



A Partager



BOCAL APERO (200G)

12,00 -

Au choix soit :

Crème de Truffe

Crème d'artichaut

Crème de Poivron

Crème d'Aubergine

ANTIPASTI

18,50 -

*Artichauts et poivrons marinés, tomates séchées,
pecorino au poivre, jambon blanc truffé, saucisse
napolitaine, jambon de parme*

PIZZA BLANCHE

6,00 -

Huile d'olive, Origan

Ideal en accompagnement de vos Antispati ou bocaux

PIZZA MARINARA

7,00 -

Tomate, origan, huile d'olive à l'ail





Nos Boissons



Apéritifs

Ricard, Pastis, Casanis 2cl	3,50 -
Kir (cassis, pêche, mûre, framboise) 12cl	4,50 -
Martini rouge ou blanc, Campari, Suze 6cl	6,50 -

Bières Pressions

	25cl	50cl
Carlsberg Blonde	4,00 -	7,50 -
1664 Blanche	4,50 -	8,00 -
Brooklyn Defender Blonde IPA	4,50 -	8,00 -
Panaché, Monaco	4,00 -	7,50 -
> Supplément Sirop	0,50 -	1,00 -
> Supplément Picon	1,00 -	2,00 -

Bières Bouteilles

Bière sans alcool Brooklyn Special Effect (0.4°) 33cl	6,00 -
Desperados (5.9°) 33cl	6,00 -

Softs

Coca Cola - Coca Cola Zero - Coca Cola Cherry 33cl	4,00 -
Orangina, Perrier, Fuze tea, Schweppes Tonic - Agrumes 25cl	4,00 -
Bitter Crodino 25cl	4,00 -
Limonade 25cl	4,00 -
Granini (orange, abricot, pomme, tomate, ananas) 25cl	4,00 -
Red Bull	4,50 -

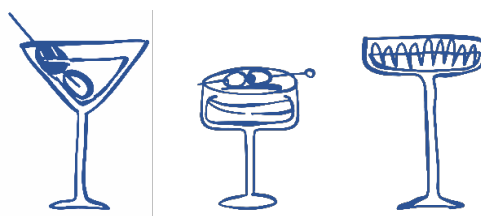
Eaux

	50cl	100cl
Vittel	3,00 -	4,50 -
San Pellegrino	4,00 -	6,00 -

Digestifs

Bailey's, Get 27/31, Limoncello, Amaretto 6cl	7,00 -
Chartreuse verte ou jaune 4cl	10,00 -
Armagnac, Calvados, Génépi 4cl	8,00 -
Cognac Delamain XO 4cl	10,00 -
Eau de vie de Poire 4cl	8,00 -
> Supplément soft (coca, jus de fruit etc..)	1,00 -

Demandez notre carte des Boissons complète à votre serveur



Cocktails



Bar à Spritz

APÉROL SPRITZ <i>Apérol, prosecco, eau pétillante</i>	8,00 -
CAMPARI SPRITZ <i>Campari, Prosecco, eau pétillante</i>	8,00 -
SAINT GERMAIN SPRITZ <i>St Germain (fleur de Sureau), Prosecco, eau pétillante</i>	10,00 -
ITALICUS SPRITZ <i>Italicus (hibiscus), Prosecco, eau pétillante</i>	10,00 -
LIMONCELLO SPRITZ <i>Limoncello, Prosecco, eau pétillante</i>	10,00 -
SARTI ROSA SPRITZ <i>Sarti (Infusion de pétales de Rose dans du Marc Italien Vieilli), Prosecco, eau pétillante</i>	10,00 -

Cocktails Classiques

LE LEO <i>Liqueur de Framboise Jacoulot, Champagne Ayala</i>	12,00 -
MOJITO <i>Rhum Sailor Jerry, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante</i>	9,00 -
MOSCOW MULE <i>Vodka Zubrowka Biala, ginger beer, citron vert</i>	9,00 -
LONDON MULE <i>Gin Hendrick's, ginger beer, citron vert</i>	9,00 -
CAÏPI <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	9,00 -
TI-PUNCH <i>rhum agricole « BIELLE » Guadeloupe, citron vert, sucre de canne</i>	9,00 -
SEX ON THE BEACH <i>Vodka Zubrowka biala, jus ananas, cranberry, orange, grenadine</i>	9,00 -

