

BOISSONS FRAÎCHES

Sodas	3,40€
<i>Coca bouteille 33cl, coca zéro bouteille 33cl, Sprite, Fusetea, Schweppes tonic et agrumes, Orangina</i>	
Limonade	2,90€
Diabolo	3,00€
Sirop à l'eau	2,30€
Sirop enfant	1,30€
Red Bull	5,00€
Jus de fruits	3,40€
<i>Ananas, orange, abricot, tomate, pomme, pamplemousse</i>	
Accompagnement (<i>sirop, tranches de citron/orange</i>).. 1,00€	

EAUX MINÉRALES

½L eau minérale	3,90€
<i>Eau de perrier, Vittel</i>	
1L eau minérale	4,80€
<i>Eau de perrier, Vittel</i>	

BOISSONS CHAUDES

Café/Décaféiné	1,60€
Petit crème (<i>café ou décaféiné</i>)	1,70€
Grand café ou grand Décaféiné.....	3,00€
Grand crème (<i>café ou décaféiné</i>)	3,30€
Thés et Infusions Dammann	3,20€
<i>Fruits rouges, Cylan thé noir, Pomme d'amour, Caramel, Earl Grey, Soleil vert, Thé vert à la menthe, Thé vert de Chine Gunpowder Verveine, Verveine menthe, Camomille, Menthe poivrée, Tilleul</i>	

BIÈRES PRESSION

Grimbergen blonde	
15cl	2,30€
25cl	3,90€
50cl	7,60€
1664 Blanche	
15cl	2,30€
25cl	3,90€
50cl	7,60€
Panaché	
25cl	3,20€
Monaco	
25cl	3,60€

BIERES BOUTEILLE

Corona	4,80€
Desperados	4,80€
La « Bonne Bouille	5,20€
<i>Blonde, ambrée, blanche, stout, IPA</i>	
Bière sans alcool 1664 33cl	3,90€

APÉRITIFS

Absinthe	5,00€
Anisé	3,10€
<i>Pontarlier anis, Ricard</i>	
Martini rouge, blanc	3,50€
Campari, Suze	3,50€
Porto rouge, blanc	3,50€
Bitter	4,00€
Kir cassis	3,30€
Macvin	4,20€

WHISKIES 4CL

Glen Grant	5,50€
Chivas	7,00€
Jack Daniel's	7,00€
Oban, Cardhu Amber rock, Talisker, Dalwhinnie, Cragganmore, Suntory, Mac Allan 12 ans, Sherry Oak Amber, Laphroaig Quaker Cask	10,00€
Jack daniels fire, Highand Park 12 ans	8,50€

RHUMS 4CL

Diplomatico Réserve	7,50€
Don Papa 7 ans	7,50€
Plantation Rum Peru	9,50€
Plantation Rum Jamaica	9,50€
Plantation Rum Pineapple	9,50€
Plantation Rum 20 ans	10,00€



DIGESTIFS / ALCOOLS BLANC 4CL

Calavados	5,00€
Cognac	7,00€
Armagnac	8,00€
Eau de vie	7,00€
Vodka	6,50€
Tequila	6,50€
Gin	6,50€
Grappa	5,50€
Limencello	5,50€
Manzana	5,50€
Get 27	5,50€
Bailey's	5,50€
Malibu	5,50€
Shot	3,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Mojito	6,00€
<i>Citron vert, menthe fraîche, sirop de mojito, Perrier</i>	
Pina Colada	6,00€
<i>Crème de coco, jus d'ananas, sirop de coco</i>	
Le Paris	6,00€
<i>Jus de Cranberry, coulis de passion, coulis de mangue, jus de citron</i>	
Bangkok	6,00€
<i>Coulis de fraise, sirop de coco, jus d'ananas, jus de citron</i>	
Le Thaï	6,00€
<i>Jus de mangue, jus de passion, jus de pomme</i>	

