

# la carte des boissons

<b>boissons</b>	<b>CHAUDES</b>	Café expresso, allonge, deca	1,3 €
		Le verre de lait	2,5 €
		Noisette	1,5 €
		Café double	2,5 €
		Grand crème	2,7 €
		Cappucino ou café viennois	3 €
		Café frappé classique	3 €
		Café frappé cocktail sans alcool	5 €
		Irish Coffee	6 €
		Café Calva	6 €
		Les Thés Bongoo	3,5 €
		Verts : nature jeoncha, fleurs de cerisier, soiree a Marrakech	
		Noirs : nature Darjeeling, citron de Menton, épices chai	
		Blanc : rose-framboise Rooibos peche abricot Infusion : tropicale ou verveine-menthe	
		Chocolat chaud	3 €
Chocolat viennois	3,5 €		

## boissons FRAÎCHES

Cola artisanal Markus	3,5 €
Limonade artisanale Markus	3,5 €
SYMPLES infusion finement pétillante	3,7 €
Energisante : Thym, menthe poivrée, citron	
Relaxante : Verveine, lavande, cerise	
Hivernale : Menthe-bergamote, feuille de framboisier, pomme	
Detox : Sauge, sureau, pomme Feuille de cassis	
Les filles de l'ouest SCHORLE	3,7 €
Rhubarbe pimpante Orange affriolante Groseille chatoyante	
Ginger beer Socrate classique ou royal cassis	3,7 €
Thé glacé du bistrot	3,7 €
Jus de fruits Finesse des Vergers	3 €
Sirup Maison Routin	1,3 €
Diabolo	2,6 €
Eau minérale gazeuse 33cl Ocean 52	3 €
Velleminfroy (plate ou pétillante) 50cl	3,5 €
Velleminfroy (plate ou pétillante) 1L	4,5 €
Carafe d'eau pétillante 1L	1 €
supplement sirop tranche citron	0,5 €



## notre sélection locale

Sélection Jacoulot :  
mandarine, citron, menthe  
poivrée ou plantes et épices

Liqueurs Yousta :  
amande, clémentine, café ou  
vanille bourbon

Pastis artisanal Jacoulot ou  
Yousta

Verveine verte du Forez

Verveine rare

Elixir de la Canaille  
(eau de vie de bière)

Vodka Orage clémentine Corse

## bières

Notre sélection de bières et pressions  
locales est à retrouver au bar !

Panaché, Monaco

Picon bière

Galopin

Cidre botanique français  
Fils de Pomme

## apéritifs

Kir, communard (cassis, mûre,  
framboise ou pêche)

Kir pétillant

Coupe de Prosecco

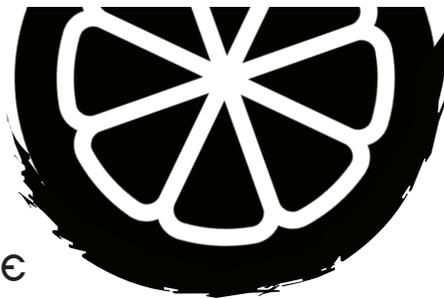
Martini blanc ou rouge

Campari

Suze

Porto rouge ou blanc

Ricard, Pastis



4 cl

7 €

8 €

4.8 €

6 €

12 €

7 €

7.5 €

## whiskys

Clan Campbell

5,5 €

Big Peat

7 €

Villanova

8 €

Tokinoka

7 €

Silène Bio

8 €

## rhums

Havana Especial 3 ans

5,5 €

Zaka

7 €

Plantation XO

7 €

Bumbù XO

7 €

Santa Teresa

8 €

## et aussi

Vodka absolut

5,5 €

Tequila San José

5,5 €

Les classiques :

5 €

*Bailey's, Kahlua,  
Limoncello, Get  
27 ou Get 31,  
Cointreau*

Chartreuse

6 €

verte ou jaune

Génépi

6 €

Eaux de vie :

6 €

poire, mirabelle

Armagnac marquis

5 €

de Caussade VS

Calvados

5 €

Christian Drouin

Cognac Meukow

6 €

VS ou Xpresso ou  
Vanilla



## COMPOSE TON GIN'TO

### LES GINS

Bombay Sapphire 5,5 €

Normindia 7 €

Generous Black 7 €

(fruité, floral, épice)

Green

(coriandre et combava)

Red

(raisin et poivre)

Yousta

Hivernal

(notes torréfiées)

Estival

(notes herbacées, agrumes)

