



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



## BOISSONS CHAUDES

Expresso - Espresso	2,50
Décaféiné - Decaffeinated	3,00
Café allongé - Long coffee	3,00
Double expresso - Double espresso	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

<b>JUS DE FRUITS PRESSES</b> - Fresh fruit juice	<b>20cl</b>
Orange - Orange	5,50
Citron - Lemon	5,50

<b>JUS DE FRUITS ARTISANAUX</b> - Local fruit juice	<b>25cl</b>
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

<b>Purezza</b> 	<b>75cl</b>
Eau plate - Water	3,00
Eau gazeuse - Sparkling water	3,00



## APERITIFS

Pastis "51" (4 cl) - Anise alcoholich drink with water	5.00
Ricard (4 cl) - Anise alcoholich 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	10.00
Martini rouge & blanc, campari, eau gazeuse - White & red Martini, Campari & sparkling water	



## BIERES

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

<b>BIERES ARTISANALES - Local bio beer</b>	<b>33cl</b>
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

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



## GIN

	<b>4cl</b>
Bombay Saphir	9.50
Tanqueray	9.50
Denime 	15.00



## VODKAS

Absolut  
La Grape de Montpellier

**4cl**  
9.00  
9.50



## RHUMS

Havana Club - 3 ans  
Havana Club - 7 ans  
Angostura 1919

**4cl**  
7.50  
9.50  
11.00



## TEQUILA

Tequila épicee Diego & Maria

**4cl**  
9.50



## DIGESTIFS

Cellini Limoni di Sicilia  
Get 27  
Delaitre eau de vie poire William  
Château du Breuil Calvados Pays d'Auge  
Remy Martin 1738 Fine Cognac  
Château Laubade 12 ans Bas Armagnac

6.50  
7.50  
8.00  
8.00  
9.50  
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 épicée, 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

Sirap 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

Sirap 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, aïrelles, 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

BESSERTAT DE BELLEFOND 12.50  
BLEU BRUT