Les Mocktails (sans alcool)

CRODINO SPRITZ <i>Crodino, tranche d'orange, et eau pétillante</i>	6,00 -
NO SEX <i>Jus cranberry, ananas, orange, sirop de grenadine</i>	6,00 -
VIRGIN MOJITO <i>Menthe fraîche, Saveur Rhum, citron vert, sucre de canne, eau pétillante</i>	7,00 -
MADELEINE LIGHT <i>Amaretto sans Alcool, Ananas, Orange</i>	7,00 -
GINFIZZ LIGHT <i>Gin sans alcool, sucre de canne, jus de citron, perrier</i>	7,00 -



Nos SaLades



	Entrée	Plat
CAPRESE <i>salade verte, tomate, burrata, basilic, huile d'olive, croûtons</i>	7,00 -	13,00 -
ITALIENNE <i>salade verte, burrata, coppa, pesto, tomates, croûtons</i>	8,00 -	16,00 -
POULET CROUSTILLANT <i>salade verte, poulet pané, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons</i>	8,00 -	15,50 -
LA LEO <i>salade verte, tomate, saint jacques, saumon fumé, crevettes</i>	9,50 -	18,00 -
POIVRONS MARINES & BURATTA <i>Poivrons marinés à l'huile d'olive, Buratta entière, croûtons</i>		14,50 -



Nos Pâtes



GRANDE MEZZE LUNA <i>aux Cèpes et Truffes, sauce aux truffes noires</i>	17,00 -
LINGUINE BOLOGNESE <i>tomate, viande hachée, oignons, ail, herbes aromatiques</i>	14,50 -
ORECCHIETTE ALL'AMATRICIANA <i>tomate, oignons, lardons, pecorino</i>	15,50 -
LINGUINE CARBONARA <i>crème, lardons, ail, persil, œuf</i>	15,00 -
LINGUINE GAMBERETTI <i>tomate, crevettes, st jacques</i>	18,00 -
ORECCHIETTE AL SALMONE <i>tomate, aneth, citron et saumon frais</i>	16,50 -
LASAGNA <i>maison au feu de bois, servi avec salade</i>	16,00 -
AUBERGINE ALLA PARMIGIANA <i>au feu de bois sauce tomate, parmesan, mozzarella, servi avec salade</i>	15,50 -
GNOCCHI AU GORGONZOLA ET NOIX	16,00 -
GNOCCHI DELLA NONA <i>tomate, aubergine, bufala</i>	15,50 -



Nos Viandes



BURGER MAISON CHAROLAIS servi avec frites et salade verte	180g 18,00 -
Bun brioché, 180g de steak haché charolais, comté, salade, oignons pickles, tomate, sauce Burger	360g 24,50 -
BURGER POULET CROUSTILLANT servi avec frites et salade verte	16,50 -
Bun brioché, comté, oignons pickles, tomate, sauce burger	
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE servi avec frites et salade verte	180g 17,50 -
Pesto rouge, tomates séchées, câpres, pignons de pin, parmesan, basilic	360g 25,00 -
CÔTE DE BŒUF MATURÉE FRANCAISE (350g)	34,00 -
servie avec frites et salade verte	
MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST (entier 350g) au poivre vert	27,00 -
servi avec frites et salade verte	
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE (Origine France)	25,50 -
escalope de veau pané, servi avec Linguine Bolognaise et salade verte	
ESCALOPE DE VEAU « CAPO DI CAPO » (Origine France)	27,50 -
escalope de veau panée sauce bolognaise, jambon, mozzarella, le tout gratiné au feu de bois - servie avec linguine Bolognaise et salade verte	
ESCALOPE DE VEAU « PIGUET » (Origine France)	29,00 -
escalope de veau panée, sauce à la truffe, jambon truffé, mozzarella, le tout gratiné au feu de bois - servie avec linguine à la truffe et salade verte	



Nos Poissons



TARTARE DE SAUMON frais maison	180gr 19,00 -
servi avec frites et salade verte	360gr 29,00 -
ASSIETTE DE LA MER tomate cerise, pesto vert, moules, coques, seiche et poulpe à la Napolitaine	24,00 -
	Sup. Linguine 2,50 -
MI-CUIT DE SAUMON A LA PLANCHA	23,00 -
en croûte d'herbes et parmesan, accompagné d'une salade de pâtes	
LANGOUSTE ET SES TAGLIONI FRAÎCHES	Demi (≈ 200g) 29,00 -
	Entière (≈ 400g) 39,00 -



