



BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

Sodas (Coca, Coca zéro, Fuze Tea, Orangina)	4.5 €
Sodas (Coca Cola zero, Fuze tea, Orangina)	
Perrier	4.5 €
Sirup à l'eau de Vittel (0.25 cl)	3.5 €
Syrup with Vittel water (0.25cl)	
<i>Parfums de sirup : 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	5 €
French limonade	
● Tonic Hysope citron biologique	5 €
Organic lime tonic Hysope	
Ginger beer Hysope	5 €
Ginger beer Hysope	
● Jus OPS biologique (Au choix : Ananas, orange, fruits rouges, pomme, exotique)	5 €
Organic OPS juice (Choice of : Pineapple, orange, red fruits, apple, exotic)	
Jus Charles Papillon (tomate, abricot ou poire)	5 €
Charles Papillon juice (tomato, apricot or pear)	
Les eaux de Vittel ou de Badoit (0.5l / 1l)	3.5 € / 5 €
Vittel or Badoit water (0.5l / 1l)	

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

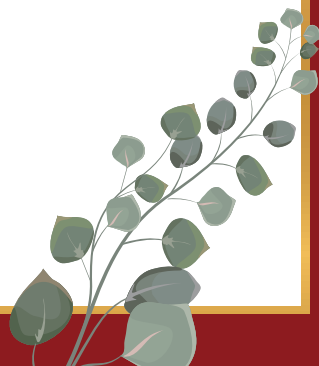
BOISSONS DE L'ÉTÉ - D'Avril à Septembre SUMMER DRINKS - From April to September

Café frappé 6 €
Iced coffee

Chocolat frappé 6 €
Iced chocolate

Supplément Chantilly 1 €
Extra whipped cream

Smoothie du moment 7 €
Smoothie of the moment





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 Fournay

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 Lump

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.

