

cocktails avec alcool

LES COURTS 12cl

A LA FOLIE 12€

Gin Français (4cl), liqueur de fleurs de sureau sauvage (2cl), jus de citron bio, concombre pressé et menthe fraîche

LE NIRVANA 12€

Rhum brun (2cl), rhum blanc (2cl), liqueur de passion (1cl), liqueur de gingembre (1cl), jus d'orange, jus de citron vert, bitter de cardamone et cordial de kiwi/vanille

LE BOOKIE WOOGIE 12€

Gin (4cl), crème de framboise (2cl), jus de citron vert bio, jus de pomme, sirop de miel et ginger ale

LE YANNOUX 12€

Gin Bio Français (4cl), liqueur de poire (1cl), aperitivo italien (1cl), thé noir bergamote, jus de citron bio et gingembre bio

LA CASTAGNE 12€

Rhum épicé (4cl), liqueur de mangue(2cl), jus d'ananas bio, jus de citron vert bio et une pointe de piment

PORN STAR MARTINI 12€

Vodka (4cl), liqueur de passion (2cl), purée passion, sirop de vanille et shot de prosecco

et les autres ... 11€

(4cl d'alcool)

CAIPIRINHA

MOJITO

PINÃ

BASIL SMASH

BLOODY MARY...

LES LONGS 20cl

MOSCOW/LONDON OU JAMAICAN MULE 12€

Vodka/Gin ou Rhum(4cl), gingerbeer, angostura et citron vert

LE FRIPON 12€

Vodka française bio (4cl), liqueur de litchi (1cl), crème de mûre (1cl), jus de citron bio, jus de yuzu et cordial de citronnelle

LE PIGALLE SAINT-GERMAIN 12€

Gin (4cl), Saint-Germain (2cl), jus de pomme, basilic et jus de citron vert

Alcool (whisky, gin, vodka, rhum...)

avec accompagnement **10€**

à partager

Planche de charcuterie 20€

Planche de fromages affinés 20€

Planche mixte 23€

Le Croque 9€

Pain de mie, jambon de Paris, comté, crème de truffe et roquette

Camembert rôti 10€

Noix de pécan, sirop d'érable, fruits secs et mouillettes de pain de campagne

Castaniù 9€

frites, cantal fondu et lard fumé

Assiette de frites 6€

Frites de patates douces 8€

cocktails sans alcool 30cl

LE JOLI COEUR 9€

Framboise, cassis, poivre de timut et thé noir

BIBISCUS 9€

Gin sans alcool, sirop d'hibiscus, jus de citron, tonic et concombre

GINGER FRESH 9€

Ginger beer, jus de pomme, limonade, citron et menthe fraîche

THÉ GLACÉ MAISON 7€

Pêche, menthe fraîche

Prix nets en euros

Service compris

Boissons chaudes jusqu'à 18h00

A



menu boissons



bar cuisine

40 rue des petites écuries

Paris 10



vins blancs

12,5cl 50cl Bt 75cl

Mas de la Tour, Pays d'Oc IGP	5,5€	20€	29€
Vin vif et délicat avec un joli nez de pêche blanche			
Domaine Aubaret, Chardonnay IGP	6€	22€	30€
Vin équilibré avec une belle rondeur et un joli nez de fleurs et d'agrumes			
Domaine de Lormelet, Val de loire Sauvignon	6,5€	24€	32€
Vin frais aux notes d'agrumes et de fleurs blanches			
Viognier Les îles Blanches	8€	30€	40€
Vin floral, mielleux et délicatement brioché			
Domaine Marchand, Pouilly fumé «Les Loges»	8,5€	32€	44€
Vin minéral et fruité, aux notes de silex et de pomme mûre			
Grand Regnard, Chablis	-	-	60€
Vin élégant, minéral, aux notes de fleurs blanches et d'agrumes			
Undici extra, dry Prosecco	6€	22€	30€
Bulle fine et persistante			