Nos Pizzas

Base tomate

MARGARITA <i>tomate, mozzarella</i>	12,00 -
JAMBON FROMAGE <i>tomate, mozzarella, jambon</i>	13,00 -
AL CARNE <i>tomate, mozzarella, viande hachée, poivron, oignon, œuf</i>	15,50 -
BUFFALA <i>Tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, Buffala entière, parmesan, pesto</i>	16,00 -
DIAVOLA <i>Tomate, mozzarella, Spianata picante, Jalapenos verts et rouges</i>	16,50 -
ROMAINE <i>tomate, mozzarella, jambon, champignon, œuf</i>	15,00 -
CALZONE (chausson) : <i>tomate, mozzarella, jambon, champignon servi avec salade</i>	16,00 -
VEGETARIENNE <i>tomate, mozzarella, poivron, aubergine, artichaut, champignon, tomates cerises</i>	14,50 -
SPAGNA <i>tomate, mozzarella, chorizo, oignon, poivron</i>	15,00 -
CAMPAGNARDE <i>tomate, mozzarella, lardon, oignon, champignon, crème</i>	14,50 -
CHICKEN <i>tomate, mozzarella, poulet, oignon, champignon, crème</i>	15,50 -
SICILIENNE <i>tomate, mozzarella, anchois, câpre, tomates cerises, olive</i>	14,50 -
ORIENTALE <i>tomate, mozzarella, merguez, poivron, œuf</i>	15,50 -
CHÈVRE (miel sur demande) <i>tomate, mozzarella, chèvre, tomates cerises</i>	14,00 -
VERONE 4 FROMAGES <i>tomate, mozzarella, parmesan, gorgonzola, chèvre</i>	15,00 -
PROVENCALE <i>tomate, mozzarella, persillade, après cuisson jambon de Parme, roquette, parmesan, tomates cerises</i>	17,00 -
OCEANE <i>tomate, mozzarella, crevettes, St-jacques, persillade, saumon fumé, roquette, tomates cerises</i>	17,50 -
LEO <i>tomate, mozzarella, jambon, champignon, artichaut, câpre, anchois, olive, œuf</i>	17,00 -
CANNIBALE <i>tomate, mozzarella, viande hachée, poulet, jambon, œuf</i>	16,50 -
AIL & FINES HERBES <i>tomate, mozzarella, viande hachée, champignon, fromage ail & fines herbes</i>	15,00 -
MARCO POLO <i>tomate, mozzarella, poulet, poivrons, olives, curry, chorizo</i>	16,00 -
LA YOUYOU <i>Tomate, mozzarella, origan, basilic frais, anchois, câpre, tomates cerises, olives, parmesan, huile d'olive à l'ail</i>	16,50 -



Base crème

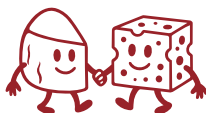


PAYSANNE crème, mozzarella, lardon, oignon	13,50 -
NORDIQUE crème, mozzarella, aneth, tomates cerises après cuisson bufala et saumon fumé	16,50 -
REBLOCHON crème, mozzarella, lardon, jambon, oignon, pomme de terre, reblochon	15,50 -
BAULETTO façon Calzone crème, mozzarella, crème de truffe jambon truffé, champignons, œuf, huile de truffe Servi avec salade	17,90 -
BARBECUE crème, mozzarella, poulet, viande hachée, oignon, olive, sauce barbecue	15,50 -
JOHN crème, mozzarella, œuf, mozzarella bufala, jambon cru de Parme	15,00 -
ALBA crème, mozzarella, roquette, tomate cerise, jambon blanc truffé, mozzarella bufala	17,00 -
CALZONE FROMAGE (chausson) aux 4 fromages Servi avec salade	15,50 -
SUPPLÉMENTS :	
Légume / œuf / roquette	1,50 -
Viande / fromage / poisson	2,50 -
Bufala entière	5,00 -

