



CARTE DES BOISSONS



HAPPY HOUR



HAPPY HOUR DU LUNDI AU VENDREDI DE 16H À 20H (HORS JOURS FÉRIÉS)

Blondinette 50 cl	5
Verre de vin 25 cl <i>Blanc - Chardonnay</i> <i>Rouge - Merlot</i> <i>Rosé - Cinsault</i>	5
Cocktail du jour	6,5
Mocktail au choix	5



Prix en Euros. Service compris.
L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Blondinette	4,2	8
IPA	5	9,5
Blanche	5	9,5
La Chouffe	5,2	10
Bière du Moment	4,8	9
Picon bière	5,2	10

BIÈRES BOUTEILLE

Desperados 33cl	7
Corona 35,5cl	7
Cidre BIO 33cl	6

Poire ou pomme.

BOISSONS FRAICHES

Coca Cola / Zéro 33cl	4,7	
Badoit rouge 33cl	4,7	
Evian 33cl	4,7	
Limonade 33cl	4,7	
Orangina 25cl	4,7	
Ginger Ale Fever Tree 20cl	4,7	
Ginger Beer La French 25cl	4,7	
Schweppes Agrum' 25cl	4,7	
Thé glacé Maison 30cl	5	
Citronnade Maison 30cl	5	
Red Bull 25cl	5	
Evian, Badoit 50cl	5,5	1L 7
Fruit pressé	5	
Café glacé	5	
Jus de fruits 25cl	4,7	

Orange ou citron.

Orange, ananas, abricot, pomme,
pêche, fraise, goyave, mangue, tomate.

BOISSONS



BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, noisette, allongé 2,5

Massaya, Café Richard **BIO**

Double espresso, café crème 4,5

Chocolat chaud 4,5

Capuccino 5,5

Café ou Chocolat Viennois 5,5

Vin chaud 6

Irish ou French Coffee 9

Thés « Comptoir Richard » 4,5

Noirs : Ceylan O.P., Jardins de Darjeeling **BIO**,
Grand Earl Grey, Fruits rouges, Vanille caramel

Verts : Sencha **BIO**, à la menthe **BIO**, Jasmin

Blanc : Rose Litchi

Tisanes **BIO** « Comptoir Richard » 4,5

Verveine, Verveine Menthe, Tilleul

Supplément boisson végétale 0,5

Supplément Sirop 0,5



LE PETIT DÉJEUNER

Chocolatine ou Croissant 2,5

Tartines Beurre + confiture 2,5

Formule LE PETIT FRANÇAIS 9

Boisson chaude au choix

+ orange pressée

+ croissant, chocolatine ou tartines beurrées

(Supplément Capuccino, chocolat ou café Viennois +2€)

Et aussi ...

Omelette, œufs brouillés ou œufs au plat 8

Supplément Fromage, Jambon ou bacon 2



APÉRITIFS

Pastis, Ricard <i>2cl</i>	4,2
Couderc <i>5cl</i>	4,2
Martini Rosso, Bianco <i>5cl</i>	4,5
Kir au vin blanc <i>14cl</i>	4,5
<i>Cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise</i>	
Prosecco <i>10cl</i>	6
Coupe de Champagne « Albéric Duvat »	9
Kir Royal <i>10cl</i>	10

SPRITZ

Spritz Classique <i>7cl</i>	9
Spritz Bergamotte <i>7cl</i>	10
Spritz Saint Germain <i>7cl</i>	10

RHUM 4CL

Diplomatico	10
Don papa	10
Chairman's Reserve Spiced	11
Beach House Pink	11
JM Fumée Vocanique	12
Zacapa 23 ans	12

GIN 4CL

Roku	9
Bombay Sapphire	9
Bulldog	9
Generous	9
Hendrick's	11
avec Tonic	+2

VODKA 4CL

Guillotine - Originale	9
Grey Goose	11

TEQUILA 4CL

Olmecca Altos	9
Patron Sylver	11

WHISKIES ET BOURBONS 4CL

Monkey shoulder	9
Maker's Mark	9
Roselieures	10
Nikka	10
Glenfiddich 12 ans	11
Kavalan	12

DIGESTIFS 4CL

Calvados Sassy	9
Calvados Sassy XO	12
Bas-Armagnac Armin <i>6 ans</i>	10
Cognac Camus <i>Île de ré, Fine Island</i>	9
Eaux-de-vie <i>(Framboise, Poire, Prune)</i>	9
Baileys , Amaretto	9
Jägerbomb <i>(Jägermeister, Red Bull)</i>	9
Liqueur Menthe Verte ou Blanche Artisanale	9
Chartreuse	9



COCKTAILS (4CL D'ALCOOL)



VODKA

Moscow Mule - 10

Vodka, citron vert, ginger beer

Le Fripon - 10 « By Argotier »

Vodka, liqueur de litchi, crème de mûre, jus de citron, jus de yuzu, sirop de citronnelle

Green Fresh - 10

Vodka Absolut Lime, sirop de concombre, jus de pomme, concombre frais

Expresso martini - 10

Vodka, kalhua, expresso, sucre de canne

Abreu Pornstar - 12

Vodka Grey Goose, sirop de vanille, fruit de la passion, shot de Champagne

RHUM

Lama Lou - 10

Rhum blanc, liqueur de sureau, purée de fruit de la passion, citron vert, jus de pêche

Le Tombeur - 10 « By Argotier »

Rhum blanc, rhum brun, liqueur de passion, liqueur de gingembre, citron vert, jus d'orange, bitter de cardamome, cordial kiwi vanille

