

JE SUIS
MUSALCOLIK

cocktail 25cl

Moscow muse <i>Vodka, sirop d'hibiscus, ginger beer, jus de citron vert pressé, zeste de combawa</i>	8
Oscar <i>Bourbon, pomme, ginger beer, Angostura bitter</i>	10
Mama retto <i>Vodka, Amaretto, jus de cranberries, myrtilles fraîches, menthe fraîche</i>	12
Calle ocho <i>Rhum blanc, liqueur d'abricot, jus de pamplemousse, sirop de lavande, piment, menthe fraîche (légèrement épicé)</i>	12
French 75 from Casablanca <i>Gin, jus de citron jaune, sucre de canne, champagne brut, citron jaune</i>	16
Xibalba <i>Mezcal, tequila, sirop de miel, jus de citron vert, piment, coriandre fraîche (très épicé)</i>	14
Bâton rouge <i>Bourbon, jus d'orange, cointreau, sirop d'érable, zeste d'orange, romarin</i>	12
Spritzicalicus <i>Liqueur de bergamote Italicus, prosecco, tonic</i>	10

SANS ALCOOL

AfterNoon <i>Tonic, sirop d'hibiscus, jus de citron vert, feuilles de coriandre, zestes de combawa</i>	8
--	---

shot 3cl

1 SHOT	3
5 SHOTS	12
10 SHOTS	25

digeo 6cl

TEQUILA	
Alto Blanco	9
Tequila Celosa Rose	10
WHISKYS	
Ballantines	8
Aberlour	8
Nikka	9
RHUM	
Ron Zacapa 23 ans	10
Rhum Hechicera	8
Vodka	
Grey Goose	8
Mezcal	
Mahani	9
Gin	
Monkey	8
Cognac	
	9
Grappa	
	9
Poire williams	
	9
Judas	
<i>Rhum, cointreau, crème cassis, pulco</i>	5

apéro

Ti punch - 6cl <i>Rhum Trois Rivières, sucre de canne, citron vert</i>	5
Lillet, Martini ou Suze 6cl	5
Ricard - 2cl	3,5

**i believe
in wine
everyday**

blanc

	12cl	75cl
Domaine de Laballe 2022 <i>Les Terres Basses. Sud-Ouest, IGP Côtes de Gascogne</i>	4	20
Château de Fontenay 2022 <i>Sauvignon Loire, IGP Touraine</i>	6	29
Domaine Céline et Frédéric Gueguen 2022 <i>Côtes salines - AOC Bourgogne</i>		42

rosé

	12cl	75cl
Domaine du Clos Gautier <i>Campé d'Enroch IGP Var</i>	4	20

rouge

	12cl	75cl
Château Caminade 2021 <i>Haut Guérin Classic. AOC Bordeaux</i>	4	20
Domaine Peter Sichel 2017 <i>Altura 350. Languedoc, AOC Corbières</i>	7	32
Domaine du Pavillon 2020 <i>Vallée du Rhône, AOC Crozes-Hermitage</i>		42
Domaine Olivier Gard 2021 <i>Bourgogne. AOC Hautes Côtes Nuits. Pinot Noir</i>		55

bulles

	12cl	75cl
Prosecco Mionetto <i>DOC Treviso</i>	6	35
Champagne de l'Auche <i>Blanc de Noir</i>	12	55
Champagne Prestige des sacres <i>Blanc de Blanc</i>		80

hangover ?

froid

Jus pressé Maison <i>Selon sélection du marché</i>	4,5
Citronnade Maison <i>Citron, gingembre frais, menthe</i>	4
Thé glacé Maison <i>Thé blanc, hibiscus, litchi, citron</i>	4
Sirop à l'eau <i>Grenadine, menthe, fraise, citron ou hibiscus Maison</i>	2
Jus frais <i>Pommes Bio, orange, ananas ou abricot</i>	3
Soda <i>Coca, Coca Zéro, French Tonic ou Ginger Beer</i>	4
Kombucha Bio <i>Framboise-hibiscus, Gingembre-citron ou Original</i>	6

bière

	25cl	33cl	50cl
PRESSION			
Pelforth Blonde 5,5% <i>Malt, houblon, pomme, poire, amande</i>		3,5	6,5
Pelican 7,5% <i>Riche, ronde et épicée. Discrète notes herbacées de coriandre</i>		4	7,5
Gallia West IPA 6% <i>Bière Craft - Intense, Floral et résineux</i>		4	8

BOUTEILLE

Gallia Weiss & Versa 4% <i>Bière Craft - Blé malté doux et léger</i>	7
Gallia Champ Libre 5,8% <i>Houblon fruité et floral associé à des notes céréales expressives, brutes</i>	7
Desperados 5,9% - 33cl <i>Arômes de tequila, subtiles notes d'agrumes et de citron</i>	7

SANS ALCOOL

Desperados Virgin - 33cl <i>Arômes d'agrumes, citron, citron vert</i>	5
---	---

chaud

Expresso, noisette ou allongé <i>Café Biologique - Colombie / Honduras</i>	1,5
Café crème*	2,5
Chocolat Chaud*	4
Capuccino*	4
Thé ou infusion <i>Sélection sur demande</i>	3
Eaux <i>Plate / Pétilante Vals</i>	50cl : 3 / 1l : 6
Café filtre «à l'envie» <i>Café 100% Arabica - Brésil</i>	1/2 journée : 3 / journée : 5

* Au lait de vache ou au lait végétal