



COCKTAILS "CRÉATION"

L'INVITATION AU VOYAGE

14

Grappa, liqueur de bergamote, sirop de fleur de sureau, verjus

LE SERPENT QUI DANSE

14

Bourbon, liqueur d'ananas, sirop de rose, verjus

L'ENNEMI

14

Gin, Chartreuse verte, sirop de lavande, verjus, eau de concombre

ÉLÉVATION

14

Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre

PARFUM EXOTIQUE

14

Rhum vieux, sirop d'hibiscus, Moksha, verjus

LA MUSE

12

Bourbon, Chartreuse jaune, citron jaune, tonka, zeste d'orange

HUMITA (LE REVENANT)

14

Mezcal, Cointreau, sirop de piment oiseau, jus de citron vert





MOCKTAILS "CRÉATION"

CITRUS	5
Jus de citron jaune, jus de citron vert, sirop de sucre, fleur d'oranger	
HIBISCUS	8
Jus de bissap, jus de citron vert, menthe, sirop d'orgeat	
ORPHÉE LATTE	7
Café 100% arabica premium torréfié à Paris, lait*, sirop d'orgeat	
VERVEINE GLACÉE	8
Infusion verveine, verjus, sirop de sureau/miel, fleur d'oranger	
OSCO TONIC	8
Oscos classique, tonic	
SPRITZ D'ADAM	8
Oscos rouge, sirop de confiture de figue, jus de citron jaune, sirop d'orgeat, Perrier	





VINS

Bouteilles

BULLES

Crémant d'Alsace <i>Maison Kieffer, Blanc de Noirs (pinot noir)</i>	2021	39
Champagnes <i>Rémy Massin, Brut "L'Originale" Juliette Péret, Grand Cru, Blanc de Blanc</i>	2022	62
	2023	81

ROSÉ

"Elsass" <i>Maison Kieffer, vin d'Alsace (pinot noir)</i>	2020	26
"Les Monges" <i>Mongestine, Coteaux d'Aix-en-Provence (grenache noir, cinsault)</i>	2022	25,5
"ROSEBLOOD" <i>Estoublon, Coteaux Varois en Provence (grenache, syrah, cinsault)</i>	2023 MAGNUM	39 85

BLANC

Bourgogne Aligoté <i>Chapuis & Chapuis (Chardonnay)</i>	2023	40
"Le Renard" <i>IGP Vaucluse (carignan blanc)</i>	2021	30
Tête de Crabe <i>AOC Fiefs Vendéens (Chenin blanc)</i>	2023	29
"Galinette" <i>Domaine de Sulauze (vermentino, grenache blanc, ugni blanc)</i>	2020	37
"Bob Singlar" <i>Mongestine, Provence, (vermentino, roussane)</i>	2021	37
"Xibalba" <i>Les Gragnottes, Haut-de-Corbière, (grenache noir)</i>	2022	43

ROUGE

San Brès <i>Minervois (carignan, grenache)</i>	2020	25
"Les Frangins" <i>Montagne Saint-Émilion (merlot)</i>	2021	37
Sancerre <i>Daniel Chotard (pinot noir)</i>	2022	38
"Sunset" <i>Les Gragnottes (grenache, lledoner pelut)</i>	2022	41





☀ **BARISTA** ☀

Lait végétal sur demande

Expresso / allongé	2
Café noisette	2,5
Cappuccino	4,5
Thé	4
Breakfast	
Vert Menthe	
Vert Gunpowder	
Gingembre/Citron	
Chocolat de Grand-Maman	5,5
Chai latte	5,5



☀ APÉRITIFS ☀

BULLES

Flûte de champagne "L'Originale" <i>Juliette Pétret</i> Grand cru, blanc de blanc	12
Brut, <i>Rémy Massin</i>	10
Flûte de crémant Blanc de noir, <i>Maison Kieffer</i>	8

DRY APERITIFS

Porto Taylor's Chip Dry	9
Sherry Lustau Dry Oloroso	9

LIQUEURS

Pineau des charentes	9
Guignolet	9





SOFTS

Sirop enfant -12 ans	0,5
Sirop adulte	4
Ginger Beer	4
Tonic	4
Coca-Cola	4
Coca-Cola zéro	4
Bissap Maison	5
Badoit 50cl	4
Badoit 1L	6
Cidre sans alcool	7
Jus ALAIN MILLIAT	7
MOKSHA	6
Bière sans alcool	7

COCKTAILS CLASSIQUES

Gin tonic, Moscow Mule,
Daïquiri, Mai Tai, etc...

entre 10 et 12

BIÈRES pression

Blonde	
LA SOIF 4,8°	
25 cl	4
50 cl	6
Blanche	
La Parisienne 5,5°	
25 cl	5
50 cl	8
IPA	
La Parisienne 5,5°	
25 cl	5
50 cl	8
Spéciale	
25 cl	5
50 cl	8

BULLES

Cidre Bio	7
Sassy	
Bouteille 33cl	



☀ DIGESTIFS ☀

WHISKY *UISGE BEATHA*

FRANCE

Lehmann "C'est la vie" 12
 Lehmann "Coup de foudre" 14

Single malt

ÉCOSSE

Speyside

Aberlour 10 ans 12
 Benriach "Smokey Twelve" 19
 Glendronach 8 ans 17

Islay

Lagavulin 16 ans 25
 Caol Ila 12 ans 14

Highland

Glenmorrangie 10 ans 14
 Talisker Port Ruighe 18,5

IRLANDE

Waterford "Organic Gaia" 22

JAPON

Suntory Toki 14

CALVADOS *CALVA DORSA*

Fine Sassy 10

XO Sassy 14

ARMAGNAC *ARS MAGNUS*

Gelas Bas Armagnac 8

Clos-Martin VSOP 12

Dartigalongue Hors-d'age 21

EAU-DE-VIE *AQUA VITÆ*

Absinthe Pernod 40° 8

Chartreuse verte 11

Eau-de-vie de poire 10
Joseph Cartron

Vieille prune de Souillac 19
Distillerie Louis Roque

COGNAC

Park VS 10

Gautier VS 11

Camus 10

Godet XO Terre 31