



la carte des boissons

boissons	CHAUDES	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
verte ou jaune 6 €

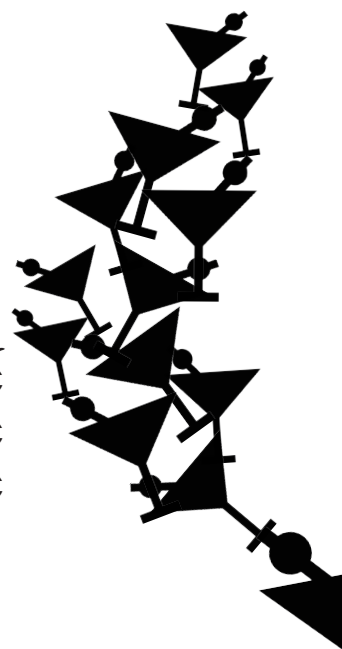
Génépi 6 €

Eaux de vie :
poire, mirabelle 6 €

Armagnac marquis
de Caussade VS 5 €

Calvados
Christian Drouin 5 €

Cognac Meukow
VS ou Xpresso ou
Vanilla 6 €



COMPOSE TON GIN'TO

LES GINS

- Bombay Sapphire 5,5 €
- Normindia 7 €
- Generous Black 7 €
(fruité, floral, épice)
- Green 8 €
(coriandre et combava)
- Red
(raisin et poivre)
- Yousta
Hivernal
(notes torréfiées)
- Estival
(notes herbacées, agrumes)

A COMBINER AVEC

- Nos tonics Hysope +2 €
classique
- fleur de sureau
- concombre
- citron de Menton

& LE "GARNISH" DU MOMENT

- +0,5 €
- citron,
- romarin,
- poivre...

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 €
et abricot
SANS ALCOOL 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 €