Menu Bambino à 12 -

Jusqu'à 12 ans

Coca, sirop, diablo **ou** jus d'orange
Pâtes (bolognaise **ou** carbonara **ou** beurre)
ou
Pizza (margarita, **ou** jambon)
ou
Poulet pané frite ou jambon frite
+
Moelleux chocolat ou 1 boule glace



Fromages



FAISSELLE (<i>Nature, coulis ou crème</i>)	5,00 -
FROMAGE DU MOMENT <i>et salade</i>	6,50 -



Desserts



AFFOGATO (<i>boule de Vanille avec un expresso</i>)	4,50 -
MOELLEUX CHOCOLAT <i>crème anglaise (boule vanille +1 -)</i>	6,00 -
MOUSSE AU CHOCOLAT	6,50 -
PANNA COTTA <i>fruits rouges</i>	6,50 -
TIRAMISU <i>Classico</i>	6,50 -
GAUFRE (<i>sucré, Nutella ou chocolat</i>)	6,50 -
CRÈME BRÛLÉE	6,50 -
DESSERT DU MOMENT	6,50 -
COOKIE <i>boule vanille et caramel beurre salé</i>	6,90 -
BABA AU RHUM <i>morceaux de fruits, chantilly</i>	6,90 -
PROFITEROLES (<i>2 choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>)	7,50 -
CAFÉ GOURMAND	6,80 -
THÉ GOURMAND	7,80 -

A partager

PIZZA NUTELLA 11,50 -
M&M'S et caramel beurre salé



GLaces

GLACE parfum au Choix.	1 boule 3,00 - 2 boules 5,50 - 3 boules 8,00 -
> Supplément Topping (Chantilly, chocolat,...)	1 - / Ingrédient



Coupes GLacées

DAME BLANCHE <i>2 boules vanille, chocolat, chantilly</i>	7,50 -
ARDECHOISE <i>1 boule vanille et 1 boule marron, crème de marron, chantilly</i>	7,50 -
CHOCOLAT LIEGEOIS <i>1 boule vanille et 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	7,50 -
CAFE LIEGEOIS <i>1 boule vanille et 1 boule café, expresso, chantilly</i>	7,50 -
CARAMEL LIEGEOIS <i>1 boule vanille et 1 boule caramel, sauce caramel, chantilly</i>	7,50 -
PÊCHE MELBA <i>2 boules vanille, pêche fruit, coulis fruits rouges, chantilly</i>	8,50 -

Coupes Coquines

COLONEL <i>2 boules citron, 3cl de Vodka Zubrowka Biala</i>	9,50 -
POIRE WILLIAM <i>2 boules poire, 3cl d'Eau de vie de Poire William</i>	9,50 -
LIMONCELLO <i>2 boules citron, 3cl de Limoncello</i>	9,50 -
ICEBERG <i>2 boules Menthe Chocolat, 3cl de Get 27</i>	9,50 -

Boissons chaudes

Café, décaféiné, allongé	1,90 -
Double Café, Double décaféiné	3,80 -
Thé	2,90 -



Carte des vins

Rouges

	12cl	25cl	46cl	75cl
AOP Côte du Rhône	4 -	7.5 -	14 -	-
AOP Morgon Côte du Py	5.5 -	-	19 -	29 -
<i>Jacques Dépaigneux - Cuvée Mathilde</i>				
AOP Saint Joseph (Chapoutier « Deschants »)	7 -	-	-	45 -
AOP Mercurey Domaine Chanson	7,5 -	-	-	49 -
AOP Givry Domaine Chanson	-	-	-	59 -
AOP Mercurey 1 ^{er} Cru Clos de l'Eveque	-	-	-	65 -
AOP Santenay Louis Jadot	-	-	-	65 -
AOP Languedoc – Puech Haut Tête de Belier	-	-	-	45 -
AOP Pernand Vergelesses Domaine Chanson	-	-	-	75 -
AOP Corbière Boutenac - Villemajou	-	-	-	59 -

ITALIENS

Chianti - Zonin	5 -	-	17 -	28 -
Montepulciano - Zonin	5 -	-	16 -	25 -
Appassimento Puglia - IGT Rosso	-	-	-	25 -
Amarone - Santa Sofia	-	-	-	59 -
Barolo - Priore Cantine Povero	-	-	-	59 -

