Tous les montants indiqués comprennent le prix et le service

la carte des boissons

boissons CHAUDES

Café expresso, allongé, déca	1,8 €
Verre de lait ou lait chaud	3 €
Noisette	2 €
Café double	2,9 €
Grand crème	3,2 €
Cappucino ou café latte	3,5 €
Café frappé classique	3,5 €
Irish Coffee	8,5 €
Les Thés Bongoo	3,5 €
Chocolat chaud 20cl 40cl	3,5 € 5,5 €
Matcha	4 €
La recette du moment ♡ Pumpkin spice latte	4 €

SUPPLÉMENTS

Supp' sirop gourmand Pumpkin, vanille, chocolat, caramel, cookie, érable, châtaigne, pistache	+0,5 €
Supp' lait	+0,5 €
Option lait végétal	+0,7 €
Supp' chantilly	+1 €
Supp' liqueur de cafe	+2 €

boissons FRAÎCHES

Cola artisanal Markus	4,2 €	33 cL
Limonade artisanale Markus	4,2 €	
BIO Cidre sans alcool Fils de Pomme	4,9 €	
Petillant bulle de poire	4,9 €	
BIO SYMPLES infusion finement pétillante Energisante : Thym, menthe poivrée, citron Relaxante : Verveine, lavande, cerise Hivernale : Menthe-bergamote, feuille de framboisier, pomme Detox : Sauge, sureau, pomme	4,2 €	
BIO Les filles de l'ouest SCHORLE Rhubarbe pimpante Orange affriolante Groseille chatoyante Citron fringant	4,2 €	
BIO Socrate Ginger beer ou royal cassis ou Mate	4,2 €	
BIO Tonic Hysope 20 cL Classique ou Citron de menton ou fleur de sureau ou concombre ou pamplemousse ou ginger ale	3 €	
BIO Bières sans alcool Blanche ou Blonde ou Ambre (Edmond) I.P.A (Edmond) Neipa (Dulion)	 4,5 € 5 € 5 €	 33 cL
Thé glacé ou Bissap maison	3,7 €	25 cL
Jus de fruits Finesse des Vergers	3,5 €	
Sirop Maison Routin	1,8 €	
Diabolo Option pinte 50cl	3,5 € 6 €	
Eau minérale plate ou gazeuse 33cL Ocean 52	3,2 €	
Velleminfroy plate ou pétillante 50cL	3,8 €	
Montarcher plate ou pétillante 1L	4,5 €	
Carafe d'eau pétillante 1L Supplement sirop ou tranche citron	1,8 € 0,5 €	

notre sélection locale

	4 cL
Sélection Jacoulot : mandarine, citron, menthe poivrée ou plantes et épices	8 €
Louise Sloe Gin (prune sauvage et miel d'été)	8 €
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/Peppermint/ Mandarinello Bigallet	7 €
Chartreuse verte	8 €
Génepi 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 !

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

apéritifs

	12 cL
Kir ou communard (cassis, mure, framboise, peche, chataigne)	3,7 €
Kir pétillant	5,8 €
Coupe de Bugey pétillant	5,5 €
Martini blanc ou rouge	6 € 6 cL
Campari	6 €
Suze	6 €
Porto rouge ou blanc	6 €
Ricard, Pastis	3,5 € 2 cL

whiskys

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

rhums

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



et aussi

	6 cL
Bailey's, Kahlua, Get 27 ou Get 31	6 €
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 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 (fruite, floral, epice)	7 €
Generous Green (coriandre et combava)	
Generous Red (raisin et poivre)	
Le Louise Gin Gin Lyonnais	
Altitude pink de Chamonix	8 €
L'accrobate Français	8 €

A COMBINER AVEC 20 cL

Tonics Hysope Classique ou Citron de menton ou fleur de sureau ou concombre ou pamplemousse ou ginger ale	+2,5
& le garnish (citron, romarin, poivre, baie rose...)	+0,5



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 Les Spritz du bistrot 9,5 €
Liqueur Bellecour ou Sureau ou Limoncello ou Mandarinello, vin petillant, eau gazeuse

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 mure, aquafaba

LONG DRINK Pina Colada 9,5 €
Rhum, jus d'ananas, lait de coco

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

SHORT DRINK Iris Mint 9 €
whisky, menthe, sirop d'erable, citron vert

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

SHORT DRINK Margarita 9,5 €
Tequila, triple sec, citron vert

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

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

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

vins

LE COUP D'UN SOIR

Pour ceux qui cherchent un plaisir éphémère sans attache…
Découvrez notre vin du moment, servi au verre jusqu'à épuisement de la bouteille.

LES ROUGES

		au verre	46 cL	75 cL
	AOC Beaujolais, Grain d'Argile, 2025, Domaine des Pierres Dorées	4 €	12 €	
BIO	AOC Côtes du Rhône, Le Matou Rouge, 2025, Félix Guinand	5 €	15 €	21 €
	AOC Bourgogne Pinot Noir, 2025, Domaine du Grison	6 €	18 €	26 €
	IGP Ardèche, Syrah à deux pas, 2024, Jean-François Jacouton	6 €	18 €	26 €
BIO	AOP Languedoc, Le coeur a ses raisons, 2020, Sharon-Louise Lafon	6 €	18 €	26 €
	AOP Morgon, 2023, Georges Descombes	6 €	18 €	26 €
	AOP La Clape, La Côte, 2024, Château La Négly			32 €
BIO	AOP Pic St Loup, Esprit, 2024, 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, 2025, Domaine Preignes le neuf	3,5 €	10,5 €	
	AOP Mâcon-villages Chardonnay, 2025, Coteaux des Margots	5 €	15 €	21 €
	IGP Côtes de Gascogne, La Demoiselle, 2025, Domaine Laballe	5,5 €	16 €	22 €
BIO	IGP Viognier Cévennes, 2025, Domaine de la Tour de Gatigne	6 €	18 €	26 €
BIO	AOP Val de Loire, Le P'tit ch'nin, 2025, Domaine de la Garrelière	6 €	18 €	26 €
	AOC Saint Péray, Version, 2023, François Villard			46 €
	Saint-Véran Chardonnay, 2024, Domaine Coteaux des Margots	9 €	27 €	47 €
	AOC Saint Romain, 2022, Arnaud Boué			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 €	
	AOP Coteaux d'Aix,Provence Roquerousse, 2025, Château de Calavon	5 €	15 €	20 €
	IGP Pays d'Oc, Puech haut, 2025, Argali	7 €	23 €	35 €

LES BULLES

		au verre	46 cL	75 cL
BIO	Champagne, Extra-Brut, Héritage, André Heucq			60 €
BIO	AOP Bugey, Originelle Réserve, Brut, 2023, Yves Dupont	5,5 €		29 €
	Boisson sans alcool pétillante, Saint-Charles Du Roy	5,5 €		29 €