


LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Américano	10€
<i>Campari, Martini rouge, Noilly Prat</i> <i>Campari, red Martini, Noilly Prat</i>	
Apérol Spritz	8€50
<i>Procecco, Apérol et eau gazeuse</i> <i>Procecco, Aperol and sparkling water</i>	
Barbottage 	12€50
<i>Champagne, jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine</i> <i>Champagne, orange juice, lemon juice, grenadine syrup</i>	
Bloody Mary	9€
<i>Vodka Smirnoff red, jus de tomate et citron</i> <i>Vodka Smirnoff red, tomato and lemon juice</i>	
Caïpirinha	8€50
<i>Cachaça, jus de citron vert, cassonade</i> <i>Cachaça, lime juice, brown sugar</i>	
Margarita	13€
<i>Tequila Olmeca Blanco, Cointreau, jus de citron</i> <i>Tequila Olmeca Blanco, Cointreau, lemon juice</i>	
Mojito	9€
<i>Rhum Havana 3ans, feuilles de menthe, citron vert, Perrier</i> <i>Rhum Havana 3years, mint leaves, lime, sparkling water</i>	
Pina Colada	10€
<i>Rhum Havana 3ans, Rhum Don Papa, jus d'ananas, lait de coco</i> <i>Rhum Havana 3years, Rhum Don Papa, pineapple juice, coconut milk</i>	

LES CREATIFS

Azzuro	11€
<i>Tequila Olmeca Blanco, Cointreau, curaçao, jus d'orange</i> <i>Tequila Olmeca Blanco, Cointreau, curaçao, orange juice</i>	
Bordeaux to Mexico	10€
<i>Tequila Omeca Blanco, jus de raisin, miel</i> <i>Tequila Olmeca Blanco, grape juice, honey</i>	
Gin Tonic au thym & gingembre	13€
<i>Gin Tanqueray, Schweppes Ginger Ale, thym et gingembre frais</i> <i>Gin Tanqueray, Schweppes Ginger Ale, fresh thyme and ginger</i>	
Ladies	11€
<i>Vodka Smirnoff red, Amaretto, jus d'orange</i> <i>Vodka Smirnoff red, Amaretto, orange juice</i>	
La Dune	10€
<i>Malibu, gin Gordon's, jus d'ananas, banane fraîche</i> <i>Malibu, gin Gordon's, pineapple juice, fresh banana</i>	
Le Bunker	12€
<i>Rhum Havana 3 ans, Malibu, jus d'orange, fruits de la passion</i> <i>Rhum Havana 3years, Malibu, orange juice, passion fruits</i>	

LES ALCOOLS

LES APERITIFS

Campari 6cl		5€50
Coupe de champagne <i>Laurent Perrier Brut</i> 12cl		12€
Kir royal 12cl		11€50
Kir vin blanc 12cl		4€50
Lillet blanc, rouge 6cl		6€
Martini Rosso, Bianco 6cl		5€
Porto Sanderman ruby, white 6cl		5€
Ricard, Pastis 51 2cl		4€50

LES WHISKIES

Blended 4cl			Single Malt 4cl	
Lagavulin <i>16 ans d'âge / 16 years old</i>	20€		Johnny Walker Red Label	6€
Knockando Pure Single Malt <i>12 ans d'âge / 12 years old</i>	11€		Johnny Walker Black Label	10€
Autres whiskies 4cl			Chivas Regal <i>12 ans d'âge / 12 years old</i>	12€
Jameson Premium	8€		Chivas Regal <i>18 ans d'âge / 18 years old</i>	22€
Jack Daniel's <i>7 ans d'âge / 7 years old</i>	9€		Hibiki <i>12 ans d'âge / 12 years old</i>	17€

LES CREMES & LIQUEURS

Bailey Irish Cream 4cl		6€
Cointreau 4cl		8€
Get 27 4cl		6€
Manzana Verde 4cl		6€

LES DIGESTIFS

Cognac 4cl			Autres digestifs 4cl	
Hennessy VSOP <i>Fine de Cognac</i>	13€		Poire Williams	8€
Hennessy XO	21€		Vieille Prune Bertrand	8€
Armagnac 4cl			Calvados Drouin	8€
Château de Laubade VSOP	8€			
Château de Laubade Hors d'âge	12€			

