

LES COCKTAILS

CLASSIQUES

Apérol Spritz <i>Prosecco, Apérol et eau gazeuse</i> <i>Prosecco, Aperol and sparkling water</i>	9€
Caïpirinha <i>Cachaça, jus de citron vert, cassonade</i> <i>Cachaça, lime juice, brown sugar</i>	9€
Bloody Mary <i>Vodka Smirnoff Red, jus de tomate et citron</i> <i>Vodka Smirnoff Red, tomato and lemon juice</i>	9€50
Moscow Mule <i>Vodka Smirnoff Red, jus de citron vert, Schweppes ginger</i> <i>Vodka Smirnoff Red, green lemon juice, ginger Schweppes</i>	10€50
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€50
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 lemon zest</i>	10€50
Margarita <i>Tequila Olmeca Blanco, Cointreau, jus de citron</i> <i>Tequila Olmeca Blanco, Cointreau, lemon juice</i>	10€50
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€50

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€50
White Russian <i>Vodka Smirnoff Red, Kahlua Liqueur Café, mousse de lait</i> <i>Vodka Smirnoff Red, Kahlua Coffee Liqueur, milk mousse</i>	13€50
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€50
La Madeleine <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

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

LES WHISKIES

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

LES CRÈMES & LIQUEURS

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

LES DIGESTIFS



Cognac 4cl	
Cognac VS	12€
Rémy Martin VSOP	13€50
Hennessy XO	21€50
Armagnac 4cl	
Château de Laubade VSOP	8€50
Château de Laubade intemporel	12€50
Autres digestifs 4cl	
Poire Williams	8€
Vieille Prune Bertrand	8€
Calvados Drouin	8€
Liqueur de cerises	8€
Mirabelle	8€
Framboise	8€

Rhum 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
Tequila 4cl	
Olmecca Blanco	7€
Vodka 4cl	
Ketel One	11€50
Nade	13€50
Grey Goose	13€50
Gin 4cl	
Gordon's	7€
Generous Gin (coriandre & combava)	9€
Tanqueray	9€50
Tanqueray Ten	12€
Mare	12€50
Hendrick's	15€

LES BIÈRES

En pression <i>Draft beer</i>	25cl	50cl
Heineken	3€90	6€90
Abbaye d'Affligem	4€60	8€80
La spéciale de saison <i>The seasonal beer</i>	5€	9€50
Bouteilles <i>Beer Bottles</i>		33cl
Albatros		5€50
Heineken 0.0 <i>sans alcool / without alcohol</i>		5€50
Heineken		6€

DÉCOUVERTES RÉGIONALES

 LE GREEN MOJITO	9€50
<i>Lillet blanc, feuilles de menthe, citron vert, Schweppes Indian Tonic</i>	
<i>Lillet blanc, mint leaves, lime, Schweppes Indian Tonic</i>	
 Lillet Spritz	9€
<i>Lillet rosé, Prosecco, eau gazeuse</i>	
<i>Lillet rosé, Prosecco, sparkling water</i>	
Bières brassées à St Laurent du Médoc <i>Beer brewed in St Laurent du Médoc</i>	33cl
Mousstang bio, <i>bière blonde</i> <i>Mousstang organic, lager beer</i>	7€70
Butterfly bio, <i>bière de type bitter</i> <i>Butterfly organic, bitter beer</i>	7€70
One love bio, <i>larger hibiscus myrtille</i> <i>One love organic, larger hibiscus blueberry</i>	7€70
Redkerry bio, <i>ambrée rousse</i> <i>Redkerry organic, amber ginger</i>	7€70
Vodka Nadé	13€50
<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

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

LES SODAS

	20cl	25cl	33cl
Coca-cola/ Zéro/ Sprite			3€70
Fuze Tea		3€70	
Orangina		3€80	
Fanta		3€90	
Schweppes Indian Tonic / Agrum' / Lemon		3€90	
Monster (boisson énergisante)		4€	
Schweppes Ginger Ale	6€50		

LES EAUX
MINÉRALES

	33cl	50cl	100cl
Badoit		3€60	4€60
Evian		3€60	4€60
San Pellegrino		3€60	4€60
Vittel		3€60	4€60
Perrier	3€90		

LES BOISSONS CHAUDES

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

LES GRIGNOTAGES

NOS PLANCHES
FRANÇAISES

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

NOS TARTINADES
ARTISANALES

Saucisson (env 200gr) <i>Saucisson (approx 200gr)</i>	9€90
Terrine de canard aux olives & herbes de Provence <i>Duck terrine with olives & Provençal herbs</i>	9€
Délice d'aubergines à la truffe <i>Aubergines deliciousness with truffles</i>	9€
Terrine de canard aux baies roses <i>Duck terrine with pink berries</i>	9€