

APEROL

NOS COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT

Consultez l'ardoise

LES CLASSIQUES - 12 Euros

SPRITZ APEROL/SAINT GERMAIN 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

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

MO-GIN-TO 25CL

Gin de la Distillerie de la Seine, Thym, Pamplemousse, Sucre de Canne, Angostura Bitters, Tonic

NORMANDIE MULE 20CL

Vodka, Jus d'Orange, Nectar de Poire, Miel de fleur et Ginger Beer

CALYPSO 25CL

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

MOCKTAILS - 9 Euros

PURPLE BLOOM - 25CL

Purée de Cassis, Jus de Citron, Sirop d'Hibiscus, Sirop sucre de Canne, Eau Pétilante

HONEYMOON - 25CL

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

APEROL

NOS COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT

Consultez l'ardoise

LES CLASSIQUES

SPRITZ APEROL - 12€ / **SAINT GERMAIN** - 13€ / **DELJOY** - 14€ 25CL

Liqueur au choix, Prosecco & Perrier, Orange & Citron Jaune

CAÏPIRINHA/ROSKA - 13€ 8CL

Cachaça Abelha/ Vodka de la Distillerie de la Seine, Citron Vert & Sucre Blanc

AMERICANO MAISON - 12€ CL

Campari, Vermouth Rouge, Noilly Prat, Perrier, Orange & Citron Jaune

TI PUNCH - 12€ 6CL

Rhum Blanc ou Ambré de la Distillerie de la Seine, Citron Vert, Sucre de Canne

GIN TONIC - 13€ 20CL

Gin Végétal ou Gin Pomme de la Distillerie de la Seine/Gin Christian Drouin, Tonic

NOS CREATIONS DE SAISON

AVEC LES ALCOOLS DE LA DISTILLERIE DE LA SEINE

SIGNATURE 25CL - 14€

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 - 14€

Gin Végétal de la Distillerie de la Seine, Purée de Fraise, Sirop d'Hibiscus, Jus de Citron, Tonic & Poivre de Sichuan

SPICE MANDY 25CL - 13€

Rhum Ambré de la Distillerie de la Seine, Purée de Framboise, Sucre de Canne & Cidre Rosé

BERRY BURN 20CL - 13€

Vodka de la Distillerie de la Seine, Sirop de Gingembre, Jus de Cranberry & Maracuja

MOCKTAILS - 9 Euros

PUNCHY VELVET - 25CL

Purée de Fraise, Jus de Citron, Sirop d'Hibiscus, Eau Pétillante

PEACH MOOD - 25CL

Jus de Pêche, Jus de Citron, Purée de Passion, Sirop de Vanille

APÉRÔ

NOS APERITIFS

RICARD 2CL	4€
PASTIS NORMAND 2CL Distillerie de la Seine	4€
TOMATE, PERROQUET, MAURESQUE 4CL	4.5€
MARTINI BLANC OU ROUGE 6CL	8€
CAMPARI 6CL	8€
SUZE 6CL	8€
LILLET BLANC, ROUGE OU ROSÉ 6CL	8€
KIR 12CL Vin blanc & liqueur au choix	7€
KIR ROYAL 12CL Champagne & liqueur au choix	13€

NOS BIÈRES

BIÈRES À LA PRESSION

LA BISE BLONDE 25CL/50CL Bière blonde, Brasserie Duyck, 5,4°	4,50€/9€
GALLIA PANTINCIFIC 25CL/50CL Neipa, Brasserie Gallia, 5°	5€/10€
GALLIA WESTERN IPA 25CL/50CL Indian Pale Ale, Brasserie Gallia, 6°	5€/10€
BIÈRE SIROP 25CL/50CL La Bise Blonde & sirop au choix	5€/9.50€
MONACO 25CL/50CL La Bise Blonde, limonade & grenadine	5€/9,50€
PANACHÉ 25CL/50CL La Bise Blonde & limonade	4,50€/9€
PICON 25CL/50CL La Bise Blonde & Picon	5€/9,50€

BIÈRES BOUTEILLES

GIVRÉE 33CL Bière Blanche, Brasserie de Sutter, 5,5°	7€
SOMBRE FOLLE 33CL Bière Brune, Brasserie de Sutter, 8,5°	7€
FLANDRIEN 33CL Bière Blonde Bio, Brasserie Haacht Sans Alcool	7,50€

NOS VINS AU VERRE

12CL

CHAMPAGNE

AOP Champagne 'Selection' - Chassenay d'Arce
Cépages: Meunier, Pinot Noir - Brut, NM - Champagne

12€

BLANCS

Vin De France 'Ju de Vie' - Domaine de la Graveirette
Cépages : Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc - 2025 - Vallée du Rhône