Blancs

IGP Chardonnay	4 -	7,5 -	14 -	-
AOP Sancerre (Château Thauvenay)	7,5 -	-	-	49 -
AOP Viré-Clessé (Domaine Chanson)	6 -	-	-	35 -
IGP Côte de Gascogne , Uby N°4 (moelleux)	5 -	-	-	29 -

ITALIENS

Blanc de l'Etna	6 -	-	-	35 -
------------------------	-----	---	---	------

Rosés

IGP Méditerranée Rosé de Provence	4 -	7,5 -	14 -	-
AOP Estandon – Les cercles Bio	5,5 -	-	-	30 -
IGP Méditerranée – Miraval – Studio	5,5 -	-	-	30 -
AOP Pays d'Oc Puech Haut Cuvée Argali	6 -	-	-	35 -

Champagnes & Spumante

Ayala Brut Majeur	11 -	-	-	55 -
Bollinger Cuvée Spéciale	-	-	-	90 -
Tsarine Rosé	-	-	-	100 -
Tsarine Blanc de Blancs	-	-	-	110 -
Lambrusco Meregalli (rouge)	-	-	-	22 -
Prosecco	4.5 -	-	-	24 -

Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tableau des allergènes et tableau des origines des viandes, disponible auprès du serveur



Plaisirs gourmands



Desserts

AFFOGATO (boule de Vanille avec un expresso)	4,50 -
MOELLEUX CHOCOLAT crème anglaise (boule vanille +1 -)	6,00 -
MOUSSE AU CHOCOLAT	6,50 -
PANNA COTTA fruits rouges	6,50 -
TIRAMISU Classico	6,50 -
GAUFRE (sucre, Nutella ou chocolat)	6,50 -
CRÈME BRÛLÉE	6,50 -
DESSERT DU MOMENT	6,50 -
COOKIE boule vanille et caramel beurre salé	6,90 -
BABA AU RHUM morceaux de fruits, chantilly	6,90 -
PROFITEROLES (2 choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	7,50 -
CAFÉ GOURMAND	6,80 -
THÉ GOURMAND	7,80 -

A partager

PIZZA NUTELLA 11,50 -
M&M'S et caramel beurre salé



GLaces

GLACE **1 boule 3,00 - 2 boules 5,50 - 3 boules 8,00 -**
parfum au Choix.

> Supplément Topping (Chantilly, chocolat,...) **1 - / Ingrédients**



Coupes GLacées

DAME BLANCHE	7,50 -
<i>2 boules vanille, chocolat, chantilly</i>	
ARDECHOISE	7,50 -
<i>1 boule vanille et 1 boule marron, crème de marron, chantilly</i>	
CHOCOLAT LIEGEOIS	7,50 -
<i>1 boule vanille et 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	
CAFE LIEGEOIS	7,50 -
<i>1 boule vanille et 1 boule café, espresso, chantilly</i>	
CARAMEL LIEGEOIS	7,50 -
<i>1 boule vanille et 1 boule caramel, sauce caramel, chantilly</i>	
PÊCHE MELBA	8,50 -
<i>2 boules vanille, pêche fruit, coulis fruits rouges, chantilly</i>	

Coupes Coquines

COLONEL	9,50 -
<i>2 boules citron, 3cl de Vodka Zubrowka Biala</i>	
POIRE WILLIAM	9,50 -
<i>2 boules poire, 3cl d'Eau de vie de Poire William</i>	
LIMONCELLO	9,50 -
<i>2 boules citron, 3cl de Limoncello</i>	
ICEBERG	9,50 -
<i>2 boules Menthe Chocolat, 3cl de Get 27</i>	

Boissons chaudes

Café, décaféiné, allongé	1,90 -
Double Café, Double décaféiné	3,80 -
Thé	2,90 -

Nos Spiritueux

Nos Gins (4cl)

