

LES COCKTAILS

CLASSIQUES

Apérol Spritz <i>Procecco, Apérol et eau gazeuse</i> <i>Procecco, Aperol and sparkling water</i>	8€50
Caïpirinha <i>Cachaça, jus de citron vert, cassonade</i> <i>Cachaça, lime juice, brown sugar</i>	8€50
Bloody Mary <i>Vodka Smirnoff Red, jus de tomate et citron</i> <i>Vodka Smirnoff Red, tomato and lemon juice</i>	9€
Moscow Mule <i>Vodka Smirnoff Red, jus de citron vert, Schweppes ginger</i> <i>Vodka Smirnoff Red, green lemon juice, ginger Schweppes</i>	10€
Mojito <i>Rhum Havana 3 ans, feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse</i> <i>Rhum Havana 3 years, mint leaves, lime, sparkling water</i>	10€
Old Fashioned <i>Bourbon, eau gazeuse, sucre, Angostura</i> <i>Bourbon, sparkling water, sugar, Angostura</i>	10€
French Daiquiri <i>Rhum Havana 3 ans, Cointreau triple sec, jus d'orange, jus de citron vert, sucre de canne</i> <i>Rhum Havana 3 years, triple dry Cointreau, orange juice, green lemon juice, cane sugar</i>	11€
Irish Coffee <i>Whisky Jameson, double espresso, sucre de canne, mousse de lait</i> <i>Jameson Whiskey, double espresso, cane sugar, milk mousse</i>	12€
Cosmopolitain <i>Vodka Smirnoff Red, Cointreau triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry, zeste de citron vert</i> <i>Vodka Smirnoff Red, triple dry Cointreau, green lemon juice, cranberry juice, green</i>	12€
Margarita <i>Tequila Olmeca Blanco, Cointreau, jus de citron</i> <i>Tequila Olmeca Blanco, Cointreau, lemon juice</i>	14€

CRÉATIFS

Gin Fizz Ramos <i>Gin Gordon's, jus de citron vert, sirop sucre de canne, blanc d'oeuf, Cointreau, crème liquide, eau gazeuse</i> <i>Gin Gordon's, green lemon juice, cane sugar syrup, egg white, Cointreau, single cream, sparkling water</i>	12€
White Russian <i>Vodka Smirnoff Red, Kahlua Liqueur Café, mousse de lait</i> <i>Vodka Smirnoff Red, Kahlua Coffee Liqueur, milk mousse</i>	13€
Pina Passion <i>Rhum Havana 3 ans, Rhum Diplomatico, Curaçao, jus d'ananas, purée fruit de la passion, crème liquide</i> <i>Rhum Havana 3 years, Rhum Diplomatico, Curaçao, Pineapple juice, passion fruit purée, single cream</i>	14€
La Madeleine <i>Jus d'ananas, Kahlua Liqueur Café, Amaretto</i> <i>Pineapple juice, Kahlua Coffee Liqueur, Amaretto</i>	14€

BAR À GIN

Composez votre propre cocktail à base de Gin en choisissant un élément de chaque catégorie suivante : 15€
Create your own Gin cocktail by choosing one element of each following category :

<i>Gin Tanqueray</i>	<i>Gingembre frais</i>	<i>Schweppes Tonic</i>
<i>Gin Tanqueray Ten</i>	<i>Fresh ginger</i>	<i>Schweppes Agrumes</i>
<i>Gin Mare</i>	<i>Concombre frais</i>	<i>Schweppes Hibiscus</i>
<i>Gin Gordon's</i>	<i>Fresh cucumber</i>	<i>Schweppes Ginger</i>
<i>Gin Hendrick's</i>	<i>Citron vert ou jaune</i>	<i>Jus d'orange, ananas, tomate et pomme</i>
	<i>Lime or lemon</i>	<i>Orange juice, pineapple juice, tomato juice and apple juice</i>
	<i>Thym frais</i>	
	<i>Fresh thyme</i>	
	<i>Baie rose</i>	
	<i>Pink berry</i>	