AUTRES

Rhum 4cl			Gin 4cl	
Havana Club <i>3 ans d'âge / 3 years old</i>	8€		Tanqueray	9€
Don Papa <i>7 ans d'âge / 7 years old</i>	12€		Tanqueray Ten	12€
Pacto Navio	13€		Hendrick's	15€
Diplomatico Reserve Exclusive	15€		Vodka 4cl	
Tequila 4cl			Grey Goose	12€
Olmecca Blanco	7€			

LES BOISSONS FRAICHES

LE
VERGER

Jus de fruits Granini <i>Fruits juices Granini</i> 25cl	4€
<i>Orange, tomate, pomme, ananas, abricot Orange, tomato, apple, pineapple, apricot</i>	
Jus de fruits pressés <i>Freshly squeezed fruits juices</i>	6€
<i>Orange, citron Orange, lemon</i>	

LES SODAS

	20cl	25cl	33cl
Coca-cola/ Light/ Zéro			3€50
Fuze Tea		3€60	
Orangina		3€60	
Schweppes Indian Tonic / Agrum' / Lemon		3€80	
Schweppes Ginger Ale	6€30		

LES EAUX
MINERALES

	25cl	33cl	50cl	100cl
Badoit			3€50	4€50
Evian			3€30	4€50
Eau de Perrier			3€50	4€50
San Pellegrino			3€50	4€50
Vittel	2€70		3€50	4€50
Perrier		3€80		

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné <i>Expresso, Decaf</i>	2€	Café au lait <i>Milky coffee</i>	3€70
Café noisette <i>Coffee with just a drop of milk</i>	2€10	Caffe Latte <i>Latte</i>	4€
Double expresso <i>Double expresso</i>	3€70	Cappucino <i>Cappucino</i>	3€70
Infusion « Oh My Tea » <i>Infusion « Oh My Tea »</i>	3€50	Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	3€50
Thé « Oh My Tea » <i>Tea « Oh My Tea »</i>	3€50		

LES BIERES

Bouteilles <i>Beer Bottles</i>	33cl	En pression <i>Draft beer</i>	25cl	50cl
Carlsberg	6€	Abbaye de Affligem	4€50	8€50
Desperados	7€	Edelweiss	4€80	9€
Heineken 0.0 <i>sans alcool / without alcohol</i>	5.5€	Heineken	3€60	6€50
Pelforth Brune	5€			

LES GRIGNOTAGES

NOS PLANCHES
FRANCAISES

La planche d'Ibérico (env 100gr) <i>Iberico plate (approx 100gr)</i>	18€
La planche du Sud-Ouest (env 140gr) <i>The South-West board (approx 140gr)</i>	21€
La planche de fromage de brebis des Pyrénées <i>Tasting of sheep cheese from the Pyrénées</i>	13€

NOS TARTINADES
ARTISANALES

Crème fine de poivrons (env 100gr) <i>Bell peppers cream (approx 100gr)</i>	8€
Crème fine de basilic AOP et parmesan (env 85gr) <i>Basil and parmesan cream (approx 85gr)</i>	8€
Rillettes de maquereaux à la moutarde (env 90gr) <i>Mackerel rillettes with mustard (approx 90gr)</i>	9€50
Rillettes de canard de Barbarie (env 85gr) <i>Duck rillettes (approx 85gr)</i>	9€50

DECOUVERTES REGIONALES

COCKTAIL
SIGNATURE

Le Green Mojito <i>Lillet blanc, feuilles de menthe, citron vert, Schweppes Indian Tonic</i> <i>Lillet blanc, mint leaves, lime, Schweppes Indian Tonic</i>	9€
--	----

LES BIERES
DU MEDOC

Bières brassées à St Laurent du Médoc <i>Beer brewed in St Laurent du Médoc</i>	33cl
Moustang, <i>bière blonde</i>	7€50
Bitterfly, <i>bière de type bitter</i>	7€50

LES ALCOOLS

Vodka Nadé <i>Vodka distillée à partir de raisins issus du terroir Bordelais</i> <i>Vodka distilled with grapes of Bordeaux</i>	18€
Whisky Moon Harbour Pier 1 <i>Whisky blended vieillit en fûts de chêne de Sauternes</i> <i>Old-fashioned whiskey made of Sauternes barrels.</i>	11€