Hendrik's Original 41.4° Ecosse <i>(aux notes de pétale de rose, concombre)</i>	7,00 -
Hendrik's Another 41.4° Ecosse <i>(aux notes de Fleur d'oranger et cacao)</i>	9,00 -
Hendrik's Orbium 43.4° Ecosse <i>(Quiquina, absinthe, fleur de lotus)</i>	9,00 -
Hendriks Neptunia 43.4° Ecosse <i>(agrumes, plantes côtières)</i>	9,00 -
Hendriks Oasium 43.4° Ecosse <i>(agrumes mûrs, herbes aromatiques, fruits)</i>	9,00 -
Hendriks Grand Cabaret 43.4° Ecosse <i>(recette secrète)</i>	9,00 -
G.I.N. World Explorer France <i>(5 ingrédients issus des 5 continents)</i>	10,00 -
Anaë France <i>(Bio, plantes fraîches, verveine et thym)</i>	10,00 -
The Botanist Ecosse <i>(22 plantes sauvages de l'île d'Islay, herbacé)</i>	10,00 -

Nos Whiskys (4cl)

Monkey Shoulder	7,00 -
Aberlour 10 ans	10,00 -
Tullamore	8,00 -
Jack Daniel's <i>(Classique, Honey, Fire)</i>	8,00 -
Jack Daniel's Single Malt	10,00 -

Nos Rhums (4cl)

Sailor Jerry (rhum épicé Caribéen) 40°	7,00 -
Secha Silva (Guatemala avec Cacao et Café) 40°	9,00 -
Diplomatico (Venezuela) 40°	9,00 -

Nos Spiritueux

Vodkas (4cl)

Zubrowka Biala 37.5°	7,00 -
Beluga (Vodka Premium) 40°	9,00 -

Téquilas (4cl)

Milagro Silver 40°	7,00 -
Patron Silver 40°	9,00 -
Patron Anejo 40°	10,00 -
Patron Reposado 40°	10,00 -
Komos Anejo Cristalino Azul 40°	20,00 -
Komos Reposado Rosa 40°	22,00 -

Supplément soft

> Coca Cola, jus de fruit, etc...	1,00 -
-----------------------------------	--------

Spiritueux sans ALcool (0°)

Gin Sober <i>France</i>	8,00 -
Gin Tanqueray 00 <i>Italie</i>	9,00 -
Rhum Sober <i>France</i>	8,00 -
Amaretto Sober <i>France</i>	8,00 -

Digestifs

Bailey's, Get 27/31 6cl	7,00 -
Limoncello, Amaretto 6cl	7,00 -
Chartreuse verte ou jaune 4cl	10,00 -
Armagnac 4cl	8,00 -
Calvados 4cl	8,00 -
Génépi 4cl	8,00 -
Cognac Delamain XO 4cl	10,00 -
Eau de Vie de Poire 4cl	8,00 -
> Supplément soft (coca, jus de fruit etc..)	1,00 -

Liqueurs de La Maison JacouLot

Menthe Poivrée, Mandarine, Poire, 4cl	7,00 -
Framboise, Mandarine, Abricot 4cl	7,00 -
Prunelle, Marc de Bourgogne 4cl	10,00 -



CIN CIN



Carte des Boissons

BOCAL APERO A PARTAGER (200GR)

12,00 -

Au choix soit :

Crème de Truffe,
Crème d'artichaut,
Crème de poivron,
Crème d'Aubergine,

ANTIPASTI 18,50 -

Artichaut et poivrons marinés, tomates séchées, pecorino au poivre, jambon blanc truffé, jambon de Parme et saucisse napolitaine

En accompagnement de vos Antipasti ou Bocaux

PIZZA BLANCHE 6,00 -

Huile d'olive, origan

PIZZA MARINARA 7,00 -

Tomate, origan, huile d'olive à l'ail



Cocktails

Bar à Spritz

APÉROL SPRITZ

8,00 -

Apérol, prosecco, eau pétillante

CAMPARI SPRITZ

8,00 -

Campari, Prosecco, eau pétillante

SAINT GERMAIN SPRITZ

10,00 -

St Germain (fleur de sureau), Prosecco, eau pétillante

ITALICUS SPRITZ

10,00 -

Italicus (hibiscus), Prosecco, eau pétillante

LIMONCELLO SPRITZ

10,00 -

Limoncello, Prosecco, eau pétillante

SARTI ROSA SPRITZ

10,00 -

Sarti (Infusion de pétales de Rose dans du Marc Italien Vieilli)