LES ALCOOLS

LES APÉRITIFS

Campari 6cl	5€50
Coupe de champagne 12cl	12€
Kir royal 12cl	12€
Kir vin blanc 12cl	4€50
Lillet blanc, rouge, rosé 6cl	6€
Martini Rosso, Bianco 6cl	5€
Porto Sanderman ruby, white 6cl	5€
Ricard, Pastis 51 2cl	4€50

LES WHISKIES

Blended 4cl	
Lagavulin <i>16 ans d'âge / 16 years old</i>	20€
Knockando Pure Single Malt <i>12 ans d'âge / 12 years old</i>	11€
Single Malt 4cl	
Johnny Walker Red Label	6€
Johnny Walker Black Label	10€
Chivas Regal <i>12 ans d'âge / 12 years old</i>	12€
Chivas Regal <i>18 ans d'âge / 18 years old</i>	22€
Autres whiskies 4cl	
Jameson Premium	8€
Jack Daniel's N°7	9€
Jack Daniel's Single Barrel Select	14€
Glenkinchie <i>12 ans d'âge / 12 years old</i>	12€
Bourbon FourRoses	7€
J&B Blended Scotch	6€50

LES CRÈMES & LIQUEURS

Bailey Irish Cream 4cl	6€
Cointreau 4cl	8€
Get 27 31 4cl	7€
Manzana Verde 4cl	6€

LES DIGESTIFS

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

AUTRES

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

LES BOISSONS FRAICHES

LE VERGER

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

LES SODAS

	20cl	25cl	33cl
Coca-cola/ Light/ Zéro			3€60
Fuze Tea		3€60	
Orangina		3€70	
Schweppes Indian Tonic / Agrum' / Lemon		3€80	
Schweppes Ginger Ale	6€30		

LES EAUX
MINÉRALES

	33cl	50cl	100cl
Badoit		3€50	4€50
Evian		3€30	4€50
San Pellegrino		3€50	4€50
Vittel		3€50	4€50
Perrier	3€80		

LES BOISSONS CHAUDES

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

LES BIÈRES

En pression <i>Draft beer</i>	25cl	50cl
Abbaye d'Affligem	4€50	8€50
Heineken	3€80	6€70
Bouteilles <i>Beer Bottles</i>		33cl
Desperados		7€
Heineken 0.0 <i>sans alcool / without alcohol</i>		5€50
Pelforth Brune		5€

DÉCOUVERTES RÉGIONALES

**LE GREEN MOJITO**

Lillet blanc, feuilles de menthe, citron vert, Schweppes Indian Tonic
Lillet blanc, mint leaves, lime, Schweppes Indian Tonic

9€

**Lillet Spritz**

Lillet rosé, Apérol, eau gazeuse
Lillet rosé, Apérol, sparkling water

8€50

Bières brassées à St Laurent du Médoc *Beer brewed in St Laurent du Médoc*

33cl

Moustang, bière blonde

7€50

Bitterfly, bière de type bitter

7€50

Vodka Nadé

18€

Vodka distillée à partir de raisins issus du terroir Bordelais
Vodka distilled with grapes of Bordeaux

LES GRIGNOTAGES

Assiette d'Ossau Iraty, confiture de cerises noires

13€

Platter of Ossau Iraty ewe's cheese with dark cherry jam

La planche de jambon Cebo (env 100gr)

18€

Platter of Cebo ham (approx 100gr)

Assiette mixte jambon de Serrano et Ossau Iraty, guindillos et confiture de cerises noires

16€

Mixed platter of Serrano ham and Ossau Iraty ewe's cheese, guindillos and dark cherry jam

Crème fine de poivrons (env 100gr)

8€

Bell peppers cream (approx 100gr)

**Crème fine bio d'aubergines de Provence (env 90gr)**

8€30

Organic aubergine cream from Provence (approx 90gr)

Rillettes de maquereaux à la moutarde (env 90gr)

9€50

Mackerel rillettes with mustard (approx 90gr)

Rillettes bio de porc au poivre noir (env 85gr)

9€50

Organic pork rillettes seasoned of dark pepper (approx 85gr)

Saucisson au choix (env 150gr) *Saucisson of your choice (approx 150gr)*

9€90

Fuet sans gluten *Gluten free fuet*

Piment d'Espelette *Seasoned of Espelette pepper*

Aux cèpes *Seasoned of boletus mushroom*