

# LES COCKTAILS

CLASSIQUES

<b>Apérol Spritz</b> <i>Procecco, Apérol et eau gazeuse</i> <i>Procecco, Aperol and sparkling water</i>	9€
<b>Caïpirinha</b> <i>Cachaça, jus de citron vert, cassonade</i> <i>Cachaça, lime juice, brown sugar</i>	9€
<b>Bloody Mary</b> <i>Vodka Smirnoff Red, jus de tomate et citron</i> <i>Vodka Smirnoff Red, tomato and lemon juice</i>	9€50
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka Smirnoff Red, jus de citron vert, Schweppes ginger</i> <i>Vodka Smirnoff Red, green lemon juice, ginger Schweppes</i>	10€50
<b>Mojito</b> <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€50
<b>Irish Coffee</b> <i>Whisky Jameson, double espresso, sucre de canne, mousse de lait</i> <i>Jameson Whiskey, double espresso, cane sugar, milk mousse</i>	12€50
<b>Cosmopolitain</b> <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€50
<b>Margarita</b> <i>Tequila Olmeca Blanco, Cointreau, jus de citron</i> <i>Tequila Olmeca Blanco, Cointreau, lemon juice</i>	14€50

CRÉATIFS

<b>Gin Fizz Ramos</b> <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€50
<b>White Russian</b> <i>Vodka Smirnoff Red, Kahlua Liqueur Café, mousse de lait</i> <i>Vodka Smirnoff Red, Kahlua Coffee Liqueur, milk mousse</i>	13€50
<b>Pina Passion</b> <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€50
<b>La Madeleine</b> <i>Jus d'ananas, Kahlua Liqueur Café, Amaretto</i> <i>Pineapple juice, Kahlua Coffee Liqueur, Amaretto</i>	14€50

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>Generous Gin</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

<b>Coupe de champagne</b> 12cl	13€
<b>Campari/ Aperol</b> 6cl	5€50
<b>Kir royal</b> 12cl	13€50
<b>Kir vin blanc</b> 12cl	4€50
<b>Lillet blanc, rouge, rosé</b> 6cl	6€50
<b>Martini Rosso, Bianco, Extra Dry/ Noilly Prat</b> 6cl	5€50
<b>Porto rouge Graham's, blanc</b> 6cl	5€20
<b>Ricard, Pastis 51</b> 2cl	4€50
<b>Picon</b> 6cl	5€
<b>Cachaça</b> 6cl	6€
<b>Malibu</b> 6cl	4€50

## LES WHISKIES

<b>Blended</b> 4cl	
Lagavulin <i>16 ans d'âge / 16 years old</i>	20€50
Knockando Pure Single Malt <i>12 ans d'âge / 12 years old</i>	11€50
<b>Single Malt</b> 4cl	
Johnny Walker Red Label	6€
Johnny Walker Black Label	10€50
Chivas Regal <i>12 ans d'âge / 12 years old</i>	12€50
Chivas Regal <i>18 ans d'âge / 18 years old</i>	23€
<b>Autres whiskies</b> 4cl	
Jameson Premium	8€50
Jack Daniel's N°7	9€50
Glenkinchie <i>12 ans d'âge / 12 years old</i>	12€50
Bourbon FourRoses	7€50
J&B Blended Scotch	6€50

## LES CRÈMES & LIQUEURS

<b>Bailey's/ Kahlua/ Amaretto</b> 4cl	6€50
<b>Cointreau/ Grand Marnier</b> 4cl	8€
<b>Get 27, 31/ Marie Brizard</b> 4cl	7€50
<b>Manzana Verde</b> 4cl	6€
<b>Crèmes cassis, framboises, mûres, pêches</b> 4cl	5€

## LES DIGESTIFS

<b>Cognac</b> 4cl	
Rémy Martin VSOP	13€50
Hennessy XO	21€50
Cognac VS	12€
<b>Armagnac</b> 4cl	
Château de Laubade VSOP	8€50
Château de Laubade Hors d'âge	12€50
<b>Autres digestifs</b> 4cl	
Poire Williams	8€
Vieille Prune Bertrand	8€
Calvados Drouin	8€
Liqueur de cerises	8€
Mirabelle	8€
Framboise	8€

<b>Rhum</b> 4cl	
Havana Club <i>3 ans d'âge / 3 years old</i>	8€50
Don Papa Baroko	12€50
Pacto Navio	13€50
Diplomatico Reserve Exclusive	15€50
<b>Tequila</b> 4cl	
Olmecca Blanco	7€
<b>Vodka</b> 4cl	
Grey Goose	13€50
Nade	13€50
Ketel One	11€50
<b>Gin</b> 4cl	
Generous Gin (coriandre & combava)	9€
Mare	12€50
Tanqueray	9€50
Tanqueray Ten	12€
Gordon's	7€
Hendrick's	15€