Prosecco, eau pétillante

Cocktails Classiques

LE LEO

12,00 -

Liqueur de Framboise Jacoulot, Champagne Ayala

MOJITO

9,00 -

Rhum Sailor Jerry, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante

MOSCOW MULE

9,00 -

Vodka Zubrowka Biala, ginger beer, citron vert

LONDON MULE

9,00 -

Gin Hendrick's, ginger beer, citron vert

CAÏPI

9,00 -

Cachaça, citron vert, sucre de canne

TI-PUNCH

9,00 -

Rhum agricole « Bielle » Guadeloupe, citron vert, sucre de canne

SEX ON THE BEACH

9,00 -

Vodka Zubrowka Biala, jus ananas, cranberry, orange, grenadine

Cocktails Créations

LE MOMENTUM

*Inspiration du Moment de notre Barman,
demander à votre serveur*

Voir Ardoise

LE CHARLOTTE

10,00 -

Menthe Poivrée Jacoulot, Gin Hendricks, Tonic

LE JACQUI HENDRICKS

10,00 -

Framboise Jacoulot, Gin Hendricks, Tonic

Les Mocktails (sans Alcool)

CRODINO SPRITZ

6,00 -

*Crodino (bitter sans alcool), tranche d'orange
et eau pétillante*

NO SEX

6,00 -

*Jus de cranberry, ananas, orange
et sirop de grenadine*

VIRGIN MOJITO

7,00 -

*Menthe fraîche, citron vert, Rhum saveur,
sucre de canne, eau pétillante*

MADELEINE LIGHT

7,00 -

Amaretto Sober sans Alcool, Ananas, Orange

GINFIZZ LIGHT

7,00 -

*Gin sans alcool, sucre de canne,
jus de citron, eau pétillante*



Nos Spiritueux

Nos Gins (4cl)

Hendrik's Original 41.4°Ecosse (aux notes de pétale de rose, concombre)	7,00 -
Hendrik's Another 41.4°Ecosse (aux notes de Fleur d'oranger et cacao)	9,00 -
Hendrik's Orbium 43.4° Ecosse (Quiquina, absinthe, fleur de lotus)	9,00 -
Hendriks Neptunia 43.4° Ecosse (agrumes, plantes côtières)	9,00 -
Hendriks Oasium 43.4° Ecosse (agrumes mûrs, herbes aromatiques, fruits)	9,00 -
Hendriks Grand Cabaret 43.4° Ecosse (recette secrète)	9,00 -
G.I.N. World Explorer France (5 ingrédients issus des 5 continents)	10,00 -
Anaë France (Bio, plantes fraîches, verveine et thym)	10,00 -
The Botanist Ecosse (22 plantes sauvages de l'île d'Islay, herbacé)	10,00 -

Nos Whiskys (4cl)

Monkey Shoulder	7,00 -
Aberlour 10 ans	10,00 -
Tullamore	8,00 -
Jack Daniel's (Classique, Honey, Fire)	8,00 -
Jack Daniel's Single Malt	10,00 -

Nos Rhums (4cl)

Sailor Jerry (rhum épicié Caribéen) 40°	7,00 -
Secha Silva (Guatemala avec Cacao et Café) 40°	9,00 -
Diplomatico (Venezuela) 40°	9,00 -

Nos Spiritueux

Vodkas (4cl)

Zubrowka Biala 37.5°	7,00 -
Beluga (Vodka Premium) 40°	9,00 -

Téquilas (4cl)

Milagro Silver 40°	7,00 -
Patron Silver 40°	9,00 -
Patron Anejo 40°	10,00 -
Patron Reposado 40°	10,00 -
Komos Anejo Cristalino Azul 40°	20,00 -
Komos Reposado Rosa 40°	22,00 -

Supplément soft

> Coca Cola, jus de fruit, etc...	1,00 -
-----------------------------------	--------

Spiritueux sans ALcool (0°)

Gin Sober <i>France</i>	8,00 -
Gin Tanqueray 00 <i>Italie</i>	9,00 -
Rhum Sober <i>France</i>	8,00 -
Amaretto Sober <i>France</i>	8,00 -

Digestifs

Bailey's, Get 27/31 6cl	7,00 -
Limoncello, Amaretto 6cl	7,00 -
Chartreuse verte ou jaune 4cl	10,00 -
Armagnac 4cl	8,00 -
Calvados 4cl	8,00 -
Génépi 4cl	8,00 -
Cognac Delamain XO 4cl	10,00 -
Eau de Vie de Poire 4cl	8,00 -

