

NOS VINS AU VERRE

	12CL
CHAMPAGNE AOP Champagne 'Blanc de Noirs' - Chassenay d'Arce Cépages: Meunier, Pinot Noir - Brut, NM- Champagne	12€
BLANCS Vin De France 'Jus de Vie' - Domaine de la Graveirette Cépages : Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc - 2023 - Vallée du R	7€ Rhône
AOP Touraine Amboise - 'Bel Air' - La Grange Tiphaine Cépage: Chenin - 2023 - Vallée de la Loire	9€
AOP Côte de Provence - 'Milia' - Clos de L'Ours Cépages: Rolle, Ugni blanc, Clairette - 2024 - Provence	11€
ROUGES	
AOP Anjou - 'Reliefs' - Domaine de la Soucherie Cépages: Cabernet franc, Grolleau - 2021 - Vallée de la Loire	7€
AOP Montagne Saint Emilion - 'Carré de Soi' - Château Haut-Goujon Cépages : Merlot, Cabernet franc - 2023 - Bordeaux	9€
AOP Côte de Nuits Villages - Dufouleur Frères Cépage: Pinot noir - 2021 - Bourgogne	12€
ROSÉS ICD Câtes du Let (Beacheure) Lemanate	9.6
IGP Côtes du Lot - 'Roseberry' - Lagrezette Cépage: Malbec - 2023 - Sud-Ouest	8€
VINS DOUX NATURELS	
AOP Banyuls - 'R de Rimage' - Les Clos de Paulilles Cépage: Grenache Noir - 2023 - Languedoc-Roussillon	9€
AOP Coteaux du Layon - 'Patrimoine' - Château Soucherie Cépage: Chenin - 2022 - Loire	8€

Nos vins sont principalement issus de l'agriculture biologique ou produits en biodynamie. Ces nectars retranscrives fidèlement le potentiel et les qualités de leur terroir. Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de nos approvisionnements.



NOS VINS BLANCS

	/5CL
Vin De France 'Jus de Rolle' - Domaine de la Graveirette Cépage: Rolle (Vermentino) - 2023 - Vallée du Rhône	29€
IGP Coteaux de l'Ardèche - 'La Petite Selve' - Château de la Selve Cépage: Viognier - 2023 - Vallée du Rhône	35€
AOP Muscadet Sèvre & Maine sur lie - 'Le Verger' - Domaine Luneau Papin Cépage: Melon de Bourgogne - 2023 - Vallée de la Loire	38€
AOP Côtes du Jura - Domaine Grand Cépage: Chardonnay - 2024 - Jura	48€
AOP Crozes-Hermitage - 'Cour de Récré' - François Villard Cépage: Marsanne, Roussanne - 2024 - Vallée du Rhône	59€
AOP Chablis - 'Scritch' - Cyprien Arlaud Cépage: Chardonnay - 2023 - Bourgogne	60€
AOP Côte de Provence - 'Milia' - Clos de L'Ours Cépages: Rolle, Ugni blanc, Clairette - 2024 - Provence	64€
AOP Bouzeron - Domaine de Villaine Cépage: Aligoté - 2023 - Bourgogne	75€
AOP Corbières - 'La Bégou' - Maxime Magnon Cépages: Grenache gris, Grenache blanc, Carignan gris - 2023 - Languedoc-Roussillon	80€
AOP Condrieu - 'Terroir' - François Merlin Cépage: Viognier - 2022 - Vallée du Rhône	89€

Nos vins sont principalement issus de l'agriculture biologique ou produits en biodynamie. Ces nectars retranscrives fidèlement le potentiel et les qualités de leur terroir. Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de nos approvisionnements.



NOS VINS ROUGES

	75CL
AOP Anjou - 'Reliefs' - Domaine de la Soucherie Cépages: Cabernet franc, Grolleau - 2021 - Vallée de la Loire	29€
AOP Ventoux - Martinelle Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Counoise - 2022 - Vallée du Rhône	38€
AOP Montagne Saint Emilion - 'Carré de Soi' - Château Haut-Goujon Cépages : Merlot, Cabernet franc - 2023 - Bordeaux	42€
AOP Fleurie - 'A mes Papas' - Marc Delienne Cépage: Gamay - 2020 - Beaujolais	46€
AOP Arbois - 'No Sin Tou Tsefs' - Fumey-Chatelain Cépage: Pinot noir, Trousseau, Poulssard - 2023 - Jura	49€
IGP Côtes Catalanes - 'Segna de Cor' - Domaine Le Roc des Anges Cépages: Grenache noir, Syrah, Carignan, Cinsault - 2023 - Languedoc-Roussillon	53€
AOP Sancerre 'Grains de Pinot' - Paul Prieur Cépage: Pinot noir - 2023 - Vallée de la Loire	55€
AOP Saint-Joseph - 'Poivre & Sol' - François Villard Cépage: Syrah - 2022 - Vallée du Rhône	66€
AOP Patrimonio - 'A Mandria di Signadore' - Clos Signadore Cépage: Niellucciu - 2023 - Corse	70€
AOP Corbières - 'Rozeta' - Maxime Magnon Cépages: Carignan, Cinsault, Grenache noir - 2023 - Languedoc-Roussillon	86€
AOP Cornas 'Jouvet' - François Villard Cénage: Surah - 2022 - Vallée du Rhône	96€

Nos vins sont principalement issus de l'agriculture biologique ou produits en biodynamie. Ces nectars retranscrives fidèlement le potentiel et les qualités de leur terroir. Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de nos approvisionnements.