Le Daïkiri-Laure - 10

Rhum Havana, citron vert, purée de framboise, glace pilée

Rhum Marin - 11

Rhum brun, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert, purée de fraise, miel, romarin

GIN

Adnane - 10

Gin, purée de kiwi, bitter maison, (citron vert, menthe fraîche, gingembre), jus de pomme

À La Fraîche - 10 « By Argotier »

Gin, liqueur de sureau, jus de citron bio, concombre pressé, menthe fraîche

Arizona Breeze - 10

Gin, jus de cranberry, jus de pamplemousse, sucre de canne, citron vert

TEQUILA / MEZCAL

Almond Old Fashioned - 10

Tequila, amaretto, sirop d'agave, angostura

La Mezcalita - 10

Mezcal, triple sec, jus de citron vert

Paloma - 12

Patron silver, sirop d'agave, jus de citron, soda pamplemousse rose

WHISKY

Mapple Old Fashioned - 10

Bourbon, sirop d'érable, sucre de canne, angostura

Retrouvez aussi

les cocktails classiques - 9

Mojito, Caïpi, Pina, Sex on the beach, etc.

« SANS MODÉRATION » COCKTAILS ET BIÈRES SANS ALCOOL

BIÈRES SANS ALCOOL ^{33CL} - 6

Dremmwel Blonde **BIO** 0%
Météor IPA 0%
Corona 0%



LES MOCKTAILS ^{25CL} - 7

Le Gasp

Purée de fruit de la passion, jus d'orange, jus de mangue

Demi Lune

Jus de pamplemousse, jus de cranberry, purée de framboise, bitter maison (citron vert, menthe fraîche, gingembre)

Strawberry Colada

Lait de coco, jus d'ananas, chantilly, purée de fraise

Exotic Punch

Jus de mangue, citron vert, purée de fruit de la passion, sirop de gingembre

Virgin Mojito

Citron vert, menthe fraîche, sucre, eau gazeuse

Le Roro

Thé glacé maison, sirop de sureau, jus d'abricot, citron vert, romarin

CRÉATIONS SANS ALCOOL - 8

Le Raisonnable

Gin 0%, jus de pomme, ginger beer, thym

Le Mule.0

Bitter 0%, ginger beer, citron vert

Le Jeannot

Gin 0%, bitter maison (citron vert, menthe fraîche, gingembre), soda pamplemousse, sirop de basilic

Le Bernadette

Vermouth 0%, sirop de rose, jus de citron, eau gazeuse

Les Classiques sans alcool – Vous avez le nom, on a la recette !

Spritz, Gin Tonic, Moscow Mule, Sour, Paloma, Margarita, etc.

VINS BLANCS

14 cl 25 cl 50 cl 75 cl

LOIRE

Anjou AOC 5,5 10 18,5 27
Le P'tit Chenin **BIO**
Château de la Roulière

Saumur AOP 8 15 28 40
L'Ardillon **BIO**
Domaine Fouet

PAYS D'OC

Chardonnay IGP 5 9 16 24
Ams Tram Gram - Altitude
Calmel et Joseph

LANGUEDOC

Viognier IGP - Baron D'Oppia 7 13 24 37

BOURGOGNE

Chablis AOC 8,5 16 30 43
Domaine de la Motte

Pouilly Fumé AOC - - - 53
Domaine de Ladoucette

MOELLEUX

Pays d'Oc IGP - Nyza la Divine 5,5 10 18,5 27



BOURGOGNE

Pinot Noir AOP Vignes de Saint-Germain	8	15	28	40
Mercurey AOC Domaine Régnard	-	-	-	53
Gevrey-Chambertin AOC Vieilles Vignes Domaine Faiveley	-	-	-	95
Nuits Saint Georges AOC Les Montroziers Domaine Faiveley	-	-	-	105

RHÔNE

Côtes du Rhône AOP BIO Cuvée Guntrano Domaine la Guintrandy	5,5	10	18,5	27
Crozes Hermitage AOP - BIO Inspiration Domaine de la Ville Rouge	-	-	-	48
Châteauneuf du Pape AOP - BIO Château La Nerthe	-	-	-	85
Côte Rôtie AOC Les filles de Maugiron Domaine Jeantet - Laurent	-	-	-	95

BORDEAUX

Graves AOC Château Carbon D'Artigues	8,5	16	30	43
Médoc Cru Bourgeois AOC Château Méric	8,5	16	30	43
Saint-Émilion Grand Cru AOC Les Hauts de Labrie	-	-	-	55

SANS SULFITES

Bergerac AOC « Si j'avais un tel nez » BIO	5,5	10	18,5	27
---	-----	----	------	----

ESPAGNE

PI 3,14 - Consejon	-	-	-	38
---------------------------	---	---	---	----

VINS ROSÉS

GRAND SUD

IGP Méditerranée Cuvée l'Aparté BIO Domaine Attilon	5,5	10	18,5	27
---	-----	----	------	----

PROVENCE

Côtes de Provence AOP Cuvée Prunelle	6,5	12,5	23	34
--	-----	------	----	----

Côtes de Provence AOP BIO Noun	-	-	-	40
---	---	---	---	----

LES BULLES



Prosecco D.O.C.

10 cl *75 cl*

6 30

Champagne Albéric Duvat - Brut

9 60

Champagne Albéric Duvat - Blanc de Blanc

- 90

RETROUVEZ NOUS À
COQUILLE
Marguerite
BORIÀ
ARCACHON - NAUCELLES - PARIS

