



## BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

Sodas (Coca, Coca zéro, Fuze Tea, Orangina) Sodas (Coca Cola zero, Fuze tea, Orangina)	4.5 €
Perrier	4.5 €
Sirop à l'eau de Vittel (0.25 cl) Syrup with Vittel water (0.25cl)	3.5 €
<i>Parfums de sirop : Grenadine, menthe, citron, cerise, violette, cassis, fraise</i> <i>Syrup flavours : Red fruits, mint, lime, cherry, violet flower, cassis, strawberry</i>	
Diabolo	4 €
Limonade française French limonade	5 €
• Tonic Hysope citron biologique Organic lime tonic Hysope	5 €
Ginger beer Hysope Ginger beer Hysope	5 €
• Jus OPS biologique ( <i>Au choix : Ananas, orange, pomme, exotique</i> ) Organic OPS juice ( <i>Choice of : Pineapple, orange, apple, exotic</i> )	5 €
Jus Charles Papillon (tomate, abricot ou poire) Charles Papillon juice (tomato, apricot or pear)	5 €
Les eaux de Vittel ou de Badoit (0.5l / 1l) Vittel or Badoit water (0.5l / 1l)	3.5 € / 5 €

Attention, nos bouteilles sont consignées, elles ne doivent être jetées !  
Please don't throw away our bottle, they are returnable !





**BOISSONS FRAICHES**  
**COLD DRINKS**

**COCKTAILS**

Apérol Spritz :	9 €
Saint-Germain Spritz :	10 €
Rose pétillante :	10 €

*Liqueur de fruits rouges, purée de framboise, champagne, romarin, zeste de citron*  
*Red fruit liqueur, raspberry purée, champagne, rosemary, lemon zest*

**MOCKTAILS : 7€**

**Virgin mojito**

Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sucre roux  
Sparkling water, fresh mint, green lemon, sugar

**Virgin pina colada**

Jus d'ananas bio, lait de coco, citron vert, sucre vanillé  
Organic Pineapple juice, coco milk, green lemon, vanilla sugar

**Pétale de rose**

Sirop de rose, sirop de fleur de sureau, limonade, eau gazeuse  
Rose sirup, Elderflower sirup, limonade, sparkling water

**BOISSONS DE L'ÉTÉ - D'Avril à Septembre**  
**SUMMER DRINKS - From April to September**

<b>Café frappé</b> Iced coffee	6 €
<b>Chocolat frappé</b> Iced chocolate	6 €
<b>Supplément Chantilly</b> Extra whipped cream	1 €
<b>Smoothie du moment</b> Smoothie of the moment	7 €



## ALCOOLS LÉGERS LIGHT ALCOHOLS

Verre de vin rouge, rosé, blanc : 6 €  
Glass of red, rose or white wine

### Vins rouges / Red wines

Bordeaux AOP Saint Emilion Lucius Petit Fourney

2020 Loire AOP Chinon Les Gravières 2020

- Beaujolais AOP Fleurie Bio Les repentis, Loron 2020
- Cote du Rhone AOP Au bout de la Vigne Bio 2021

♡ Notre coup de cœur / Our favorite ♡

Bourgogne AOP Givry du Domaine Lumppp

Clos Saint Paul Monopole 2020 (+1€)

### Vins blancs / White wines

- Loire Sancerre de la cave de Sancerre 2022 Bio
- Loire Cheverny AOP Les vigneron de Mont Près Chambord 2022 Bourgogne
- Chablis AOP La Chablisienne Dame Nature Bio 2020

### Vins rosés / Rose wines

- Côte de Provence AOP Lou by Perassol Bio 2022
- Cote de Provence AOP Chateau Aspras Tomares BIO 2022 (*disponible en été*)

♡ Notre coup de cœur / Our favorite ♡

Minuty Prestige 2022 (+1€)

**Demander les prix pour les pichets de 25 cl, 50 cl, et les bouteilles.**

**Please ask for prices for 25 cl, 50 cl pitchers, and bottles.**



## ALCOOLS LÉGERS LIGHT ALCOHOLS

Bière Saint Medard 33 cl - Brassée à Compiègne 5 €  
Blonde, brune, ambrée  
Saint Medard Beer 33cl - Brewed in Compiegne  
Blonde, brunette, amber

● Bière La Parisienne biologique 5.5 €  
Organic La Parisienne Beer

Bière pression Pelican, non filtrée, brassée dans le Nord  
Pelican draft beer, unfiltered, brewed in the North

Blonde / Blond beer	25 cl: 5 €	50 cl: 7 €
Rouge cerise / Red cherry	25 cl: 5.50 €	50 cl: 7.50 €
Panaché / Lemonade + beer	25 cl: 4.50 €	50 cl: 6.50 €
Monaco / Lemonade + beer + grenadine syrup	25 cl: 5 €	50 cl: 7 €

Kir (avec vin blanc) 5 €  
Kir (with white win)

Kir royal (avec champagne) 8 €  
Royal kir (with champagne)

Coupe de champagne 8 €  
Glass of champagne

**Nos spécialités du moment sur l'ardoise, pour les boissons, comme  
pour nos petits plats et gâteaux.**

Look at our moment specialities (pastries and drinks) on the  
blackboard.

