



Prix nets TTC - service compris
Net prices - Service charges included in the price



BOISSONS CHAUDES

Expresso - Expresso	2.50
Décaféiné - Decaffeinated	3.00
Café allongé - Long coffee	3.00
Double expresso - Double expresso	4.50
Café noisette - Espresso macchiato	3.50
Café crème - Latte	4.00
Cappuccino - Cappuccino	4.50
Irish Coffee - Irish coffee	9.00
Thé ou infusion - Tea or Infusion	3.50



JUS DE FRUITS

JUS DE FRUITS PRESSES - Fresh fruit juice	20cl
Orange - Orange	5.50
Citron - Lemon	5.50

JUS DE FRUITS ARTISANAUX - Local fruit juice	25cl
Pêche / abricot - Peach / apricot	6.00
Pomme - Apple	6.00
Poire - Pear	7.00
Raisin - Grape	6.50
Tomate - Tomato 	6.50



SODAS

Coca-cola / coca zéro (33cl) - Coke / diet coke	4.00
London Indian / Ginger (20cl) - London Indian/ ginger	4.00
Orangina (25cl) - Orangina	4.00
Fuzetea (25cl) - Fuzetea	4.00
Perrier (33cl) - Perrier	4.00
Limonade artisanale Lorina (33cl) - Local lemonade Lorina	4.00
Diabolo artisanale Lorina & sirop au choix (35cl) - Local lemonade & syrup	4.50
Sirop à l'eau (25cl) - Water & syrup	2.50



EAUX

Purezza 	75cl
Eau plate - Water	3.00
Eau gazeuse - Sparkling water	3.00



APERITIFS

Pastis "51" (4 cl) - Anise alcoholic drink with water	5.00
Ricard (4 cl) - Anise alcoholic drink with water by Paul Ricard	5.00
Martini rouge ou blanc (6 cl) - Red or white Martini	5.00
Porto rouge ou blanc (6 cl) - Red or white Porto	5.00
Kir du V (14 cl) - Our Kir	5.50
Crème de fruits et Prosecco français - Fruit cream & French Prosecco	10.00
Americano maison (16 cl) - Homemade Americano	
Martini rouge & blanc, campari, eau gazeuse - White & red Martini, Campari & sparkling water	



BIERES

PRESSIONS - Draught beer	25cl	50cl
Jupiler - Jupiler	3.00	5.50
Hoegaarden - Hoegaarden	4.00	7.50
Bière de saison - Seasonal beer	5.00	9.50

BIERES ARTISANALES - Local bio beer	33cl
Sans alcool - Non-alcoholic	6.50
Blonde - Lager beer	7.00
Blanche - White beer	7.00
Ambrée - Amber beer	7.50
I.P.A - I.P.A	8.00



WHISKIES

	4cl
Ballantines	6.50
Jack Daniel's	7.50
Nikka from Barrel	12.00
Talisker	13.50
Lagavulin	24.50



GIN

	4cl
Bombay Saphir	9.50
Tanqueray	9.50
Denime	15.00



VODKAS

Absolut

4cl

9.00

La Grape de Montpellier

9.50



RHUMS

Havana Club - 3 ans

4cl

7.50

Havana Club - 7 ans

9.50

Angostura 1919

11.00



TEQUILA

Tequila épicee Diego & Maria

4cl

9.50



DIGESTIFS

Cellini Limoni di Sicilia

6.50

Get 27

7.50

Delaitre eau de vie poire William

8.00

Château du Breuil Calvados Pays d'Auge

8.00

Remy Martin 1738 Fine Cognac

9.50

Château Laubade 12 ans Bas Armagnac

13.50



COCKTAILS

CREATIONS

QUEEN'S CHOICE

12.00

Gin Tanqueray, Cointreau, purée de mangue, jus d'orange, eau gazeuse

Gin Tanqueray, Cointreau, mango purée, orange juice, sparkling water

BOBBIES

12.00

Jack Daniel's, Cointreau, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, limonade artisanale