NOS EFFERVESCENTS & VIN ROSÉ

<u>CHAMPAGNES</u>	75CL
AOP Champagne - 'L'Esquisse' - Famille Moussé Cépages: Meunier, Pinot Noir - Extra-Brut - NM - Champagne	75€
AOP Champagne - 'R de Ruinart' - Maison Ruinart Cépages: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier - NM - Champagne	95€
EFFERVESCENTS AOP Montlouis-Sur-Loire - 'Triple Zéro' - Domaine de la Taille Aux Lou Cépage: Chenin - NM - Vallée de la Loire	ps 55€
<u>ROSÉS</u>	
<u>KOSES</u>	
IGP Côtes du Lot - 'Roseberry' - Lagrezette Cépage: Malbec - 2023 - Sud-Ouest	35€

Nos vins sont principalement issus de l'agriculture biologique ou produits en biodynamie. Ces nectars retranscrives fidèlement le potentiel et les qualités de leur terroir. Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de nos approvisionnements.



NOS SOFTS

NOS APÉRITIFS

EAU PLATE PUREZZA 75CL	4€	RICARD OU PASTIS 2CL	4€
EAU PÉTILLANTE PUREZZA 75CL	5€	TOMATE, PERROQUET, MAURESQUE 4CL	. 4.5€
PERRIER 33CL	5€	MARTINI BLANC OU ROUGE 6CL	6€
JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 20CL Pomme, Orange, Abricot, Fraise, Tomate ou Ar	6€	CAMPARI 6CL	8€
INFUSIONS GLACEES ALAIN MILLIAT 25CL.	ianas 7€	SUZE 6CL	7€
Pêche/Verveine	/€	LILLET BLANC, ROUGE OU ROSÉ 6CL	7€
EAU DETOX 33CL Eau Aromatisée aux Agrumes, Pêche & Fruit de la Passion	6€	KIR 12CL Vin blanc & liqueur au choix	7€
SCHWEPPS SELECT 20CL Tonic ou Ginger Beer	5€	KIR ROYAL 12CL Champagne & liqueur au choix	13€
LIMEUHNADE NORMANDE 27,5CL	5€		
SODA 33CL/25CL Coca ou Coca Zéro	5€		
SIROP À L'EAU OU DIABOLO 25CL Grenadine, Menthe, Fraise, Citron ou Pêche	3€/3,5€		

NOS BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES À LA PRESSION

DÉESSE 25CL/50CL 4€/8€ Bière blonde, Brasserie de Sutter, 4,8° GIVRÉE 25CL/50CL 4,50€/9€ Bière blanche, Brasserie de Sutter, 5,5° DÉESSE IPA 25CL/50CL 4,50€/9€ Indian Pale Ale Bio Brasserie de Sutter, 5,8° BIÈRE SIROP 25CL/50CL 4,50€/9€ Déesse & sirop au choix MONACO 25CL/50CL 4,50€/9€ Déesse, limonade & grenadine PANACHÉ 25CL/50CL 4€/8€ Déesse & limonade PICON 25CL/50CL 4,50€/9€ Déesse & Picon

BIÈRES ET CIDRES BOUTEILLES

GIVRÉE 33CL Bière Blanche, Brasserie de Sutter, 5,5°	6€
SOMBRE FOLLE 33CL Bière Brune, Brasserie de Sutter, 8,5°	7€
A LA COOL 33CL Bière Blonde Bio, Brasserie de Sutter Sans Alcool	7€
SASSY 33CL Brut, Rosé ou Poiré	7€
SASSY 75CL Brut	17€



NOS DIGESTIFS

4CI

DIGESTIFS CLASSIQUES		<u>WHISKY</u>	
LIQUEUR DE MENTHE DE LA DISTILLERIE DE LA SEINE	6€	PUR MALT BIO Distillerie de la Seine, Normandie	9€
BAILEY'S	7€	NIKKA COFFEY GRAIN Japon	12€
GET27, GET31	7€	LAPHROAIG 10 ANS	14€
LIMONCELLO MAMMA MIA	9€	Ecosse, Islay	146
AMARETTO ADRIATICO	9€	REDBREAST 12 ANS Irlande	16€
DELJOY LIQUEUR D'AGRUMES	9€	BLANTON'S ORIGINAL	18€
EAU DE VIE NUSBAUMER Poire ou mirabelle	10€	Etats-Unis	
LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN	10€	BAS ARMAGNAC	
SPICED DISTILLERIE DE LA SEINE	10€	LABALLE 12 ANS RICH	18€
CALVADOS		5051145	
CHRISTIAN DROUIN SÉLECTION	10€	<u>COGNAC</u>	
CHRISTIAN DROUIN LA BLANCHE	12€	FERRAND 10 Générations	12€
DIIIIM VIEUV		RÉMI LANDIER VSOP	14€
RHUM VIEUX			NIT.
FAIR XO Bélize	11€	LES ALCOOLS DE MONTAG	
KIRK AND SWEENEY	13€	GÉNÉPI 40 MAISON M	10€
République Dominicaine	100	SAPINETTE MAISON M	10€
NEISSON PROFIL 105 Martinique	14€		
PLANTATION XO Barbade	15€		
HAMPDEN 8 ANS Jamaïque	17€		