7€

Vin de France 'Silice Blanc' - Maison des Ardoisières
Cépage: Jacquère - 2024 - Savoie

9€

AOP Saint Véran - 'Monceau' - Dormy
Cépage: Chardonnay - 2023 - Bourgogne

12€

ROUGES

AOP Languedoc - 'A l'ombre du figuier' - Mas de la Seranne
Cépages: Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Grenache - 2024 - Languedoc-Roussillon

7€

AOP Montagne-Saint-Emilion - 'Carré de Soi' - Château Haut-Goujon
Cépages: Merlot, Cabernet Franc - 2023 - Bordeaux

9€

AOP Corbières - 'Rozeta' - Maxime Magnon
Cépages: Carignan, Cinsault, Grenache noir - 2023 - Languedoc-Roussillon

13€

ROSÉ

AOP Côtes de Provence - 'Lou' - Peyrassol
Cépages: Grenache, Cinsault, Syrah - 2025 - Provence

7€

VINS DOUX NATURELS

AOP Banyuls - 'R de Rimage' - Les Clos de Paulilles
Cépage: Grenache Noir - 2023 - Languedoc-Roussillon - Rouge

9€

VDF - 'Gourmandi Nages' - Château de Nages
Cépages: Viognier, Roussanne, Colombar - NM - Vallée du Rhône - Blanc moelleux

7€

AOP Montlouis-sur-Loire - 'Les Tuffeaux' - François Chidaine
Cépage: Chenin - 2020 - Vallée de la Loire - Blanc tendre

11€

ORANGE

Vin de France 'Les Calots' - Domaine Autre Chose
Cépage: Chenin - 2023 - Vallée de la Loire

8€

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

Tous nos prix sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS VINS BLANCS

75CL

Vin De France 'Ju de Vie' - Domaine de la Graveirette

Cépages : Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc - 2025 - Vallée du Rhône

29€

AOP Saint-Chinian - 'Le Saint Festin' - Camel & Joseph

Cépages: Grenache blanc, Roussanne, Rolle, Viognier - 2023 - Languedoc-Roussillon

35€

AOP Mâcon Villages - 'Héritage' - Dormy

Cépage: Chardonnay - 2023 - Bourgogne

42€

Vin de France 'Silice Blanc' - Maison des Ardoisières

Cépage: Jacquère - 2024 - Savoie

45€

AOP Alsace - 'Fly me to the moon' - Vignoble des 3 Terres, Mann

Cépage: Pinot Blanc - 2024 - Alsace

49€

AOP Menetou-Salon - Domaine Remoortere

Cépage: Sauvignon blanc - 2025 - Vallée de la Loire

52€

AOP Montlouis-sur-Loire - 'Touche-Mitaine' - Le Rocher des Violettes

Cépage: Chenin - 2024 - Vallée de la Loire

56€

AOP Pouilly Fuissé - 'Légende' - Dormy

Cépage: Chardonnay - 2023 - Bourgogne

75€

AOP Saint-Joseph - 'Clé d'Sol' - Domaine Jolivet

Cépages: Marsanne, Roussanne - 2024 - Vallée du Rhône

80€

VIN OXYDATIF

AOP Côte du Jura - 4 ans sous voile - Domaine Grand

Cépage : Savagnin - 2018 - Jura

66€

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

Tous nos prix sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS

NOS VINS ROUGES

	75CL
AOP Languedoc - 'A l'ombre du figuier' - Mas de la Seranne <i>Cépages: Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Grenache - 2024 - Languedoc-Roussillon</i>	29€
AOP Touraine - 'Bois Jacou' - Domaine Mérieau <i>Cépage: Gamay - 2023 - Vallée de la Loire</i>	36€
AOP Montagne-Saint-Emilion - 'Carré de Soi' - Château Haut-Goujon <i>Cépages: Merlot, Cabernet Franc - 2023 - Bordeaux</i>	44€
AOP Menetou-Salon - 'Les Bornés' - Domaine Pellé <i>Cépage: Pinot Noir - 2024 - Vallée de la Loire</i>	49€
IGP Côtes Catalanes - 'Segna de Cor' - Domaine Le Roc des Anges <i>Cépages: Grenache noir, Syrah, Carignan, Cinsault - 2023 - Languedoc-Roussillon</i>	53€
AOP Crozes-Hermitage - 'Les Pitchounettes' - Domaine les 4 vents <i>Cépage: Syrah - 2025 - Vallée du Rhône</i>	56€
AOP Bourgueil - 'Les Côteaux du Levant' - Domaine de la Butte <i>Cépage: Cabernet Franc - 2024 - Vallée de la Loire</i>	64€
AOP Savigny-les-Beaune - 'Les Pimentiers' - Domaine Petitot <i>Cépage: Pinot Noir - 2024 - Bourgogne</i>	75€
AOP Corbières - 'Rozeta' - Maxime Magnon <i>Cépages: Carignan, Cinsault, Grenache noir - 2023 - Languedoc-Roussillon</i>	79€