Jack Daniel's, Cointreau, lime juice, cane sugar syrup, local limonade

PRECIOUS ROSE

12.00

Jus de litchi, sirop de rose, Prosecco français

Leetchee juice, rose syrup, french Prosecco

NIGHT IN BOMBAY

12.00

Téquila épicee, jus de pomme, jus de citron, cannelle moulue

Spiced Téquila, apple & lemon juice, ground cinnamon

CLASSIQUES

MOJITO

11.00

Rhum blanc et ambré, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse

White and amber rum, lime, cane sugar, fresh mint, sparkling water

CAIPIRINHA

12.00

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Cachaça, lime, cane sugar

CAIPIROSKA

10.00

Vodka Absolut, citron vert, sucre de canne

Vodka Absolut, lime, cane sugar

MOSCOW MULE

11.00

Vodka Absolut, jus de citron vert, London Ginger

Vodka Absolut, lime juice, London Ginger

LONDON MULE

12.00

Gin Tanqueray, jus de citron vert, London Ginger

Gin Tanqueray, lime juice, London Ginger

SPRITZ

10.00

Aperol, Prosecco français, eau gazeuse

Aperol, french Prosecco, sparkling water

ST GERMAIN SPRITZ

13.00

Saint-Germain, Prosecco français, eau gazeuse

Saint-Germain, french Prosecco, sparkling water



OLD SCHOOL

ROB ROY

10.00

Ballantines, Martini blanc et Angostura

Ballantines, white Martini & Angostura

DUBLINER

10.00

Jameson, Cointreau, Martini rouge, Angostura

Jameson, Cointreau, red Martini, Angostura

WHISKY SOUR

10.00

Ballantines, citron pressé, sirop de sucre de canne

Ballantines, squeezed lemon, cane sugar syrup

OLD FASHIONED

10.00

Ballantines, sucre, Angostura

Ballantines, sugar, Angostura

VIRGINS

VIRGIN MOJITO

6.50

Citron vert, menthe fraîche, Mojito mint, eau gazeuse

Lime, fresh mint, Mojito mint, sparkling water

CRANBERRIES

6.50

Sirop de grenadine et pêche, jus d'orange et cranberry

Grenadine & peach syrup, orange juice and cranberry

MANGO FIZZ

6.50

Purée de mangue, jus d'orange, eau gazeuse

Mango purée, orange juice, sparkling water

PEACHY

6.50

Sirop de pêche, orange pressée, jus de citron vert et eau gazeuse

Peach syrup, squeezed orange, lime juice and sparkling water

ASIAN BLISS

6.50

Thé vert au jasmin, airelles, orange en quartiers ou zestes.
Chaud ou froid.

Green jasmine tea, cranberry, orange segment or zest.
Hot or cold.



SELECTION VIN AU VERRE 12CL

VIN BLANC

IVY 6.00
IGP PAYS D'OC

ROUQUET'S VIOGNIER 5.00
IGP PAYS D'OC

LONGITUDE 5.50
AOP LANGUEDOC

LES VIGNES DU BILA HAUT - MAISON CHAPOUTIER 6.50
CÔTES DU ROUSSILLON

DOMAINE GAUJAL 5.00
PICPOUL DE PINET

VIN ROUGE

TERRA AUTENTICA 7.00
AOP TERRASSE DU LARZAC

BALADE EN BIO 5.00
IGP COLLINES DE LA MOURE EN BIO

CHÂTEAU D'ASSAS CLASSIQUE 8.00
GRÈS DE MONTPELLIER

DOMAINE CAMMAOUS CUVÉE MARIE 8.00
AOP PIC SAINT LOUP

VIN ROSE

DOMAINE LE PIVE GRIS 5.50
IGP SABLE DE CAMARGUE

GALABERT ROSÉ 7.00
AOP PIC ST LOUP

APRÈS LA PLAGE 5.00
IGP VAR

COUPE DE CHAMPAGNE

BESSERAT DE BELLEFOND 12.50
BLEU BRUT

