

# la carte des boissons

## boissons CHAUDES

Café expresso, allonge, deca	1,8 €
Verre de lait	3 €
Noisette	2 €
Café double	2,9 €
Grand crème	3,2 €
Cappuccino ou café viennois / Latte	3,5 €
Café Frappé classique Supp' sirop +0,5 euros Supp' lait +0,5 euros Supp' chantilly +1 euros Supp' liqueur de café +2 euros	3,5 €
Irish Coffee	8,5 €
Les Thés Bongoo verts : nature jeoncha, fleurs de cerisier, soiee à Marrakech Noirs : nature Darjeeling, citron de Menton, épices chai Blanc : rose-framboise Rooibos peche abricot Infusion : detox ou verveine-menthe ou verveine citronnée Oolong nature Matcha (supp de 0.70 euros)	3,5 €
GOURMAND	
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 Fils de Pomme	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	3 €	
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 pétillante 50cl	3,8 €	
Montarchet plate ou 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  
polvrée ou plantes et épices

Verveine verte du Forez 6 €

Verveine rare 12 €

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

Bas Armagnac «Résistance» Domaine Laballe 8 €

Vodka Orage clémentine Corse 7,5 €

Vodka Naud FR 7 €

Menthe Pastille ou Peppermint 7 €

Chartreuse verte ou jaune 8 €

Génepi Grand Tétraz 7 €

## bières

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

Panaché, Monaco 3,8 €

Picon bière 4 €

Galopin de blonde 2,2 €

Bière sans alcool 3,9 €

## aperitifs

Kir ou communard (cassis, mûre, framboise ou pêche) 3,7 €

Kir pétillant 5,8 €

Coupe de Crémant d'Alsace 5,5 €

Martini blanc ou rouge 6 €

Campari 6 €

Suze 6 €

Porto rouge ou blanc 6 €

Ricard, Pastis 3,5 €



4 cl  
8 €

## whiskys

Clan Campbell	5,5 €	4 cl
Big Peat	7 €	
Nationale 10	8 €	
Tokinoka	7 €	
Arran	9 €	

## rhums

Havana Especial 3 ans	5,5 €	4 cl
La maison du Rhum	9 €	
Plantation XO	7 €	
Bumbù XO	7 €	
Santa Teresa	8 €	
Sodade	8 €	

## et aussi

Bailey's, Kahlua, Get 27 ou Get 31	6 €	6 cl
Cointreau, Limoncello, Vodka, Tequila	6 €	4 cl
Tequila piment	7 €	
Rhum coco	7 €	
Jägermeister	6 €	
Eaux de vie : poire, mirabelle	6 €	
Mandarine Napoléon	6 €	
Calvados	6 €	
Christian Drouin		
Cognac Meukow VS ou Xpresso ou Vanilla	6 €	

COMPOSE TON  
GIN'TO

4 cl  
LES GINS

Bombay Sapphire	5,5 €
<small>SANS ALCOOL</small> Soberspirits	6 €
Normindia	7 €
Generous:	7 €
Black (fruite, floral, epice)	
Green (coriandre et combava)	
Red (raisin et poivre)	
Gin du moment	8 €

20 cl  
A COMBINER AVEC

Tonics Hysope au choix +2,5

& LE "GARNISH" DU MOMENT

citron, romarin, poivre... +0,5 €

## cocktails

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

LONG DRINK Mojito fruit du moment 9,5 €

LONG DRINK Iris Spritz 9,5 €  
Liqueur Bellecour, crémant d'Alsace, eau gazeuse

LONG DRINK Spritz revisité 9,5 €

LONG DRINK Hugo du Bistrot 9,5 €  
Madame Sureau, crémant d'Alsace, eau gazeuse, menthe et citron

LONG DRINK Les Mules 8 €  
Rhum / ou Gin / ou Vodka / ou Whisky / ou charteruse (+1), 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, grenadine

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

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

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

SHORT DRINK Margarita 9,5 €  
Tequila, triple sec, citron vert ou frozen(+1 euro)

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

SANS ALCOOL Laurie 6,5 €  
Bissap maison, jus de pamplemousse, sucre de canne, 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 +1 euro)

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, Le Chaton rouge, 2024, Felix Guinand,	4 €	12 €	
BIO	AOC Côtes du Rhône, Le Matou Rouge, 2024, Felix Guinand,	5 €	15 €	21 €
	AOC Bourgogne Pinot Noir, 2023, Domaine du Grison,	6 €	18 €	24 €
BIO	Syrah, Les Pious BIO, vin de France, 2023, Rémi Pouizin, Languedoc, Barathym, 2023, Jean-Philippe et Geoffroy D'Albenas	6 €	18 €	24 €
	AOP Brouilly, Voujon, 2023, Domaine Ruet.	6 €	18 €	24 €
BIO	AOP Pic St Loup, Esprit, 2023, Domaine Mas Peyrolle, AOC Saint-Joseph, l'Élégance, 2024, Côte Sainte-Epine	8 €	24 €	42 €
	AOC Châteauneuf-du-Pape, 2020, Domaine du Banneret			80 €
	AOP Côte-rôtie, Le Gallet Blanc, 2020, Domaine François Villard			90 €

## LES BLANCS

		au verre	46 cl	75 cl
	IGP Coteaux de Béziers Chardonnay, 2024, Domaine Preignes le neuf'	3,5 €	10,5 €	
	AOP Mâcon-villages Chardonnay, 2024, Coteaux des Margots,	5 €	15 €	21 €
	IGP Côtes de Gascogne, La Demoiselle, 2024, Domaine Laballe	5,5 €	16 €	22 €
BIO	AOP Beaujolais Blanc, Les Pierres Dorées, 2024, Famille Morel	5 €	15 €	21 €
BIO	IGP Viognier Cévennes, 2024, Domaine de la Tour de Gatigne	6 €	18 €	26 €
BIO	Anjou les Rochettes Chenin, 2023, Château du Breuil			26 €
	AOC Saint Peray, Version, 2023, François Villard	8,5 €	25,5 €	46 €
	Saint-Véran, La Boisserole, 2023, Domaine Nicolas Delfaud,			47 €
	AOC Condrieu, 2022, Maison Bruyère et David			60 €

## LES ROSÉS

		au verre	46 cl	75 cl
BIO	IGP vins du Pays du Var, Perle rosée, Domaine de Ramatuelle option «piscine» 15cl à 4,5€	3,5 €	10,5 €	
BIO	AOP Coteaux d'Aix-E-P, Roquerousse, 2024, Château de Calavon IGP Pays d'Oc, Puech haut, 2024, Argali	5 €	15 €	20 €

## LES BULLES

		au verre	46 cl	75 cl
	Champagne 1er cru extra-brut*, Maison Ponson			55 €
	Crémant d'Alsace extrat brut, Domaine Mittnacht Frères	5,5 €		29 €