



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 €

Cappucino ou
café viennois / Latte 3,5 €

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, épices chai

Blanc : rose-framboise

Rooibos peche abricot

Infusion : detox ou verveine-menthe ou

verveine citronnee

Oolong nature

Matcha (supp de 0.70euros)

GOURMAND

Chocolat chaud 3,5 €

Chocolat viennois 4 €

OPTION LAIT VÉGÉTAL +0.7€

Chocolat viennois 4 €

boissons
FRAÎCHES

Cola artisanal Markus 4,2 €

Limonade artisanale Markus 4,2 €

Cidre sans alcool Fils de
Pomme 4,9 €

Petillant bulle de poire 4,9 €

SYMPLES infusion finement
pétillante 4,2 €

Energisante : Thym, menthe poivree, 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

BIO Bières sans alcool 4,5 €^{33 cL}

Blanche ou Blonde ou Ambre (Edmond)

I.P.A (Edmond) 5 €

Neipa (Dulion) 5 €

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 €

Option pinte 50cl 6 €

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 €

Supplement 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	8 €
Génépi Grand Tetras	7 €
Pastis «Anis des Gones»	4,5 €

bières

Notre sélection de bières et pressions
locales est à retrouver sur l'ardoise
du bar !

Panaché, Monaco	3,8 €	25 cL
Picon bière	4,5 €	
Galopin de blonde	2,2 €	33 cL
Bouteille blonde Dulion	4,5 €	
Bouteille blanche / IPA Dulion	5 €	

apéritifs

Kir ou communard (cassis, mûre, framboise ou pêche)	3,7 €	12 cL
Kir pétillant	5,8 €	
Coupe de Crémant d'Alsace	5,5 €	6 cL
Martini blanc ou rouge	6 €	
Campari	6 €	
Suze	6 €	
Porto rouge ou blanc	6 €	
Ricard, Pastis	3,5 €	2 cL



whiskys

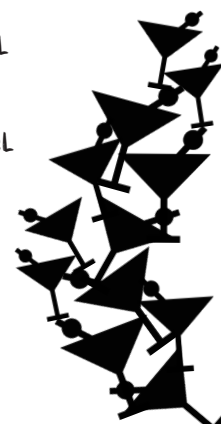
Clan Campbell	5,5 €	4 cL
Big Peat	7 €	
Nationale 10	8 €	
Tokinoka	7 €	
Arran	9 €	

rhums

Havana Especial 3 ans	5,5 €	4 cL
La maison du Rhum	9 €	
Plantation XO	7 €	
Bumbū 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 VS ou Xpresso ou Vanilla	6 €	



cocktails

AU CHOIX AVEC OU SANS ALCOOL

NOTRE GAMME SANS ALCOOL

Gamme Sober Spirits

Gin, Rhum, Whisky, spritz & Amaretto

Gamme Giffard

tequila, vermouth, bitter

COMPOSE TON GIN'TO

LES GINS 4 cL

Bombay Sapphire	5,5 €
Normindia	7 €
Generous Black (fruité, floral, épice)	7 €
Generous Green (coriandre et combava)	
Generous Red (raisin et poivre)	
Altitude pink de Chamonix	8 €
L'accrobate Français	8 €

A COMBINER AVEC 20 cL

Tonics Hysope +2,5

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

6 le garnish (citron,
romarin, poivre, baie
rose...)

LONG DRINK Mojito du Bistrot 9 €
Rhum ambre, menthe, puree citron vert,
sucre de canne, eau gazeuse
Option virgin 6,5 €

LONG DRINK Mojito 9,5 €
fruit du moment

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

LONG DRINK Spritz revisité 9,5 €

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

LONG DRINK Les Mules 9 €
Rhum / ou Gin / ou Vodka / ou Whisky / ou
charteruse (+1), ginger beer, citron

LONG DRINK Amaretto Sour 10 €
Amaretto, jus de citron, sirop de sucre de
canne, aquafaba

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

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

SHORT 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

SHORT DRINK Red Sun 9 €
Vodka, jus de pomme, jus d'ananas, jus de citron,
grenadine

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

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, 2025, Félix Guinand,	4 €	12 €	
BIO AOC Côtes du Rhône, Le Matou Rouge, 2025, Félix Guinand,	5 €	15 €	21 €
AOC Bourgogne Pinot Noir, 2024, Domaine du Grison,	6 €	18 €	24 €
BIO Syrah, Les Pious BIO, vin de France, 2023, Rémi Pouizin,	6 €	18 €	24 €
BIO AOP Languedoc, Le coeur a ses raisons, 2020, Sharon-Louise Lafon	6 €	18 €	24 €
AOP Brouilly, Voujon, 2024, Domaine Ruet,	6 €	18 €	24 €
AOP Morgon, Les Dryades, 2023, Domaine du Petit Pérou			29 €
BIO AOP Pic St Loup, Esprit, 2023, Domaine Mas Peyrolle,			35 €
AOP Crozes Hermitage, Espiègle, 2024, Christelle Betton			37 €
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 Péray, Version, 2023, François Villard			46 €
Saint-Véran Chardonnay, 2024, Domaine Coteaux des Margots	9 €	27 €	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, Provence Roquerousse, 2025, Château de Calavon	5 €	15 €	20 €
IGP Pays d'Oc, Puech haut, 2024, Argali	7 €	23 €	35 €

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 €