

la carte des boissons

boissons
CHAUDS

Café
expresso, allonge, deca 1,8 €

Verre de lait Bio
de la "montagne ardennaise" 3 €

Noisette 2 €

Café double 2,9 €

Grand crème 3,2 €

Cappuccino ou
café viennois / Latte 3,5 €

Café frappé classique
Supp' lait +0.5euros 3,5 €

Café frappé cocktail sans alcool 6 €

Irish Coffee 8,5 €

Les Thés Bongoo 3,5 €

Verts : nature jeoncha, fleurs de cerisier,
soirée à Marrakech

Noirs : nature Darjeeling, citron de
Menton, épices chai

Blanc : rose-ramboise

Rooibos pêche abricot

Infusion : tropicale ou verveine-menthe

Oolong nature

Matcha (supp de 0.70euros)

Chocolat chaud 3,5 €

Chocolat viennois 4 €

OPTION LAIT VÉGÉTAL +0.7€

boissons
FRAÎCHES

Cola artisanal Markus 4,2 € 33 cL

Limonade artisanale Markus 4,2 €

Cidre sans alcool Fil de Pomme
ou Kombucha 4,9 €

SYMPLES Infusion finement
pétillante 4,2 €

Feuille de cassis

Energisante : Thym, menthe poivrée, citron

Relaxante : Verveine, lavande, cerise

Hivernale : Menthe-bergamote, feuille de
framboisier, pomme

Detox : Sauge, sureau, pomme

Les Filles de l'ouest SCHORLE 4,2 €

Rhubarbe pimpante

Orange affriolante

Groseille chatoyante

Citron fringant

Socrate 4,2 €

Ginger beer ou royal cassis ou Mate

Tonic Hysope 20 cL 2,5 €

Classique ou Citron de menton ou fleur de
sureau ou concombre ou pamplemousse ou
ginger ale

Thé glacé ou Bissap maison 3,7 € 25 cL

Jus de fruits Finesse des Vergers 3,5 €

Sirop Maison Routin 1,8 €

Diabolo 3,5 €

Eau minérale plate ou gazeuse
33cL Ocean 52 3,2 €

Velleminfroy plate ou
Montarchet pétillante 50cL 3,8 €

Velleminfroy plate ou
Montarchet pétillante 1L 4,5 €

Carafe d'eau pétillante 1L 1,8 €

Supplément sirop ou tranche citron 0,5 €



notre sélection locale

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

Pastis artisanal Jacoulot ou
Yousta 4.8 €

Verveine verte du Forez 6 €

Verveine rare 12 €

Elixir de la Canaille 7 €
(eau de vie de bière)

Bas Armagnac «Résistance» 8 €
Domaine Laballe

Vodka Orage clémentine Corse 7.5 €

Vodka Naud FR 7 €

bières

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

Panaché, Monaco 3.8 € 25 cL

Picon bière 4 €

Galopin 2.2 €

Bière sans alcool 3.9 € 33 cL

apéritifs

Kir, communard (cassis, mûre,
framboise ou pêche) 3.7 € 12 cL

Kir pétillant 5.2 €

Coupe de Prosecco 4.5 €

Martini blanc ou rouge 6 € 6 cL

Campari 6 €

Suze 6 €

Porto rouge ou blanc 6 €

Ricard, Pastis 3.5 € 2 cL



4 cL

8 €

whiskys

Clan Campbell 5.5 € 4 cL

Big Peat 7 €

Villanova 8 €

Tokinoka 7 €

FR du moment 8 €

rhums

Havana Especial 3 ans 5.5 € 4 cL

La maison du Rhum 9 €

Plantation XO 7 €

Bumbû XO 7 €

Santa Teresa 8 €

et aussi

Vodka 6 € 4 cL

Tequila 6 €

Les classiques : 6 €

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

Chartreuse 6 €
verte ou jaune

Génépi 6 €

Eaux de vie : 6 €
poire, mirabelle

Mandarine Napoléon 6 €

Calvados 6 €

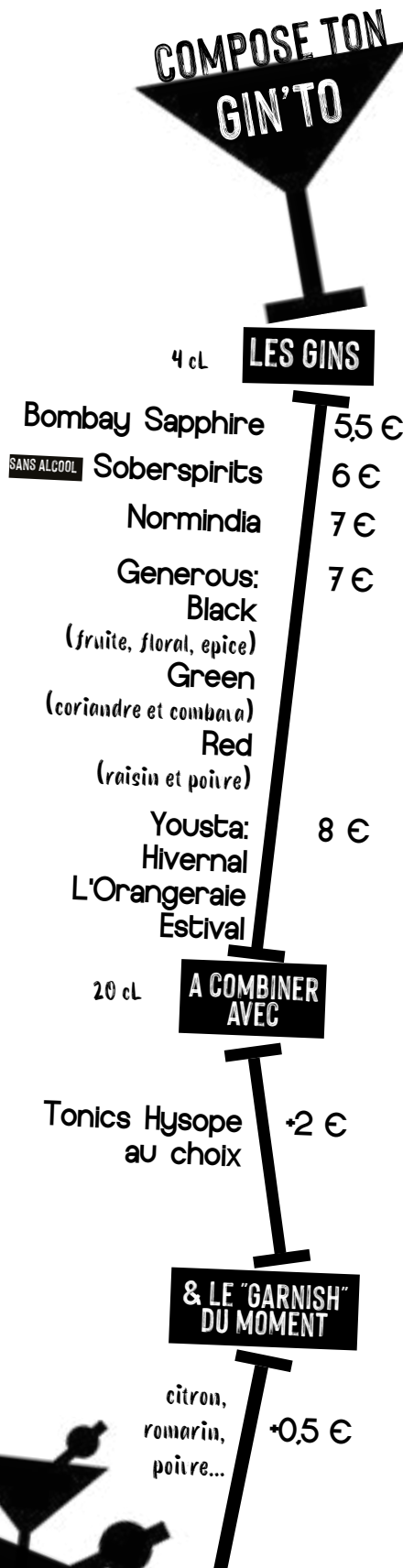
Christian Drouin

Cognac Meukow 6 €

VS ou Xpresso ou
Vanilla



cocktails



LONG DRINK Mojito du Bistrot 9 €
Rhum ambre, menthe, purée citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