## LES BIÈRES

<b>En pression <i>Draft beer</i></b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Abbaye d'Affligem	4€60	8€80
Heineken	3€90	6€90
<b>Bouteilles <i>Beer Bottles</i></b>		<b>33cl</b>
Desperados		7€
Heineken 0.0 <i>sans alcool / without alcohol</i>		5€70
Pelforth Brune		5€20
Carlsberg		6€

## DÉCOUVERTES RÉGIONALES

 <b>LE GREEN MOJITO</b>	<b>9€50</b>
<i>Lillet blanc, feuilles de menthe, citron vert, Schweppes Indian Tonic</i>	
<i>Lillet blanc, mint leaves, lime, Schweppes Indian Tonic</i>	
 <b>Lillet Spritz</b>	<b>9€</b>
<i>Lillet rosé, Prosecco, eau gazeuse</i>	
<i>Lillet rosé, Prosecco, sparkling water</i>	
<b>Bières brassées à St Laurent du Médoc <i>Beer brewed in St Laurent du Médoc</i></b>	<b>33cl</b>
Moustang, <i>bière blonde</i>	7€70
Bitterfly, <i>bière de type bitter</i>	7€70
<b>Vodka Nadé</b>	<b>18€50</b>
<i>Vodka distillée à partir de raisins issus du terroir Bordelais</i>	
<i>Vodka distilled with grapes of Bordeaux</i>	

## LES BOISSONS FRAICHES

LE VERGER

<b>Jus de fruits Granini</b> <i>Fruits juices Granini</i> 25cl <i>Orange, tomate, pomme, ananas, abricot</i> <i>Orange, tomato, apple, pineapple, apricot</i>	4€10
<b>Jus de fruits pressés</b> <i>Freshly squeezed fruits juices</i> <i>Orange, citron</i> <i>Orange, lemon</i>	6€50

LES SODAS

	20cl	25cl	33cl
<b>Coca-cola/ Light/ Zéro</b>			3€70
<b>Fuze Tea</b>		3€70	
<b>Orangina</b>		3€80	
<b>Schweppes Indian Tonic / Agrum' / Lemon</b>		3€90	
<b>Schweppes Ginger Ale</b>	6€50		

LES EAUX  
MINÉRALES

	33cl	50cl	100cl
<b>Badoit</b>		3€60	4€60
<b>Evian</b>		3€60	4€60
<b>San Pellegrino</b>		3€60	4€60
<b>Vittel</b>		3€60	4€60
<b>Perrier</b>	3€90		

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso, Décaféiné</b> <i>Expresso, Decaf</i>	2€10
<b>Café noisette</b> <i>Coffee with just a drop of milk</i>	2€20
<b>Double expresso</b> <i>Double expresso</i>	3€80
<b>Thé/ Infusion « Betjeman &amp; Barton »</b> <i>Tea/ Infusion « Betjeman &amp; Barton »</i>	3€60
<b>Café au lait</b> <i>Milky coffee</i>	3€80
<b>Caffe Latte</b> <i>Latte</i>	4€10
<b>Cappucino</b> <i>Cappucino</i>	3€80
<b>Chocolat chaud</b> <i>Hot chocolate</i>	3€60

## LES GRIGNOTAGES

NOS PLANCHES  
FRANÇAISES

<b>Assiette d'Ossau Iraty, confiture de cerises noires</b> <i>Platter of Ossau Iraty ewe's cheese with dark cherry jam</i>	13€
<b>La planche de jambon Cebo (env 100gr)</b> <i>Platter of Cebo ham (approx 100gr)</i>	18€
<b>Assiette mixte jambon de Serrano et Ossau Iraty, guindillos et confiture de cerises noires</b> <i>Mixed platter of Serrano ham and Ossau Iraty ewe's cheese, guindillos and dark cherry jam</i>	16€

NOS TARTINADES  
ARTISANALES

<b>Terrine de canard aux olives &amp; herbes de Provence</b> <i>Duck terrine with olives &amp; Provençal herbs</i>	9€
<b>Terrine de canard aux baies roses</b> <i>Duck terrine with pink berries</i>	9€
<b>Délice d'aubergines à la truffe</b> <i>Aubergines deliciousness with truffles</i>	9€
<b>Saucisson au choix (env 150gr)</b> <i>Saucisson of your choice (approx 150gr)</i>	9€90
<b>Piment d'Espelette</b> <i>Seasonned of Espelette pepper</i>	
<b>Aux noix</b> <i>Seasonned with walnuts</i>	