boissons chaudes

Café, décaféiné ou noisette simple	2,30€	/ double	4,50€
Café crème	4,50€		
Chocolat chaud	4,50€		
Cappuccino	5€		
Café ou chocolat viennois	5,50€		
Lait chaud vanille ou miel	4,50€		
Irish coffee	9€		

soft

Coca-Cola, Zéro 33cl	4,90€
Fuzetea, Orangina 25cl	4,90€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4,90€
Limonade 33cl	4,90€
Perrier 33cl	4,90€
Vittel 25cl	3,90€
Jus de fruits Minute Maid : Orange, ananas, tomate, fraise, pomme, abricot, pamplemousse 25cl	4,90€
Orange pressée ou citron pressé	6€
Café ou latté frappé maison	5,5€
Red Bull 25cl	6€
Gingerbeer Schweppes 20cl	5,50€
San Pellegrino, Vittel 1L	6€

thé

Earl Grey, Darjeeling, jasmin, Ceylan, fruits rouges, verveine menthe, verveine citron, camomille	4,80€
---	-------

thé bio

Black Lemon, thé vert gunpowder nature ou avec menthe fraîche, Nilgiri Black	4,90€
--	-------

bières bouteilles sans alcool

Heineken 0% 33cl	6€
Corona 0% 33cl	6€
Cidre Fils de pomme 0% 33cl	6€

apéritifs

Ricard, Pastis 2cl	4€
Martini rosso / bianco 5cl	4,50€
Campari 5cl	4,50€
Kir 12,5cl	5,50€
Kir Royal 12cl	10€
Spritz 14cl	10€
Spritz Campari 14cl	11€
Spritz Saint-Germain	12€

bières pressions

25cl / 50cl	
Ponette	3,90€ / 7,50€
IPA	4,50€ / 8,40€
Blanche	4,50€ / 8,40€
Picon Bière	4,50€ / 8,40€
Abbaye	4,50€ / 8,40€

bières bouteilles

Desperados 33cl	6€
Corona 35,5cl	6€
Cidre Fils de pomme 33cl	6€

whiskys & bourbons 4cl

Monkey Shoulder	9€
Maker's Mark	9€
Aberlour 10 ans	9€
Aberlour Casg Annamh	10€
Talisker	10€
Nikka Japon	10€
Oban 14 ans	12€

vieux rhums 4cl

Contra-Bando Rép. Dom. 5 ans	9€
Kraken Indiana USA	9€
Diplomatico Venezuela	9€
Don Papa Philippines	9€
Baie des Trésors, Fruits des Pluies, Martinique	11€
El Pasador de Oro, Guatemala XO	11€
El Pasador de Oro, Gran Reserva	12€
Zacapa Guatemala 23 ans	12€
Santa Teresa, Venezuela	12€

gin 4cl

Roku	9€
Bonhomie Made in Cognac	9€
Bulldog	9€
Generous	9€
Hendrick's	10€
Malfy	10€
Baigur, Vietnam	12€
Ukiyo Dry/blossom ou Yuzu, Japon	12€
Avec soda +2€	
Avec Fever tree tonic +4,5€	

tequila 4cl

Olmeca Altos	9€
Espolon Reposado	8€

vodka premium 4cl

Grey Goose France	10€
Pyla France	10€

digestifs 4cl

Calvados VSOP, Cognac VSOP,	
Armagnac 6ans	8€
Armagnac 10ans	9€
Cognac XO	10€
Calvados XO	10€
Armagnac XO	10€
Eau de vie mirabelle, poire, prune ou framboise	8€
Amaretto	7€
Liqueur de menthe verte ou blanche artisanale	7€
Vieille Prune Couderc	9€
Limoncello	8€
Génépi	8€

vins rosés

Mas de la tour, Pays d'Oc IGP	5,5€
Vin frais et souple avec des notes de groseille et framboise	
Coteaux Varois en Provence AOP	6€
Vin au bel équilibre, fraîcheur et finesse	