VINS ROSÉ

AOP Côtes de Provence - 'Lou' - Peyrassol <i>Cépages: Grenache, Cinsault, Syrah - 2025 - Provence</i>	30€
IGP Côte du Lot - 'Roseberry' - Château Lagrezette <i>Cépage: Malbec - 2025 - Sud Ouest</i>	35€

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

Tous nos prix sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

BU LU SE

NOS EFFERVESCENTS

75CL

CHAMPAGNE

AOP Champagne 'Sélection' - Chassenay d'Arce

69€

Cépages: Meunier, Pinot Noir - Brut, NM - Champagne

AOP Champagne - 'La Cuvée' - Laurent Perrier

89€

Cépages: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier - NM - Champagne

AOP Champagne - 'Cuvée Rosé' - Laurent Perrier

105€

Cépage: Pinot Noir - NM - Champagne

EFFERVESCENT

AOP Montlouis-Sur-Loire - 'Méthode Traditionnelle' - François Chidaine

59€

Cépage: Chenin - Brut Nature - 2022 - Vallée de la Loire

NOS CIDRES

Cidre Brut, Rosé ou Poiré 33CL

7€

Sassy - Normandie

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

Tous nos prix sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

SOFTS

NOS SOFTS

EAU PLATE PUREZZA 75CL	4€
EAU PÉTILLANTE PUREZZA 75CL	5€
PERRIER 33CL	5€
JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 20CL Orange, Abricot, Fraise, Tomate ou Ananas	6€
INFUSION GLACÉE ALAIN MILLIAT 25CL Pêche Verveine	7€
THÉ GLACÉ MAISON 25CL Thé Fruits Rouges, Hibiscus, Pêche	7€
EAU DETOX 33CL Eau Aromatisée aux Agrumes, Pêche & Fruit de la Passion	7€
HYSOPE TONIC 20CL	5€
HYSOPE GINGER BEER 20CL	5€
LIMEUHNAGE NORMANDE 27,5CL	5€
SODA 33CL Coca ou Coca Zéro	5€
SIROP À L'EAU OU DIABOLO 25CL Grenadine, Menthe, Fraise, Citron ou Pêche	3€/4€

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / DÉCA OU ALLONGÉ DUCHOSSOY	2,20€
DOUBLE CAFÉ OU DÉCA DUCHOSSOY	4,40€
NOISETTE	3,20€
GRAND CRÈME	4,20€
CAPPUCCINO / CHOCOLAT CHAUD	5€
THÉ KUSMI TEA	5€

DIGESTIF E.O.

NOS DIGESTIFS

DIGESTIF DU MOMENT

Consultez nous pour le découvrir

RHUM VIEUX

KIRK AND SWEENEY
République Dominicaine

13€

NEISSON PROFIL 105
Martinique

14€

PLANTATION XO
Barbade

15€

HAMPDEN 8 ANS
Jamaïque

17€

WHISKY

SINGLE MALT WHISKY 777 DOUBLE CASK
Distillerie de la Seine, Normandie

12€

NIKKA COFFEY GRAIN
Japon

12€

LAPHROAIG 10 ANS
Ecosse, Islay

14€

REDBREAST 12 ANS
Irlande

16€

BLANTON'S ORIGINAL
Etats-Unis

18€

LES ALCOOLS DE MONTAGNE

GÉNÉPI 40 MAISON M 10€

SAPINETTE MAISON M 10€

DIGESTIFS CLASSIQUES

LIQUEUR DE MENTHE DE
LA DISTILLERIE DE LA SEINE 7€

BAILEY'S 7€

GET27, GET31 8€

LIMONCELLO MAMMA MIA 9€

AMARETTO ADRIATICO 9€

EAU DE VIE NUSBAUMER
Poire ou Mirabelle 10€

LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN 10€

SPICED DISTILLERIE DE LA SEINE 10€

DELJOY 9€
Liqueur aux 7 agrumes et au Cognac

BAS ARMAGNAC

LABALLE 12 ANS RICH 18€

COGNAC

MAISON LHÉRAUD
Cuvée Renaissance 20 ans 19€

CALVADOS

CHRISTIAN DROUIN SÉLECTION 10€

CHRISTIAN DROUIN LA BLANCHE 12€