

la carte des boissons

boissons
CHAUDS

Café 1,8 €
expresso, allonge, deca

Verre de lait 3 €

Noisette 2 €

Café double 2,9 €

Grand crème 3,2 €

Cappuccino ou 3,5 €
café viennois / Latte

Café frappé classique 3,5 €
Supp' sirop +0,5euros
Supp' lait +0,5euros
Supp' chantilly +1euros
Supp' liqueur de cafe +2euros

Irish Coffee 8,5 €

Les Thés Bongoo 3,5 €

Verts : nature jeoncha, fleurs de cerisier,
soïree a Marrakech

Noirs : nature Darjeeling, citron de
Menton, epices chai

Blanc : rose-framboise

Rooibos peche abricot

Infusion : detox ou verveine-menthe ou
verveine citronnée

Oolong nature

Matcha (supp de 0.70euros)

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 3,2 €
gazeuse 33cL Ocean 52

Velleminfroy plate ou 3,8 €
pétillante 50cL

Montarchet plate ou 4,5 €
pétillante 1L

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

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 €

Génépi Grand Tetras 7 €

bières

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

Panaché, Monaco 3,8 € 25 cL

Picon bière 4 €

Galopin de blonde 2,2 €

Bière sans alcool 3,9 € 33 cL

apéritifs

Kir ou communard (cassis,
mûre, framboise ou pêche) 3,7 € 12 cL

Kir pétillant 5,8 €

Coupe de Crémant d'Alsace 5,5 €

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 €

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 6 €

Cognac Meukow 6 €

VS ou Xpresso ou
Vanilla 6 €



COMPOSE TON
GIN'TO

4 cL LES GINS

Bombay Sapphire 5,5 €

SANS ALCOOL Soberspirits 6 €

Normindia 7 €

Generous:
Black

(fruité, floral,
épice)

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 9,5 €
fruit du moment

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 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 (+1 euro)

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 6 €
et abricot
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, <i>Le Chaton rouge</i> , 2024, <i>Felix Guinand</i> ,	4 €	12 €	
BIO AOC Côtes du Rhône, <i>Le Matou Rouge</i> , 2024, <i>Felix Guinand</i> ,	5 €	15 €	21 €
AOC Bourgogne Pinot Noir, 2023, <i>Domaine du Grison</i> ,	6 €	18 €	24 €
BIO Syrah, <i>Les Pious BIO</i> , vin de France, 2023, <i>Rémi Pouzin</i> ,	6 €	18 €	24 €
Languedoc, <i>Barathym</i> , 2023, <i>Jean-Philippe et Geoffroy D'Albenas</i>	6 €	18 €	24 €
AOP Brouilly, <i>Voujon</i> , 2023, <i>Domaine Ruet</i> ,	6 €	18 €	24 €
BIO AOP Pic St Loup, <i>Esprit</i> , 2023, <i>Domaine Mas Peyrolle</i> ,			35 €
AOC Saint-Joseph, <i>l'Élégance</i> , 2024, <i>Côte Sainte-Epine</i>	8 €	24 €	42 €
AOC Châteauneuf-du-Pape, 2020, <i>Domaine du Banneret</i>			80 €
AOP Côte-rôtie, <i>Le Gallet Blanc</i> , 2020, <i>Domaine François Villard</i>			90 €

LES BLANCS

	au verre	46 cL	75 cL
IGP Coteaux de Béziers Chardonnay, 2024, <i>Domaine Preignes le neuf</i>	3,5 €	10,5 €	
AOP Mâcon-villages Chardonnay, 2024, <i>Coteaux des Margots</i> ,	5 €	15 €	21 €
IGP Côtes de Gascogne, <i>La Demoiselle</i> , 2024, <i>Domaine Laballe</i>	5,5 €	16 €	22 €
BIO AOP Beaujolais Blanc, <i>Les Pierres Dorées</i> , 2024, <i>Famille Morel</i>	5 €	15 €	21 €
BIO IGP Vignier Cévennes, 2024, <i>Domaine de la Tour de Gaigne</i>	6 €	18 €	26 €
BIO Anjou les Rochettes Chenin, 2023, <i>Château du Breuil</i>			26 €
AOC Saint Peray, <i>Version</i> , 2023, <i>François Villard</i>	8,5 €	25,5 €	46 €
Saint-Véran, <i>La Boisserole</i> , 2023, <i>Domaine Nicolas Delfaud</i> ,			47 €
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</i> , <i>Domaine de Ramatuelle</i> option «piscine» 15cl à 4,5€	3,5 €	10,5 €	
BIO AOP Coteaux d'Aix-E-P, <i>Roquerousse</i> , 2024, <i>Château de Calavon</i>	5 €	15 €	20 €
IGP Pays d'Oc, <i>Puech haut</i> , 2024, <i>Argali</i>	7 €	23 €	35 €

LES BULLES

	au verre	46 cL	75 cL
Champagne 1er cru extra-brut*, <i>Maison Ponson</i>			55 €
Crémant d'Alsace extrat brut, <i>Domaine Mitnacht Frères</i>	5,5 €		29 €