Liqueurs de La Maison JacouLot

Menthe Poivrée, Mandarine, Poire 4cl	7,00 -
Framboise, Mandarine, Abricot 4cl	7,00 -
Prunelle, Marc de Bourgogne 4cl	10,00 -

Nos boissons

Apéritifs

Ricard, Pastis, Casanis 2cl	3,50 -
Kir (cassis, pêche, mûre, framboise) 12cl	4,50 -
Martini rouge ou blanc, Campari, Suze 6cl	6,50 -

Bières Pressions

	25cl	50cl
Carlsberg Blonde	4,00 -	7,50 -
1664 Blanche	4,50 -	8,00 -
Brooklyn Defender Blonde IPA	4,50 -	8,00 -
Panaché, Monaco	4,00 -	7,50 -
> Supplément Sirop	0,50 -	1,00 -
> Supplément Picon	1,00 -	2,00 -

Bières Bouteilles

Brooklyn Special effect sans alcool (0.4°) 33cl	6,00 -
Desperados (bière aromatisée téquila) (5.9°) 33cl	6,00 -

Softs

Coca Cola - Coca Cola Zero, Coca Cherry, Perrier 33cl	4,00 -
Orangina, Fuze tea, Schweppes Tonic, 25cl	4,00 -
Schweppes Agrumes, Limonade, Bitter 25cl	4,00 -
Granini (orange, abricot, pomme, tomate, ananas) 25cl	4,00 -
Red Bull 25cl	4,50 -

Eaux

	50cl	100cl
Vittel	3,00 -	4,50 -
San Pellegrino	4,00 -	6,00 -



Nos Vins

Rouges

	12cl	25cl	46cl	75cl
AOP Côte du Rhône	4 -	7,5 -	14 -	-
AOP Morgon Côte du Py « Cuvée Mathilde »	5,5 -	-	19 -	29 -
AOP Saint Joseph Chapoutier « Deschants »	7 -	-	-	45 -
AOP Mercurey « Domaine Chanson »	7,5 -	-	-	49 -
AOP Côtes de Brouilly « Le Baron de l'écluse »	-	-	-	29 -
AOP Givry « Domaine Chanson »	-	-	-	59 -
AOP Mercurey 1 ^{er} Cru « Clos l'Evêque »	-	-	-	65 -
AOP Santenay Louis Jadot	-	-	-	65 -
Château Puech-Haut « Tête de Bélier »	-	-	-	45 -
AOP Pernand-Vergelesses « Dom. Chanson »	-	-	-	75 -
AOP Corbière Boutenac - Villemajou	-	-	-	59 -

ITALIENS

Chianti (Zonin)	5 -	-	17 -	28 -
Montepulciano (Zonin)	5 -	-	16 -	25 -
Amarone	-	-	-	59 -
Appassimento Puglia IGT Rosso	-	-	-	25 -
Barolo « Priore » Cantine Povero	-	-	-	59 -

Blancs

	12cl	25cl	46cl	75cl
IGP Chardonnay	4 -	7,5 -	14 -	-
AOP Sancerre « Château Thauvenay »	7,5 -	-	-	49 -
AOP Viré-Clessé « Domaine Chanson »	6 -	-	-	35 -
IGP Côtes de Gascogne Uby N°4 (moelleux)	5 -	-	-	29 -

ITALIENS

Sannio -Fiano	-	-	-	29 -
Blanc de L'Etna	6 -	-	-	35 -

Rosés

	12cl	25cl	46cl	75cl
IGP Méditerranée Rosé de Provence	4 -	7,5 -	14 -	-
AOP CdProvenances Estandon « Les Cercles »	5,5 -	-	-	30 -
Studio Miraval (rosé de Provenances)	5,5 -	-	-	30 -
AOP Pays d'Oc Puech Haut Cuvée Argali	6 -	-	-	35 -

Champagnes & Spumante

	12cl	25cl	46cl	75cl
Lambrusco Rouge Amabile Rinaldini	-	-	-	22 -
Prosecco Più Brioso DOC extra dry	4,5 -	-	-	24 -
Ayala Brut Majeur	11 -	-	-	55 -
Bollinger Cuvée Spéciale	-	-	-	90 -
Tsarine Rosé	-	-	-	100 -
Tsarine Blanc de Blanc	-	-	-	110 -