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / DÉCA OU ALLONGÉ DUCHOSSOY	2€
DOUBLE CAFÉ OU DÉCA DUCHOSSOY	
NOISETTE	
GRAND CRÈME	4€
CAPPUCCINO / CHOCOLAT CHAUD	5€
THÉ KUSMI TEA	5€



NOS COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT Consultez l'ardoise

LES CLASSIQUES - 12 Euros

SPRITZ APEROL/SAINT GERMAIN/DELJOY 25CL Liqueur au choix, Prosecco & Perrier, Orange & Citron Jaune

CAÏPIRINHA/ROSKA 8CL Cachaça Abelha/ Vodka de la Distillerie de la Seine, Citron Vert & Sucre Blanc

AMERICANO MAISON 20CL Campari, Vermouth Rouge, Noilly Prat, Perrier, Orange & Citron Jaune

TI PUNCH 6CL Rhum Blanc ou Ambré de la Distillerie de la Seine, Citron Vert, Sucre de Canne

GIN TONIC 20CL Gin Végétal ou Gin Pomme de la Distillerie de la Seine/Gin Christian Drouin, Tonic

NOS CREATIONS DE SAISON - 13 Euros

AVEC LES ALCOOLS DE LA DISTILLERIE DE LA SEINE

COCKTAIL SIGNATURE 20CL

Gin Création infusé à l'Orange Sanguine & Baies de Genièvres, Tonic, Sirop à l'Orange et Graines de Coriandre Torréfiées, Baies des Cimes

STRAWBERRY LOVER 25CL

Gin Végétal, Purée de Fraises, Sirop d'Hibiscus, Jus de Citron, Tonic et Poivre de Sichuan

MEDITERRANEAN MULE 20CL

Vodka, Citron, Liqueur de Thym, Vermouth Blanc, Ginger Beer

CALYPSO 25CL

Rhum Spicy, Jus d'Ananas, Passion, Citron Vert, Sirop de Vanille, Bitter épicé

MOCKTAILS - 9 Euros

PUNCHY VELVET 25CL

Purée de Fraises, Sirop d'hibiscus, Jus de Citron, Perrier

HONEYMOON 25CL

Jus de Mangue, Jus de Citron, Purée et Jus de Passion, Sirop de Gingembre



NOS COCKTAILS

12 Euros

COCKTAIL DU MOMENT Consultez l'ardoise

LES CLASSIQUES

SPRITZ APEROL/SAINT GERMAIN/DELJOY 25CL Liqueur au choix, Prosecco & Perrier, Orange & Citron Jaune

NEGRONI NORMAND 10CL Gin de la Distillerie de la Seine, Vermouth Rouge, Campari, Zeste d'Orange

CAÏPIRINHA/ROSKA 8CL Cachaça Abelha/ Vodka de la Distillerie de la Seine, Citron Vert & Sucre Blanc

AMERICANO MAISON 20CL Campari, Vermouth Rouge, Noilly Prat & Perrier

TI PUNCH 6CL

Rhum Bologne Black Cane Blanc ou Ambré, Citron Vert, Sucre de Canne

NOS CREATIONS DE SAISON

COCKTAIL SIGNATURE LA BISE x DISTILLERIE DE LA SEINE 20CL Gin Création infusé à l'Orange Sanguine & Baies de Genièvres, Tonic, Sirop à l'Orange et Graines de Coriandre Torréfiées, Baies des Cimes

CITRUS LOVER 25CL

Gin de la Distillerie de la Seine, Purée de Clémentine, Jus de Citron, Tonic, Thym

L'ESCAPE / RUPERT HOLMES DRINK 25CL Rhum Sailor Jerry, Jus d'Ananas, Purée de Coco, Cannelle

ALPINE MULE 20CL

Vodka, Liqueur de Sapin, Ginger Beer, Citron

NEW FASHIONED 8CL

Bourbon Markers Mark, Sirop d'Erable, Zeste d'Orange et Bitters Cacao

MOCKTAILS

8 Euros

PEAR DROP 25CL

Jus de Poire, Jus de Pomme, Purée de Mandarine, Jus de Citron, Miel

HONEYMOON 25CL

Jus de Mangue, Jus de Citron, Purée et Jus de Passion, Sirop de Gingembre