LES COCKTAILS

Aperol Spritz	7,00€
<i>Apérol, Prosecco, Perrier, tranches d'orange</i>	
Mojito	8,00€
<i>Rhum Havana, Citron vert, menthe fraîche, Sucre, Sprite</i>	
Mojito Royal	15,00€
<i>Rhum Havana, Citron vert, menthe fraîche, Sucre, champagne</i>	
Sex on the Beach	8,00€
<i>Vodka vanille, crème de pêche, jus d'orange, jus de Cranberry, sirop de grenadine</i>	
Margarita	8,00€
<i>Tequila, Cointreau, jus de Cranberry, jus de citron</i>	
Pina Colada	8,00€
<i>Rhum, crème de coco, jus d'ananas</i>	
Blue Lagoon	8,00€
<i>Vodka, Curaçao bleu, jus de citron, limonade</i>	
Cosmopolitain	8,00€
<i>Vodka, Cointreau, jus de Cranberry, jus de citron</i>	
Cucumber martini	9,00€
<i>Gin Hendricks, jus de citron, sirop de cannelle, concombres frais</i>	
Daiquiri	8,00€
<i>Rhum blanc, sucre de canne, triple sec, jus de citron</i>	
Porno star	9,00€
<i>Vodka vanille, coulis de passion, sirop de vanille</i>	
AK47	9,00€
<i>Vodka Bison, coulis de passion, coulis de mangue, jus de citron</i>	
Ginger Melon Basilic	9,00€
<i>Vodka, Midori, jus de citron, jus d'ananas, gingembre, basilic frais</i>	
Gin Tonic Bombai	8,00€
<i>Gin Bombai, Schweppes tonic, citron vert</i>	
Gin Tonic Hendricks	9,00€
<i>Gin Hendricks, Schweppes tonic, citron vert</i>	
Negroni	9,00€
<i>Gin Bombai, Campari, martini rouge et blanc, perrier</i>	
Capirinha	8,00€
<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	
Ti Punch	7,00€
<i>Rhum ambré, citron vert, miel</i>	



VINS AU VERRE

LES ROUGES

Domaine Rolet

Arbois Pinot 4,80€

Château de la Mulonnière

Anjou Villages 5,00€

Bouchard Père & Fils

Bourgogne Les Coteaux des moines 4,50€

Château D'Étroyes

Mercurey Clos des Corvées 7,00€

Maison Cuvelier

Franck Phelan 8,00€

Petit Cailloux 8,00€

Château Hautes graves Beaulieu 8,50€

Baron Philippe de Rothschild

Mouton Cadet 5,60€

Baron Carl 7,60€

André Lurton

Château Labarde 5,50€

Labastide Dauzac 8,00€

Domaine Grand Montmirail

Vacqueras 7,00€

Domaine Jean-Louis Baldes

Petit Clos – Cahors 4,00€

Vignobles Orliac

La Bergerie de l'Hortus – Pic Saint Loup 4,80€

Domaine Carnet Valette

Saint Chinian 5,00€

Domaine Philippe Gilbert

Meneton Salon 5,00€

CHAMPAGNE

Coupe de champagne 9,00€

LES BLANCS

Berthet Bondet

Côtes du Jura Chardonnay Balanoz 5,50€

Domaine Rolet

Côtes du Jura Chardonnay Savagnin 6,50€

Vin Jaune 9,50€

A.A Devillard

Macon Azé 5,00€

Mercurey 7,00€

Domaine Bouchard père & Fils

Coteaux des moines 4,50€

Pouilly Fuissé 6,50€

Cave de Viré

Viré Clessé 3,90€

Château Roumieu

Haut Placey Sauternes 6,50€

Maison Rothschild

Mouton Cadet – Graves 5,60€

Maison Gustave Lorentz

Gewurztraminer Evidence 4,50€

Gewurztraminer Vendanges Tardives 9,50€

Domaine Joseph Mellot

Pouilly Fumé « Le Troncsec » 5,50€

Quincy « J.M. Sorbe » 5,00€

Domaine de Joy

Saint-André (vin liquoreux) 4,10€

Maison Chapoutier

Viognier Domaine Grange de Mirabel 4,10€

LES ROSÉS

Château de Berne

Ultimate Provence 4,50€

Château Puech-Haut

Cuvée Prestige 4,10€

Mouton Cadet 4,00€



LES FONDUES

Minimum 2 personnes

Fondues Comté 14,00€

Fondue Comté/Tomate/Basilic 15,00€

Fondue Comté/Champagne 16,00€

Fondue Forestière 18,00€

Fondue Vin Jaune/Morilles 20,00€

Accompagnement assiette de charcuteries (*pour environ 2 personnes*) 16,00€

Fondue Vigneronne Mixte 20,00€
Bouillon de vin blanc et champignons, dinde et bœuf, frites et salade

LES BURGERS SUR PLATEAU

Burger 15,00€
Steak haché maison, oignons, salade, tomates, pain tradition frais, sauce tartare accompagné de frites fraîches ou salade verte

Cheeseburger 16,00€
Steak haché maison, comté, oignons, salade, tomates, pain tradition frais, sauce tartare accompagné de frites fraîches ou salade verte

Burger Nordique 16,00€
Saumon fumé, fromage blanc ciboulette, buns frais du boulanger au charbon végétal, oignons, salade, tomates accompagné de frites fraîches ou salade verte

Burger Végétal 15,00€
Tofu poêlé, oignons, salade, tomates, buns frais du boulanger au charbon végétal, sauce tartare, accompagné de frites fraîches ou salade verte

LES PLATEAUX

Plateau à partager 28,50€
Assortiment de charcuteries italiennes, fromages et accompagnements

Assiette de fromages 14,90€
5 sortes de fromages

La Tomahawk 84,90€
accompagnée de différentes sauces au choix (poivre, forestière, vin jaune, échalote ou morilles) accompagnée de frites fraîches et salade verte

