
DU MOMENT** ————— 12 €

RHUM

DIPLOMATICO 40° ————— 10 €
FRUITÉ, BOISÉ
Venezuela

DEAD MAN FINGERS SPICED 37,5°
ÉPICÉ, VANILLÉ, CARAMÉLISÉ ——— 9 €
Angleterre

NEISSON 55° ————— 10 €
RHUM BLANC AGRICOLE
Martinique

HSE VO 42° ————— 10 €
POIVRÉ, FUMÉ
Martinique

DOORLY'S XO 43° ————— 10 €
ÉPICÉ, FRAIS
Barbades

DIKTATOR 20 ANS 40° ——— 13 €
CAFÉ, GRILLÉ, TORRÉFIÉ
Colombie

CLÉMENT VO 40° ————— 10 €
BOISÉ, TORRÉFIÉ
Martinique

ANGOSTURA 7 ANS 40° ——— 12 €
ÉQUILIBRÉ, MOELLEUX
Trinité-et-Tobago

LONGUETEAU 42° ————— 12 €
RHUM VIEUX
Guadeloupe

J.BALLY 7 ANS 45° ————— 13 €
DÉLICAT, ÉPICÉ
Martinique

RHUM DU MOMENT ————— 13 €

GIN

Tonic inclus dans le prix

CITY OF LONDON AUTHENTIC 41,3° AGRUMES, ACIDULÉ ————— 10 € Angleterre
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
BULLDOG 40° ————— 11 € ÉQUILIBRÉ, FLORAL Angleterre
DISTILLERIE DU VIADUC 43° — 12 € BIO, INTENSE AVEC UNE POINTE D'ANETH Paris
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
42 BELOW 40° ————— 10 € ANISÉ, POIVRÉ Nouvelle-Zélande

TEQUILA & MEZCAL

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

APÉRITIFS & DIGESTIFS

PASTIS

RICARD ————— 4,5 €	AMERICANO ————— 7 €
HENRY BARDOUIN ————— 5 €	GET 27-31 ————— 8 €
DISTILLERIE DU VIADUC — 5 € Bio Paris	RHUM ARRANGÉ MAISON — 8 €
	POIRE /MIRABELLE ————— 8 €
MARTINI BLANC -ROUGE — 4,5 €	VIEILLE PRUNE ————— 12 €
PORTO BLANC-ROUGE — 4,5 €	ARMAGNAC VSOP ————— 12 €
KIRS PÊCHE, CASSIS, MÛRE 4,5 €	COGNAC VSOP ————— 12 €
	CALVADOS ————— 10 €



75 RUE DE TURBIGO
75003-PARIS