LONG DRINK Mojito fruit du moment 9,5 €

LONG DRINK Spritz 8,5 €
Liqueur Bellecour, prosecco, eau gazeuse

LONG DRINK Spritz revisité 9,5 €

LONG DRINK Hugo 9 €
Madame Sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe et citron

LONG DRINK Les Mules 8 €
Rhum / ou Gin / ou Vodka / ou Whisky / ou charteruse (+), ginger beer, gingembre

LONG DRINK Amaretto Sour 10 €
Amaretto, jus de citron, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf

LONG DRINK Fireman's Daiquiri 8,5 €
Jus de fraise artisanal, rhum, citron

LONG DRINK Blueberry Rhapsody 9 €
Tequila, jus d'ananas artisanal, jus de citron, sirop de mûre, blanc d'oeuf

LONG DRINK Basilic Smash ! 9,5 €
Gin, basilic, citron, tonic

SHORT DRINK Daiquiri 9 €
Rhum, citron vert, sucre de canne

SHORT DRINK Margarita 9,5 €
Tequila, triple sec, citron vert ou frozen(+leuro)

SHORT DRINK Americano ou Negroni 9 €
Martini rouge & dry, Campari, / +Gin

SANS ALCOOL Laurie 6,5 €
Bissap maison, jus de poire, sirop fleur de sureau, menthe et gingembre

SANS ALCOOL Ginger beer et abricot 6 €
Nectar abricot, ginger beer, romarin

SANS ALCOOL Virgin Mojito 6,5 €
Menthe, purée de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse (ou fruit du moment +leuro)

À RETROUVER AUSSI :
LES COCKTAILS DU MOMENT SUR ARDOISE
OU DEMANDER UN COCKTAIL SUR MESURE AU BARMAN



LES ROUGES

	au verre	46 cL	75 cL
AOC Côtes du Rhône, <i>Le Chaton rouge, Felix Guinand</i>	4 €	12 €	
BIO AOC Côtes du Rhône, <i>Le Matou Rouge, Felix Guinand</i>	5 €	15 €	21 €
AOC Bourgogne Pinot Noir, 2023, <i>Domaine du Grison</i>	6 €	18 €	24 €
BIO Syrah, 2022, <i>Les Pious BIO, vin de France, Rémi Pouzin</i>	6 €	18 €	24 €
Languedoc, <i>Barathym, 2020, Jean-Philippe et Geoffroy D'Albenas</i>	6 €	18 €	24 €
AOP Crozes-Hermitage, 2023, <i>Domaine Laurent Combier</i>			32 €
BIO IGP Collines de la Moure, <i>Cocagne, 2023, Domaine de Mirabeau</i>	5,5 €	16 €	22 €
BIO AOP Pic St Loup, <i>Esprit, 2022, Domaine Mas Peyrolle</i>			35 €
AOP Saint-Joseph, <i>Méribets, 2021, Domaine Vallet</i>	8 €	24 €	42 €
AOC Châteauneuf-du-Pape, 2020, <i>Domaine du Banneret</i>			80 €
AOP 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, 2023, <i>Domaine Preignes le neuf</i>	3,5 €	10,5 €	
AOC Mâcon-villages, 2022, <i>Domaine du Grison</i>	5 €	15 €	21 €
IGP Côtes de Gascogne, <i>La Demoiselle, 2023, Domaine Laballe</i>	5,5 €	16 €	22 €
Vin de France, <i>Chapeau Melon, 2024, Domaine Jérémie Huchet</i>	5 €	15 €	21 €
BIO IGP Cévennes, <i>Viognier, 2023, Domaine de la Tour de Gaigne</i>	6 €	18 €	26 €
BIO Anjou les Rochettes Chenin, 2023, <i>Châteaux du Breuil</i>			26 €
AOC Saint-Péray, <i>Les Potiers, 2023, Domaine Cuilleron</i>	8,5 €	25,5 €	42 €
Saint-Véran en Crêches, 2021, <i>Domaine Jacques Saumaize</i>			47 €
AOPouilly-Fuissé, <i>Les Creuzettes, 2022, Domaine Jacques Saumaize</i>			49 €
AOC Condrieu, 2022, <i>Maison Bruyère et David</i>			60 €

LES ROSÉS

	au verre	46 cL	75 cL
BIO IGP vins du Pays du Var, <i>Perle rosée, Domaine de Ramatuelle</i> option «piscine» 15cl à 4,5€	3,5 €	10,5 €	
BIO AOP Coteaux d'Aix-E-P, <i>Roquerousse, 2024, Château de Calavon</i>	5 €	15 €	20 €
IGP 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 €
BIO Côtes du Rhône, <i>Le Matou Rouge, Felix Guinand</i>		40 €