8 €

### A COMBINER AVEC

Nos tonics Hysope +2 €

classique

fleur de sureau

concombre

citron de Menton

### & LE "GARNISH" DU MOMENT

citron,  
romarin,  
poivre... +0,5 €

# cocktails

Mojito 8 €

Rhum ambré, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Mojito 9 €

fruits du moment

Spritz 8 €

Aperol, prosecco, eau gazeuse

Spritz revisité 9 €

Les Mules 8 €

Rhum / ou Gin / ou Vodka, ginger beer, gingembre

Amaretto Sour 10 €

Amaretto, jus de citron, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf

Fireman's Daiquiri 8,5 €

Jus de fraise artisanal, rhum, citron

Blueberry Rhapsody 8,5 €

Tequila, jus d'ananas artisanal, jus de citron, sirop de mûre, blanc d'oeuf

Expresso Martini 8,5 €

du bistrot

Whisky, café, crème de café, sirop de châtaigne

Basilic Smash ! 8,5 €

Gin, basilic, citron, tonic

Margarita 8 €

classique ou frozen

**SANS ALCOOL** Le café frappé 5 €

Café double, sirop de sucre de canne, sirop orgeat, chantilly maison

Ginger beer 6 €

**SANS ALCOOL** et abricot

Nectar abricot, ginger beer, romarin

**SANS ALCOOL** Virgin Mojito 6 €

Fruits et aromates, sucre de canne, eau gazeuse

À RETROUVER AUSSI :  
LES COCKTAILS DU MOMENT, SUR ARDOISE



## LES ROUGES

	au verre	46 cL	75 cL
Côtes du Rhône, <i>Fontségugne</i>	4 €	12 €	-
Côtes du Rhône, <i>Le Matou Rouge BIO, 2023, Domaine Guinand</i>	5 €	15 €	21 €
Bourgogne Pinot Noir, 2022, <i>Domaine du Grison</i>	6 €	18 €	24 €
Syrah, 2022, <i>Maison Bruyère et David</i>	6 €	18 €	24 €
Côtes catalanes, <i>Carignan en famille, 2022, Clos des Vins d'amour</i>	6 €	18 €	24 €
Crozes-Hermitage <i>Mise en bouche, 2022, Domaine Emmanuel Darnaud</i>	-	-	32 €
Côtes du Rhône villages <i>Séguret BIO, 2018, Domaine Jean David</i>	6,5 €	21 €	29 €
Saint-Joseph Les Parcelles, 2022, <i>Maison Bruyère et David</i>	-	-	44 €
Châteauneuf-du-Pape, 2020, <i>Domaine du Banneret</i>	-	-	80 €
Côte-rôtie <i>Le Gallet Blanc, 2020, Domaine François Villard</i>	-	-	90 €

## LES BLANCS

	au verre	46 cL	75 cL
IGP Coteaux de Béziers Chardonnay, <i>Domaine Preigne le neuf</i>	3 €	9 €	-
Mâcon villages, 2022, <i>Domaine du Grison</i>	5 €	15 €	21 €
IGP Côtes de Gascogne, <i>Premières grives, 2022, Domaine Tariquet</i>	5,5 €	16 €	22 €
Bourgogne allgoté, 2022, <i>Domaine du Grison</i>	-	-	21 €
Viognier IGP BIO, 2023, <i>Domaine Preignes le neuf</i>	6 €	18 €	26 €
Anjou les Rochettes Chenin BIO, 2022, <i>Châteaux du Breuil</i>	-	-	26 €
Côtes du Rhône BIO & naturel - <i>La vie on y est, 2021, Domaine Gramenon</i>	-	-	42 €
Saint-Véran en Crêches, 2021, <i>Domaine Jacques Saumaize</i>	-	-	47 €
Pouilly-Fuissé Les Creuzettes, 2022, <i>Domaine Jacques Saumaize</i>	-	-	47 €
Condrieu, 2022, <i>Maison Bruyère et David</i>	-	-	60 €

## LES ROSÉS

	au verre	46 cL	75 cL
IGP vins du Pays du Var BIO, <i>Perle rosée, Domaine de Ramatuelle</i>	3 €	9 €	-
AOP Côteaux Varois en Provence, BIO, 2022, <i>Château des Annibals</i>	5 €	15 €	20 €
AOP Pays d'Oc, <i>Puech haut, 2023, Argali</i>	7 €	23 €	35 €

## LES BULLES

	au verre	46 cL	75 cL
Champagne 1er cru extra-brut+, <i>Maison Ponson</i>	-	-	55 €
Prosecco Riccadonna, <i>Italie</i>	4,5 €	-	26 €
Crémant de Bourgogne, <i>Domaine du Grison</i>	-	-	22 €

## LES MAGNUMS

		150 cL
Mâcon Péronne, 2022, <i>Domaine du Grison</i>		56 €
Matou Rouge, Côte du Rhône 2022		40 €